INFORME MENSUAL SDIS N° 009-26-01

INFORME N° 009-26-01 QUE REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS N° 009-26 DE FECHA 2026-ABR-10

INFORME MICROBIOLÓGICO CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO DE 2026

CONTRATO 9151 DE 2026

INFORME ELABORADO POR BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

Fecha de modificación: 2026-ABR-20

INDICE

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. OBJETIVOS

1.2. ALCANCE

1.3. METODOLOGÍA

2. EJECUCIÓN DEL MES

2.1. INFORME DE RESULTADOS

2.1.1. Reporte de resultados del mes anterior

2.1.2. Reporte general de resultados modalidad COMEDORES COMUNITARIOS

2.1.3. Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA

2.1.4. Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS

2.1.5. Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES

2.1.6. Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS

2.2. INFORME DE REMUESTREOS

2.3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

2.3.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios

2.3.2. Análisis de resultados Suministros Planta y Ruta

2.3.3. Análisis de resultados Canastas y Paquetes alimentarios, Cabildos, Refrigerios

2.4. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

2.5. CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA MENSUAL

2.6. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

2.7. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

2.8. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

2.8.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

2.8.2. Matrices de resultados (Según formatos establecidos y aprobados por la SDIS)

2.9. RELACION DE CAMBIOS DE TALENTO HUMANO GENERADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

3. EJECUCIÓN FINANCIERA

4. CONCLUSIONES

TABLAS

Tabla 1. Modalidades establecidas SDIS
Tabla 2. Reporte general de ítems tomados y analizados por modalidad
Tabla 3. Reporte de resultados mes anterior “FEB 2026”
Tabla 4. Reporte general de ítems tomados y parámetros analizados por localidad “Comedores comunitarios”
Tabla 5. Reporte general de cumplimiento por microorganismo “Comedores comunitarios”
Tabla 6. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño
Tabla 7. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Barrios Unidos
Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Bosa
Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Chapinero
Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Ciudad Bolívar
Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Engativá
Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Fontibón
Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Kennedy
Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad La Candelaria
Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Los Mártires
Tabla 16. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Puente Aranda
Tabla 17. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Rafael Uribe Uribe
Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad San Cristóbal
Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Santa Fe
Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Suba
Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Tunjuelito
Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usaquén
Tabla 23. Cumplimiento de ítems analizados – Localidad Usme
Tabla 24. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA

Tabla 25. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA
Tabla 26. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA ABARROTES
Tabla 27. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE CERDO
Tabla 28. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE CERDO
Tabla 29. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE RES
Tabla 30. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE RES
Tabla 31. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS
Tabla 32. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERÍA
Tabla 33. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO
Tabla 34. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS
Tabla 35. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO
Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA
Tabla 37. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
Tabla 38. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
Tabla 39. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO
Tabla 40. Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES
Tabla 41. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS
Tabla 42. Remuestreos MAR 2026
Tabla 43. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Aerobios mesófilos
Tabla 44. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Mohos y Levaduras
Tabla 45. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Coliformes totales
Tabla 46. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Salmonella spp.
Tabla 47. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Bacillus cereus.
Tabla 48. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – E. coli
Tabla 49. Cumplimiento cronograma MAR 2026
Tabla 50. Socialización de resultados MAR 2026
Tabla 51. Relación de cambios en área de Logística y Operaciones MAR 2026
Tabla 52. Ejecución financiera Contrato 9151-2025

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. OBJETIVO

Informar a Secretaría Distrital de Integración Social **SDIS,** acerca de los resultados de los análisis microbiológicos obtenidos de los ítems de ensayo tomados y procesados, dentro del contexto del Contrato **9151-2025** entre la SDIS y Biotrends Laboratorios S.A.S., con el fin de evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos y preparaciones entregados a los beneficiarios en las diferentes modalidades establecidas (Comedores comunitarios, Canastas y paquetes alimentarios, Cabildos indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta).

1.2. ALCANCE

Incluye los productos analizados correspondientes a materias primas, producto terminado, agua potable de proceso, control de planta (frotis de manos y superficies), con los respectivos resultados microbiológicos obtenidos para las modalidades de (Comedores comunitarios, Canastas y Paquetes alimentarios, Cabildos Indígenas, Refrigerios, Suministros de Planta y Ruta), en la ciudad de Bogotá, donde se realizan las respectivas tomas de ítems de ensayo en cualquiera de sus diferentes etapas de proceso, desde la producción hasta el consumo, atendiendo el cronograma establecido por la SDIS para el periodo mensual de MAR de 2026**.**

1.3. METODOLOGIA

Planificación para toma de ítems de ensayo según cronograma aprobado por la SDIS para las siguientes modalidades:

Tabla 1. Modalidades establecidas SDIS

<table>
<tr><th>N°</th><th colspan="2">MODALIDAD</th><th colspan="2">DETALLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">COMEDORES COMUNITARIOS</td><td>Comedores comunitarios</td><td>IDIPRON</td></tr>
<tr><td rowspan="6">2</td><td rowspan="6">SUMINISTROS</td><td>Pollo</td><td rowspan="6">PLANTA</td><td rowspan="6">RUTA</td></tr>
<tr><td>Carne Res</td></tr>
<tr><td>Carne Cerdo</td></tr>
<tr><td>Abarrotes</td></tr>
<tr><td>Panadería</td></tr>
<tr><td>Lácteos</td></tr>
<tr><td>3</td><td colspan="2">CANASTAS Y PAQUETES</td><td colspan="2">Básicas</td></tr>
<tr><td rowspan="5">4</td><td colspan="2" rowspan="5">CABILDOS INDIGENAS</td><td colspan="2">KICHWA</td></tr>
<tr><td colspan="2">AMBIKA PIJAO</td></tr>
<tr><td colspan="2">INGA BOGOTÁ</td></tr>
<tr><td colspan="2">MUISCA DE SUBA</td></tr>
<tr><td colspan="2">MUISCA DE BOSA</td></tr>
<tr><td>5</td><td colspan="2">REFRIGERIOS</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

Toma de ítems de ensayo y contramuestras in situ por parte del analista profesional de Biotrends Laboratorios, en los diferentes puntos de preparación y distribución de los alimentos, de acuerdo con cronograma establecido por la SDIS de manera mensual y posterior diligenciamiento de formatos de remisión F-CM-006 y F-CM-017.

2. EJECUCIÓN DEL MES

De acuerdo con la información reportada en la matriz "SDIS Reporte resultados MAR 2026.xls", los resultados discriminados por modalidad son los siguientes:

Tabla 2. Reporte general de ítems tomados y analizados por modalidad

MODALIDAD			CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD TOTAL PARÁMETROS
Comedores comunitarios			644	2442
REMUESTREOS Comedores Comunitarios	Abraham Lincoln - Loc.Tunjuelito (1*n5)		5	25
	Mirador del Paraíso - C. Bolivar		1	4
SUMINISTROS	PLANTA	Abarrotes	3	12
		Carne de cerdo	3	15
		Carne de res	5	25
		Lácteos (3*n:5)	15	65
		Panadería (2*n:5)	10	35
		Pollo	5	15
	RUTA	Abarrotes	0	0
		Carne de cerdo	3	15
		Carne de res	5	25
		Lácteos (1*n:5)	0	0
		Panadería	0	0
		Pollo	0	0
CABILDOS CANASTAS REFRIGERIOS	Cabildos indígenas		10	55
	Canastas y paquetes		2	11
	Refrigerios		3	8
REMUESTREOS Suministros	RUTA	Carne de Res	1	5
	PLANTA	Pollo	1	3
Muestra nueva			0	0
SUBTOTAL			716	2760
REMUESTREOS DE FEB 2026 TOMADO EL 2026-03-09	KENNEDY - EL CARMELO Cód. 2640139		1	4
SUBTOTAL			717	3053

2.1. INFORME DE RESULTADOS

2.1.1. Reporte de resultados pendientes del mes anterior

Resultado pendiente del mes de FEB 2026

Tabla 3. Reporte de resultados mes anterior "FEB 2026"

CODIGO	OPERACIÓN/ MODALIDAD	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
2640139	Comedores Kennedy El Carmelo	Materia prima: Leche UHT	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente	N.A
2640139	Comedores Kennedy El Carmelo	Materia prima: Leche UHT	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente	N.A
2640139	Comedores Kennedy El Carmelo	Materia prima: Leche UHT	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente	N.A
2640139	Comedores Kennedy El Carmelo	Materia prima: Leche UHT	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente	N.A
2634639	Cabildo Inga Bogotá	PT: Lomitos de atún en agua	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente	N.A
2634639	Cabildo Inga Bogotá	PT: Lomitos de atún en agua	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	Ausente	Ausente	N.A
2634639	Cabildo Inga Bogotá	PT: Lomitos de atún en agua	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente	N.A
2634639	Cabildo Inga Bogotá	PT: Lomitos de atún en agua	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Ausente	Ausente	N.A

2.1.2. Reporte general de resultados modalidad COMEDORES COMUNITARIOS

Tabla 4. Reporte general de ítems tomados y parámetros analizados por localidad "Comedores comunitarios"

LOCALIDAD	CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD DE PARÁMETROS ANALIZADOS
Antonio Nariño	5	19
Barrios Unidos	5	19
Bosa	76	288
Chapinero	14	53
Ciudad Bolívar	100	379
Engativá	24	91
Fontibón	20	75
Kennedy	63	239
La Candelaria	8	30
Los Mártires	10	38
Puente Aranda	20	76
Rafael Uribe Uribe	60	228
San Cristóbal	57	216
Santa Fe	34	129
Suba	28	106
Tunjuelito	25	95
Usaquén	20	76
Usme	75	285
SUBTOTAL	**644**	**2442**

REMUESTREOS	CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS	CANTIDAD DE PARÁMETROS ANALIZADOS
KENNEDY - EL CARMELO	1	4
TUNJUELITO - ABRAHAM LINCOLN	5	25
C. BOLIVAR - MIRADOR DEL PARAISO	1	4
TOTAL REMUESTREOS	**7**	**33**
TOTAL	**651**	**2475**

Tabla 5. Reporte general de cumplimiento por microorganismo modalidad "Comedores comunitarios"

LOCALIDADES VISITADAS		18			REMUESTREOS CANT DE MUESTRAS Kennedy - El Carmelo (1) Tunjuelito - Abraham Lincoln (1xn5) C. Bolivar - Mirador del paraíso (1)		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		644					
TOTAL DE COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		41					
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETOS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETOS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	134	22	83,6%			
	Mohos y Levaduras	248	20	91,9%	1	0	100,0%
	Coliformes Totales	268	13	95,1%	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	376	1	99,7%	5	0	100,0%
	Bacillus Cereus	131	1	99,2%	5	0	100,0%
	E.coli	644	1	99,8%	6	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	376	0	100,0%	5	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	265	0	100,0%	6	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**2442**	**58**	**97,6%**	**29**	**0**	**100,0%**

Tabla 6. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño

LOCALIDAD		Antonio Nariño		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		POLICARPA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	1	50,0%
	Coliformes Totales	2	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100,0%
	Bacillus Cereus	1	0	100,0%
	E. coli	5	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	3	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	2	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**19**	**1**	**94,7%**

Tabla 7. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Barrios Unidos

LOCALIDAD		Barrios Unidos		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		5		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		DOCE DE OCTUBRE		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARAMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	1	50,0%
	Coliformes Totales	2	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100,0%
	Bacillus Cereus	1	0	100,0%
	E. coli	5	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	3	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	2	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		19	1	94,7%

Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Bosa

LOCALIDAD		Bosa		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		76		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		CAÑAVERALEJO SAN ANTONIO PARQUES DE BOGOTA (2) VILLA EMMA BOSQUES DE MARYLAND EL RECREO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	16	4	75,0%
	Mohos y Levaduras	30	2	93,3%
	Coliformes Totales	32	1	96,9%
PATÓGENOS	Salmonella spp	44	0	100,0%
	Bacillus Cereus	15	0	100,0%
	E. coli	76	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	44	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	31	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		288	7	97,6%

Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Chapinero

LOCALIDAD		Chapinero		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		14		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	3	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	5	0	100,0%
	Coliformes Totales	6	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	8	0	100,0%
	Bacillus Cereus	3	0	100,0%
	E. coli	14	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	8	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	6	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		53	0	100,0%

Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Ciudad Bolívar

LOCALIDAD		Ciudad Bolívar			REMUESTREO		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		100			FROTIS MANOS LIMPIAS		FECHA
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		MIRADOR DEL PARAISO (4) SANTA VIVIANA (2) LOS ALPES VILLAS DEL PROGRESO NACIONES UNIDAS (2) PARAISO			CANT	1	30/03/2026
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	21	2	90,5%			
	Mohos y Levaduras	39	4	89,7%	1	0	100,0%
	Coliformes Totales	42	4	90,5%	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	58	0	100,0%			
	Bacillus Cereus	20	0	100,0%			
	E.coli	100	1	99,0%	1	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	58	0	100,0%			
	Staphylococcus coagulasa +	41	0	100,0%	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		379	11	97,1%	4	0	100,00%

Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Engativá

LOCALIDAD		Engativá		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		24		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		BOYACA REAL LAURELES		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	2	60,0%
	Mohos y Levaduras	9	0	100,0%
	Coliformes Totales	10	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	14	0	100,0%
	Bacillus Cereus	5	0	100,0%
	E. coli	24	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	14	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		91	2	97,8%

Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Fontibón

LOCALIDAD		Fontibón		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	5	0	100,0%
	Coliformes Totales	10	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	10	0	100,0%
	Bacillus Cereus	5	0	100,0%
	E. coli	20	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		75	0	100,0%

Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Kennedy

LOCALIDAD		Kennedy		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		63		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		BELLAVISTA MARIA PAZ ALQUERIA LA FRAGUA TIMIZA (2) EL CARMELO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	13	4	69,2%
	Mohos y Levaduras	24	0	100,0%
	Coliformes Totales	26	2	92,3%
PATÓGENOS	Salmonella spp	37	0	100,0%
	Bacillus Cereus	13	0	100,0%
	E.coli	63	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	37	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	26	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		239	6	97,5%

REMUESTREO DE FEBRERO 2026 MUESTRA CODIGO: 2640139		
MP: LECHE UHT		FECHA
CANT	1	9/03/2026

CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
PATÓGENOS	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		4	0	100,00%

Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad La Candelaria

LOCALIDAD		La Candelaria		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		8		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		SANTA BARBARA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	2	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	1	50,0%
	Coliformes Totales	4	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	4	0	100,0%
	Bacillus Cereus	2	0	100,0%
	E. coli	8	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	4	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	4	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		30	1	96,7%

Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Los Mártires

LOCALIDAD		Los Mártires		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		10		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		MARTIRES		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	2	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	4	1	75,0%
	Coliformes Totales	4	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	6	0	100,0%
	Bacillus Cereus	2	0	100,0%
	E. coli	10	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	6	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	4	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		38	1	97,4%

Tabla 16. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Puente Aranda

LOCALIDAD		Puente Aranda		
CANTIDAD DE ÍTEMS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PUENTE ARANDA COLON (4)		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	4	2	50,0%
	Mohos y Levaduras	8	1	87,5%
	Coliformes Totales	8	2	75,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100,0%
	Bacillus Cereus	4	0	100,0%
	E. coli	20	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	12	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	8	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		76	5	93,4%

Tabla 17. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Rafael Uribe Uribe

LOCALIDAD		Rafael Uribe Uribe		
CANTIDAD DE ÍTEMS		60		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		GOVAROVA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	12	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	24	0	100,0%
	Coliformes Totales	24	1	95,8%
PATÓGENOS	Salmonella spp	36	0	100,0%
	Bacillus Cereus	12	0	100,0%
	E. coli	60	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	36	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	24	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		228	1	99,6%

Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad San Cristóbal

LOCALIDAD		San Cristóbal		
CANTIDAD DE ÍTEMS		57		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		LA GLORIA SAN BLAS SAN MARTIN DE LOBA		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	12	1	91,7%
	Mohos y Levaduras	23	2	91,3%
	Coliformes Totales	24	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	33	0	100,0%
	Bacillus Cereus	11	0	100,0%
	E. coli	57	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	33	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	23	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		216	3	98,6%

Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Santa Fe

LOCALIDAD		Santa Fe		
CANTIDAD DE ÍTEMS		34		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		PERSEVERANCIA RAMIREZ (2) LAS AGUAS (2) LA ALAMEDA SAN BERNARDO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	7	3	57,1%
	Mohos y Levaduras	13	3	76,9%
	Coliformes Totales	14	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	20	0	100,0%
	Bacillus Cereus	7	1	85,7%
	E. coli	34	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	20	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	14	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		129	7	94,6%

Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Suba

LOCALIDAD		Suba		
CANTIDAD DE ÍTEMS		28		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	6	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	10	0	100,0%
	Coliformes Totales	12	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	16	0	100,0%
	Bacillus Cereus	6	0	100,0%
	E. coli	28	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	16	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	12	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		106	0	100,0%

Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Tunjuelito

LOCALIDAD		Tunjuelito			PECHUGA POLLO A LA PLANCHA		
CANTIDAD DE ÍTEMS		25			REMUESTREO ABRAHAM LINCOLN		FECHA
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		EL CARMEN (2) SAN CARLOS SAN VICENTE FERRER ABRAHAM LINCOLN			CANT	(1 x n5)	30/03/2026
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	5	1	80,0%			
	Mohos y Levaduras	10	2	80,0%			
	Coliformes Totales	10	1	90,0%			
PATÓGENOS	Salmonella spp	15	1	93,3%	5	0	100,0%
	Bacillus Cereus	5	0	100,0%	5	0	100,0%
	E.coli	25	0	100,0%	5	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	15	0	100,0%	5	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	10	0	100,0%	5	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		95	5	94,7%	25	0	100,0%

Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usaquén

LOCALIDAD		Usaquén		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		20		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		SANTA CECILIA (4) ESTRELLITA BUENAVISTA (2)		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	4	3	25,0%
	Mohos y Levaduras	8	2	75,0%
	Coliformes Totales	8	2	75,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	12	0	100,0%
	Bacillus Cereus	4	0	100,0%
	E. coli	20	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	12	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	8	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		76	7	90,8%

Tabla 23. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usme

LOCALIDAD		Usme		
CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS		75		
COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES		NINGUNO		
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	Aerobios mesófilos	15	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	30	0	100,0%
	Coliformes Totales	30	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	45	0	100,0%
	Bacillus Cereus	15	0	100,0%
	E. coli	75	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	45	0	100,0%
	Staphylococcus coagulasa +	30	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		285	0	100,0%

2.1.3. Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA

Tabla 24. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA

					REMUESTREO PLANTA POLLO COD: 2651304		
TOTAL SUMINISTROS PLANTA			ÍTEMS TOMADOS	41	PT: PECHUGA DE POLLO CRUDA 2026-03-26		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	E.coli genérico	13	0	100,0%			
	Coliformes totales	5	0	100,0%			
	Mohos	20	0	100,0%			
	Mohos y Levaduras	7	0	100,0%			
PATÓGENOS	Salmonella spp	30	1	96,7%	1	0	100,0%
	E. coli	27	0	100,0%	1	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	8	0	100,0%			
	E. coli STEC (BIG SIX)	8	0	100,0%			
	E. coli O157:H7	8	0	100,0%			
	Bacillus cereus	2	0	100,0%			
	Listeria monocytogenes	15	0	100,0%			
	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	5	1	80,0%	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	15	0	100,0%			
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	0	100,0%			
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	0	100,0%			
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	0	100,0%			
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	0	100,0%			
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		167	2	98,8%	3	0	100,0%

Tabla 25. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA

TOTAL SUMINISTROS RUTA			ÍTEMS TOMADOS	8	REMUESTREO RUTA CARNE DE RES COD: 2641130		
					PT: CADERA DE RES 2026-03-11		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADORES	E.coli genérico	8	0	100,0%	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	8	0	100,0%	1	0	100,0%
	E.coli O157:H7	8	0	100,0%	1	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	8	1	87,5%	1	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	8	1	87,5%	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**40**	**2**	**95,00%**	**5**	**0**	**100,0%**

Tabla 26. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA ABARROTES

SUMINISTROS PLANTA ABARROTES			ÍTEMS TOMADOS	3
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Escherichia coli	2	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**12**	**0**	**100,0%**

Tabla 27. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE CERDO

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS	3
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E.coli genérico	3	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100,0%
	E. coli O157:H7	3	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	3	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	3	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**15**	**0**	**100,0%**

Tabla 28. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE CERDO

SUMINISTROS RUTA CARNE DE CERDO			ÍTEMS TOMADOS	3
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	E.coli genérico	3	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	3	0	100,0%
	E. coli O157:H7	3	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	3	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	3	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**15**	**0**	**100,0%**

Tabla 29. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA CARNE DE RES

SUMINISTROS PLANTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	5
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	E. coli genérico	5	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	5	0	100,0%
	Salmonella spp.	5	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	5	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	5	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**25**	**0**	**100,0%**

Tabla 30. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA CARNE DE RES

					REMUESTREO CADERA DE RES		
SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES			ÍTEMS TOMADOS	5	2026-03-11 CANT: 1 CÓD: 2641130		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	E.coli genérico	5	0	100,0%	1	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli O157:H7	5	0	100,0%	1	0	100,0%
	Salmonella spp.	5	0	100,0%	1	0	100,0%
	E. coli STEC ((Genes stx y eae)	5	1	80,0%	1	0	100,0%
	E. coli STEC (BIG SIX)	5	1	80,0%	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**25**	**2**	**92,00%**	**5**	**0**	**100,0%**

Tabla 31. Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA LÁCTEOS

SUMINISTROS PLANTA LÁCTEOS			ÍTEMS TOMADOS (3x n:5)	15
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Coliformes	5	0	100,0%
	Mohos	10	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	5	0	100,0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	15	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	10	0	100,0%
	Salmonella spp.	10	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	10	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**65**	**0**	**100,0%**

Tabla 32. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA PANADERIA

SUMINISTROS PLANTA PANADERÍA			ÍTEMS TOMADOS (2x n:5)	10
CLASIFICACIÓN	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Mohos	10	0	100,0%
PATÓGENOS	Escherichia coli	10	0	100,0%
	Listeria monocytogenes	5	0	100,0%
	Salmonella spp.	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	5	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**35**	**0**	**100,0%**

Tabla 33. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO PLANTA POLLO

SUMINISTROS PLANTA POLLO			ÍTEMS TOMADOS	5	REMUESTREO PECHUGA DE POLLO		
					FECHA: 2026-03-26 COD: 2651304		
CLASIFICACIÓN	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	E.coli genérico	5	0	100,0%	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Campylobacter (lari- coli - jejuni)	5	1	80,0%	1	0	100,0%
	Salmonella spp.	5	1	80,0%	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		15	2	86,7%	3	0	100,0%

2.1.4. Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS

Tabla 34. Reporte general de cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS

TOTAL CABILDOS INDIGENAS		ÍTEMS TOMADOS		10
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	5	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	10	0	100,0%
	Coliformes totales	5	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	10	0	100,0%
	Escherichia coli	5	0	100,0%
	Bacillus cereus	10	0	100,0%
	Coliformes fecales	5	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	5	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		55	0	100,00%

Tabla 35. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO

KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,0%**

Tabla 36. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTÁ

CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTÁ		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,0%**

Tabla 37. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,0%**

Tabla 38. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA

CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	**ANÁLISIS**	**PARÁMETROS ANALIZADOS**	**PARÁMETROS NO CONFORMES**	**CUMPLE**
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,0%**

Tabla 39. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO

CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos y Levaduras	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Escherichia coli	1	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,0%**

2.1.5. Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES

Tabla 40. Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES

CANASTAS Y PAQUETES		ÍTEMS TOMADOS		2
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Aerobios mesófilos	1	0	100,0%
	Mohos (M) y Levaduras (L)	2	0	100,0%
	Coliformes totales	1	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli	1	0	100,0%
	Coliformes fecales	1	0	100,0%
	Salmonella spp	2	0	100,0%
	Bacillus cereus	2	0	100,0%
	Staphylococcus aureus coagulasa +	1	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**11**	**0**	**100,0%**

2.1.6. Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS

Tabla 41. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS

REFRIGERIOS		ÍTEMS TOMADOS		3
CLASIFICACION	ANÁLISIS	PARÁMETROS ANALIZADOS	PARÁMETROS NO CONFORMES	CUMPLE
INDICADOR	Recuento de mohos	2	0	100,0%
PATÓGENOS	E. coli	2	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	0	100,0%
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	0	100,0%
TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS		**8**	**0**	**100,0%**

2.2. INFORME DE REMUESTREOS

En el mes de MAR de 2026, se presentaron los siguientes remuestreos:

Tabla 42. Remuestreos MAR 2026

INFO	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	25/03/2026	2650433	ABRAHAM LINCOLN - TUNJUELITO	LOMO DE CERDO EN TROZOS	Salmonella spp.	Presente	Ausente	No aplica	NO CUMPLE
REMUESTREO	30/03/2026	2653200	ABRAHAM LINCOLN - TUNJUELITO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	Salmoenlla spp. (n:5)	Ausente (n:5)	Ausente (n:5)	No aplica	CUMPLE

INFO	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	25/03/2026	2650539	C. BOLIVAR MIRADOR DEL PARAISO	FROTIS MANOS LIMPIAS	Búsqueda de E.coli	Presente	Ausente	/2 manos	NO CUMPLE
REMUESTREO	30/03/2026	2653201	C. BOLIVAR MIRADOR DEL PARAISO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS	Búsqueda de E.coli	Ausente	Ausente	/2 manos	CUMPLE

INFO	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	7/03/2026	2639651	Suministro Ruta Carne de Res	Producto terminado: Cadera de Res	Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Presente	Ausente	/375 g o mL	NO CUMPLE
	7/03/2026	2639651	Suministro Ruta Carne de Res	Producto terminado: Cadera de Res	Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Presente	Ausente	/375 g o mL	
REMUESTREO	11/03/2026	2641130	Suministro Ruta Carne de Res	Producto terminado: Cadera de Res cruda	Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae)	Ausente	Ausente	/375 g o mL	CUMPLE
	11/03/2026	2641130	Suministro Ruta Carne de Res	Producto terminado: Cadera de Res cruda	Screening E. coli STEC (BIG SIX)	Ausente	Ausente	/375 g o mL	

INFO	FECHA TOMA ÍTEM	CODIGO	OPERACIÓN	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF	UNIDAD	ESTADO
INICIAL	21/03/2026	2649172	Suministro Planta Pollo	Producto terminado: Pechuga de pollo	Búsqueda de Salmonella spp.	Presente	Ausente	/25 g o mL	NO CUMPLE
	21/03/2026	2649172	Suministro Planta Pollo	Producto terminado: Pechuga de pollo	Búsqueda de Campylobacter (lari - coli - jejuni)	Presente	Ausente	/25 g o mL	
REMUESTREO	26/03/2026	2651304	Suministro Planta Pollo	PT: Pechuga de pollo cruda	Búsqueda de Salmonella spp.	Ausente	Ausente	/25 g o mL	CUMPLE
	26/03/2026	2651304	Suministro Planta Pollo	PT: Pechuga de pollo cruda	Búsqueda de Campylobacter (lari - coli - jejuni)	Ausente	Ausente	/25 g o mL	

2.3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

2.3.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios

Para el mes de MAR de 2026, se programan (666) ítems para toma, de los cuales se toman efectivamente (644), (Ver Tabla 49)

- 131 PT: Jugo/Sorbete jugo (1 comedor cerrado Villa Maria – Suba)
- 131 PT: Cocido proteico (1 comedor cerrado Villa Maria – Suba)
- 114 MP: Pulpa de fruta (1 comedor cerrado Villa Maria – Suba y 17 no se toman porque manejan fruta fresca)
- 134 CP: Frotis de manos (1 comedor cerrado Villa Maria – Suba)
- 134 CP: Frotis de superficies (1 comedor cerrado Villa Maria – Suba)

De los (644) ítems programados se toman efectivamente (644), a los cuales se les realiza un total de (2442) análisis microbiológico (Ver Tabla 4).

De los (644) ítems tomados en los (135) comedores visitados por cronograma dado por la SDIS, se reportaron (58) microorganismos entre indicadores y patógenos distribuidos así:

- Aerobios mesófilos (22)
- Mohos y Levaduras (20)
- Coliformes totales (13)
- Salmonella spp. (1)
- Bacillus cereus (1)
- E. coli (1)

Cumplimiento general para la modalidad de Comedores comunitarios del 97.6%. (Ver Tabla 5.)

Para los comedores que presentaron microorganismos indicadores como patógenos, se les deben establecer acciones correctivas con el objeto de establecer las causas y subsanar su prevalencia, de manera que minimicen su presencia dentro de las áreas de proceso, (Ver Tablas 43 a 48 del presente informe).

Así mismo, se deben establecer acciones de supervisión que conlleven a mejorar el control de los procesos y de Buenas Prácticas Higiénicas (BPM), que permitan asegurar la inocuidad de los productos elaborados.

Por otra parte, se programaron (2) remuestreos para el mes de febrero de 2026, para un total de 29 análisis microbiológicos realizados.

El análisis de las posibles causas para la presencia de microorganismos indicadores y patógenos se detallan en las siguientes Tablas:

Tabla 43. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Aerobios mesófilos

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESUL	ESPECIF.	UNIDAD
8	2651331	CAÑAVERALEJO	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA CORTE DE CARNES DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO ORION	Aerobios Mesófilos	120	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
8	2651343	SAN ANTONIO	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA CORTE DE QUESO DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	120	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
8	2652094	PARQUES DE BOGOTA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO CORTE VERDURAS DESINFECTANTE HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
8	2652138	VILLA EMMA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO CORTE VERDURAS DESINFECTANTE HIPOCLORITO - ORION	Aerobios Mesófilos	240	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESUL	ESPECIF.	UNIDAD
10	2650420	SANTA VIVIANA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO PICAR DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	500	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
10	2650535	LOS ALPES	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA COCINA DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	300	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
11	2637141	BOYACA REAL	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO PICAR DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
11	2637164	LAURELES	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO PICAR DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	1100	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
13	2646047	BELLAVISTA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA CORTE QUESO DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	330	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
13	2646103	MARÍA PAZ	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA CORTE TUBERCULOS DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	75	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
13	2650564	ALQUERIA LA FRAGUA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO CORTE VERDURAS DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	450	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
13	2650569	TIMIZA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA CORTE TUBERCULOS DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
16	2637212	PUENTE ARANDA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLODESINFECTANTE HIPOCLORITO	Aerobios Mesófilos	160	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
16	2639903	COLON	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO CORTE VERDURA DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	850	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
18	2640019	SAN MARTIN DE LOBA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO PICAR DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	1200	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
19	2651311	PERSEVERANCIA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO COCINA DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	60	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
19	2652063	RAMIREZ	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO PICAR DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	70	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
19	2652787	LAS AGUAS	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA CORTE VERDURAS DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Aerobios Mesófilos	80	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
21	2650365	EL CARMEN	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO VERDURAS DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
22	2636962	SANTA CECILIA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO GRIS COCINA CALIENTE DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	>3000	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
22	2637041	ESTRELLITA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO BLANCO COCINA CALIENTE DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	520	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad
22	2637049	BUENAVISTA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO BLANCO COCINA CALIENTE DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Aerobios Mesófilos	150	Máx . 50	UFC/100 cm² o unidad

La presencia de aerobios mesófilos en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Generación de puntos muertos y/o biopelículas
	- Corrientes de aire del exterior con carga microbiana y/o esporas
	- Potencial presencia de bacterias patógenas
	- Temperatura de área elevada que propicia crecimiento microbiano
MAQUINARIA	- Deficiente limpieza y desinfección de equipos
	- Presencia de puntos muertos y/o biopelículas
MANO DE OBRA	- Manipulación higiénica inadecuada
	- Posible contaminación cruzada con alimentos
	- Prácticas deficientes en BPM
METODOS	- Prácticas inadecuadas de limpieza y desinfección
	- Falta de entrenamiento en operaciones de limpieza y desinfección
	- Desinfectantes preparados sin seguir recomendaciones de fabricante
	- Uso de agua sucia o contaminada
	- Manejo inadecuado de residuos en área operativa
MATERIALES	- Almacenamiento inadecuado de materias primas
	- Presencia de productos alterados
	- Materias primas contaminadas

Tabla 44. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Mohos y Levaduras

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
6	2652152	POLICARPA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JABON ANTIBACTERIAL - ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	15(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
7	2641277	DOCE DE OCTUBRE	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL	Mohos (M) y Levaduras (L)	25(M) 35(L)	Máx 10	UFC/2 manos
8	2651357	EL RECREO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE ABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	25(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
8	2652093	PARQUES DE BOGOTA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: MANIPULADORA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	15(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
10	2650529	PARAISO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 20(L)	Máx 10	UFC/2 manos
10	2650539	MIRADOR DEL PARAISO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	10(M) 20(L)	Máx 10	UFC/2 manos

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
10	2650543	MIRADOR DEL PARAISO	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA DE MANGO	Mohos (M) y Levaduras (L)	130(M) 4900(L)	m:1000 - M:3000	UFC/g o mL
10	2650544	NACIONES UNIDAS	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) >1500(L)	Máx 10	UFC/2 manos
14	2652038	SANTA BÁRBARA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: OPERARIO COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 30(L)	Máx 10	UFC/2 manos
15	2651325	MARTIRES	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	70(M) 250(L)	Máx 10	UFC/2 manos
16	2639902	COLON	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 50 (L)	Máx 10	UFC/2 manos
18	2636658	LA GLORIA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	30(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
18	2636719	SAN BLAS	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL	Mohos (M) y Levaduras (L)	20(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
19	2652062	RAMIREZ	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: OPERARIA COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 60(L)	Máx 10	UFC/2 manos
19	2651267	LA ALAMEDA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	90(M) 180(L)	Máx 10	UFC/2 manos
19	2652162	SAN BERNARDO	MATERIA PRIMA: PULPA DE FRUTA DE MANGO	Mohos (M) y Levaduras (L)	<10(M) 12000(L)	m:1000 - M:3000	UFC/g o mL
21	2650289	SAN CARLOS	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	15(M) <1(L)	Máx 10	UFC/2 manos
21	2650321	SAN VICENTE FERRER	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 20(L)	Máx 10	UFC/2 manos
22	2636961	SANTA CECILIA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON MANOS ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 90(L)	Máx 10	UFC/2 manos
22	2637048	BUENAVISTA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON MANOS ORION	Mohos (M) y Levaduras (L)	<1(M) 260(L)	Máx 10	UFC/2 manos

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
La presencia de mohos y levaduras en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :							
MEDIO AMBIENTE	- Ambiente de proceso sucio o contaminado						
MAQUINARIA	- Deficiente limpieza e higienización en equipos de refrigeración						
	- Fallas en temperaturas de equipo de refrigeración o congelación						
MANO DE OBRA	- Manipulación inadecuada de materias primas						
	- Contaminación cruzada indirecta con materias y/o productos						
METODOS	- Falta de control en la recepción de materias primas						
	- Baja calidad e inocuidad de materias primas						
MATERIALES	- Almacenamiento inadecuado de materias primas						
	- Rotación inadecuada de materias primas						
	- Contaminación del ambiente donde se almacenan los alimentos						
	- Contaminación cruzada directa entre productos						

Tabla 45. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Coliformes totales

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
8	2651347	BOSQUES DE MARYLAND	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: OPERARIA COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Coliformes Totales	20	0	UFC/2 manos
10	2650420	SANTA VIVIANA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO PICAR DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Coliformes Totales	140	0	UFC/100 cm² o unidad
10	2650404	VILLAS DEL PROGRESO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Coliformes Totales	150	0	UFC/2 manos
10	2650539	MIRADOR DEL PARAISO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Coliformes Totales	300	0	UFC/2 manos
10	2650544	NACIONES UNIDAS	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Coliformes Totales	240	0	UFC/2 manos
13	2650569	TIMIZA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: TABLA CORTE TUBERCULOS DESINFECTANTE HIPOCLORITO SODIO ORION	Coliformes Totales	630	0	UFC/100 cm² o unidad
13	2650578	EL CARMELO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Coliformes Totales	70	0	UFC/2 manos
16	2639902	COLON	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Coliformes Totales	40	0	UFC/2 manos
16	2639903	COLON	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO CORTE VERDURA DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Coliformes Totales	70	0	UFC/100 cm² o unidad

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
17	2636643	GOVAROVA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: COCINA FRIA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	Coliformes Totales	80	0	UFC/2 manos
21	2650365	EL CARMEN	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO VERDURAS DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad
22	2636961	SANTA CECILIA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON MANOS ORION	Coliformes Totales	540	0	UFC/2 manos
22	2636962	SANTA CECILIA	FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO GRIS COCINA CALIENTE DESINFECTANTE HIPOCLORITO ORION	Coliformes Totales	>1500	0	UFC/100 cm² o unidad

La presencia de Coliformes totales en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Contaminación accidental del agua o reservorios
	- Carga microbiana alta en agua potable
MAQUINARIA	- Presencia por contaminación cruzada
	- Equipos mal lavados y desinfectados
MANO DE OBRA	- Indicador de manipulación NO higiénica
	- Malas prácticas higiénicas
METODOS	- Tratamiento de desinfección deficiente
	- Falta de acciones correctivas ante resultados de control diario de cloro residual
	- Contaminación posterior al tratamiento desde la planta de potabilización

Tabla 46. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Salmonella spp.

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
21	2650433	ABRAHAM LINCOLN	PRODUCTO TERMINADO: LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	Salmonella spp.	Presente	m: Ausente	/25 g o mL

La presencia de Salmonella en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
SALMONELLA	- Indicador de contaminación fecal
	- Contaminación por utensilios mal lavados y desinfectados
	- Contaminación cruzada
	- Materia prima contaminada
	- Uso agua contaminada
	- Superficies mal lavadas y desinfectadas
	- Mala manipulación de alimentos

Tabla 47. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Bacillus cereus

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
19	2652788	LAS AGUAS	PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	Bacillus cereus	150	m:<100	UFC/g o mL

La presencia de Bacillus cereus en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Esporas en el ambiente contaminado y/o con falta de higiene - Productos expuestos a temperatura ambiente a por tiempo prolongado
MAQUINARIA	- Falta de higiene en equipos y utensilios
MANO DE OBRA	- POES mal ejecutados y/o supervisados
	- Falta de higiene generando contaminación cruzada
METODOS	- Sobrevivencia de esporas por efecto de temperatura altas
	- Procesos de Limpieza y desinfección deficientes
	- Falta de supervisión en procesos de limpieza y desinfección
	- Falta de refrigeración de alimentos una vez preparados
MATERIALES	- Recalentamiento de alimentos con temperatura de alimentos no superior a 75°C
	- Contaminación cruzada en procesos
	- Falta de inspección en materias primas

Tabla 48. Análisis de causas en hallazgos MAR 2026 Comedores Comunitarios – Bacillus cereus

TABLA	CODIGO	COMEDOR COMUNITARIO	IDENTIFICACION ITEM ENSAYO	ANALISIS	RESULTADO	ESPECIF.	UNIDAD
10	2650539	MIRADOR DEL PARAISO	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: AUX COCINA DESINFECTANTE JABON ANTIBACTERIAL ORION	E. coli	Presente	Ausente	/2 manos

La presencia de E. coli en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :	
MEDIO AMBIENTE	- Contaminación accidental del agua o reservorios
MAQUINARIA	- Contaminación cruzada por equipos sucios o mal higienizados
MANO DE OBRA	- Su presencia es indicador de manipulación NO higiénica
	- Contaminación cruzada indirecta (manos a producto)
METODOS	- Tratamiento de desinfección deficiente o inexistente
	- Falta de higienización durante manipulación y preparación de productos
	- Falta de acciones correctivas ante resultados de control diario de cloro residual
	- Falta de pasteurización de pulpa
MATERIALES	- Uso de agua reutilizada
	- Materia prima contaminada
	- Desinfección insuficiente de materia prima

2.3.2. Análisis de resultados Suministros Planta y Ruta

En las Tabla 24., se observa que, para la modalidad de Suministros Planta, se tomaron (41) ítems, a los cuales se les realizaron (167) análisis microbiológicos, con un cumplimiento general del 98.8% por presencia de Salmonella spp. y Campylobacter en pechuga de pollo marinado.

- Suministro Planta Abarrotes : Cumplimiento 100%
- Suministro Planta Carne de cerdo : Cumplimiento 100%
- Suministro Planta Carne de res : Cumplimiento 100%
- Suministro Planta Lácteos : Cumplimiento 100%
- Suministro Planta Panadería : Cumplimiento 100%
- Suministro Planta pollo : Cumplimiento 86.7%
- Suministro Ruta Carne de cerdo : Cumplimiento 100%
- Suministro Ruta Carne de res : Cumplimiento 92.0%

Para las modalidades que presentaron Productos No Conformes, se programan los respectivos remuestreos (Ver Tabla 30 y Tabla 33), para las modalidades de Sum Ruta carne de res y Sum Planta pollo con un cumplimiento del 100% para los dos remuestreos reportados.

2.3.3. Análisis de resultados Canastas y Paquetes alimentarios, Cabildos, Refrigerios

En la Tabla 34., se presenta el consolidado de los análisis realizados a los Cabildos indígenas programados para la toma de ítems (Inga de Bogotá, Kichwa, Muisca de Suba, Muisca de Bosa y Ambika Pijao), a los que se tomaron (2) productos por cabildo, el cumplimiento para todos los cabildos es del 100%.

En las Tablas 35, 36, 37, 38 y 39 se observan los resultados para cada uno de los cabildos en mención, lo que demuestra la implementación de BPM adecuadas en los procesos.

Para la modalidad de Canastas y Paquetes (Tabla 40), se tomaron (2) dos ítems a los cuales se les realizaron (11) once análisis microbiológicos, evidenciando un cumplimiento del 100% con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos. Así mismo, en la modalidad de Refrigerios, (Tabla 41), se tomaron (3) tres ítems, a los cuales se les realizaron (8) ocho análisis microbiológicos, con cumplimiento microbiológico del 100%, con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos.

2.4. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Para el mes de MAR de 2026 no se reporta solicitud por parte de supervisión de la SDIS para la toma de muestras nuevas.

2.5. CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA MENSUAL

Tabla 49. Cumplimiento cronograma MAR 2026

PROGRAMAS		TOMA ITEMS PROGRAMADOS	TOMA ITEMS EJECUTADOS	% CUMPLE	OBSERVACIONES
Comedores comunitarios		**666**	**644**	**96,7%**	No se toman 17 ítems de Pulpa de fruta porque en los comedores se hace uso de fruta natural y en (1) estaba cerrado (Villa Maria Suba) Pendiente programar toma de proteico en comedor Las aguas - Localidad Santa Fe (7953) por presencia de Bacillus cereus en carne asada No se toman muestras en comedor Villa María - Localidad Suba (cerrado)
SUMINISTROS PLANTA	Abarrotes	**3**	**3**	**100%**	
	Carne de cerdo	**3**	**3**	**100%**	
	Carne de res	**5**	**5**	**100%**	
	Lácteos	**15**	**15**	**100%**	3 ítems por n=5
	Panadería	**10**	**10**	**100%**	2 ítems por n=5
	Pollo	**5**	**5**	**100%**	
SUMINISTROS RUTA	Carne de cerdo	**3**	**3**	**100%**	
	Carne de res	**5**	**5**	**100%**	
	Lácteos	**0**	**0**		No se programo toma en ruta
	Pollo	**0**	**0**		No se programo toma en ruta
Cabildos indígenas	Kichwa	**2**	**2**	**100%**	
	Bosa	**2**	**2**	**100%**	
	Ambika Pijao	**2**	**2**	**100%**	
	Inga de Bogotá	**2**	**2**	**100%**	
	Suba	**2**	**2**	**100%**	
Canastas y paquetes		**2**	**2**	**100%**	
Refrigerios		**3**	**3**	**100%**	
TOTAL		**730**	**708**	**97,0%**	

2.6. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

Con base en los resultados obtenidos en el mes de MAR de 2026, se realizarán los acompañamientos y/o charlas pedagógicas, atendiendo la programación y solicitudes de la supervisión de la SDIS.

2.7. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

En el numeral 2.3. Análisis de resultados, se han descrito los incumplimientos microbiológicos correspondientes al mes de MAR de 2026 para todas las modalidades contempladas en el anexo técnico de la SDIS, por lo que en los respectivos comités de socialización de resultados se hará énfasis en las respectivas recomendaciones para asegurar las BPM en los procesos, que conlleven a la mejora de la calidad e inocuidad alimentaria al interior de los centros de producción y/o distribución de las diferentes modalidades establecidas (Comedores comunitarios, Suministros de Planta y Ruta, Cabildos indígenas, Canastas y Refrigerios).

Tabla 50. Socialización de resultados MAR 2026

FECHA	HORA	SOCIALIZACIÓN	MODALIDAD
12/03/2026	10:00	Cabildo Suba	Virtual
12/03/2026	10:30	Cabildo Ambika Pijao	Virtual
13/03/2026	14:00	Comité Suministro Carne Res	Virtual
13/03/2026	14:00	Comité Suministro Carne Cerdo	Virtual
13/03/2026	15:00	Comité Suministro Lácteos	Virtual
13/03/2026	16:30	Comité Suministro Pollo	Presencial
13/03/2026	17:00	Comité Suministro Abarrotes	Presencial
16/03/2026	14:00	Comité Cabildo Bosa	Presencial
16/03/2026	16:00	Comité Cabildo Kichwa	Presencial
30/03/2026	9:30	Comité Refrigerios	Virtual
30/03/2026	10:00	Comité Canastas	Virtual

2.8. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

2.8.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

Los informes microbiológicos del mes de MAR de 2026 para las diferentes modalidades se adjuntan en medio magnético (USB), los cuales corresponden a los reportados en las carpetas creadas y compartidas por la SDIS en el Link de acceso SHAREPOINT correspondiente al contrato 9151-2025 con la SDIS, cumpliendo con lo establecido en el anexo técnico.

Adicionalmente, se realizan envíos automáticos vía correo electrónico, junto con las respectivas alertas de hallazgos de patogenicidad (si los hubiere) en los ítems tomados.

2.8.2. Matrices de resultados (Según formatos establecidos y aprobados por la SDIS)

Se adjunta informe pormenorizado “SDIS Reporte resultados MAR 2026.xls”, en formato aprobado por la SDIS, donde relacionan las siguientes hojas de cálculo en programa Excel:

1. **Suministros – Canastas y Refrig**
   Relación de resultados para la modalidad de Suministros, en matriz aprobada por la SDIS
2. **Comedores comunitarios**
   Relación resultados para la modalidad de Comedores comunitarios en matriz aprobada por la SDIS.

2.9. RELACION DE CAMBIOS DE TALENTO HUMANO GENERADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para el mes de MAR de 2026 no se presentan novedades en el área de Logística y Operaciones:

Tabla 51. Relación de cambios en área de Logística y Operaciones MAR de 2026

FECHA	NOVEDAD	NOVEDADES	C.C.
2026-04	RETIRO ANALISTA	Digmarian Pérez	1’232.402.993

3. EJECUCIÓN FINANCIERA

Tabla 52. Ejecución financiera Contrato 9151-2025

DETALLE	Facturación
PRESUPUESTO INICAL	$ 1.228.657.773
VR EJECUTADO JUL - 2025	$ 59.353.690
VR EJECUTADO AGO - 2025	$ 135.639.473
VR EJECUTADO SEP - 2025	$ 159.707.996
VR EJECUTADO OCT - 2025	$ 145.923.215
VR EJECUTADO NOV - 2025	$ 162.006.303
VR EJECUTADO DIC - 2025	$ 122.308.320
VR EJECUTADO ENE - 2026	$ 154.038.361
VR EJECUTADO FEB - 2026	$ 145.550.269
RESTANTE	**$ 144.130.146**
VALOR ADICIONAL AL CONTRATO (feb 2026)	**$ 158.234.014**
Vr. Ejecutado Comedores final presupuesto inicial	$ 130.496.947
Vr. Ejecutado Comedores final presupuesto inicial Nota Crédito	$ 49.255
Vr. Ejecutado Suministros final presupuesto inicial	$ 13.748.249
Vr. Ejecutado Suministros final presupuesto inicial Nota Crédito	$ 65.795
Vr. Ejecutado de la adición del contrato en Comedores	$ 4.869.242
Vr. Ejecutado de la adición del contrato en Suministros	$ 4.591.020
PENDIENTE POR EJECUTAR A FINAL DE MAR 2026	**$ 148.773.752**

Tabla 52. Obligaciones varias

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
1.	**OBLIGACIONES GENERALES**		
1	**Cumplir y ejecutar el objeto contractual en el tiempo establecido y dando cumplimiento a las con MAR iones y características señaladas en el estudio previo, la invitación y demás documentos que hagan parte del proceso.**	Durante el período de MAR de 2026, BIOTRENDS LABORATORIOS SAS, dio cumplimiento a la obligación contractual.	Acciones adelantadas: ✓ Socialización de resultados en los diferentes comités de acuerdo con cronograma establecido por la SDIS (ver numeral 2.7) ✓ Elaboración de informe mensual de resultados con corte al mes de MAR de 2026 con sus respectivos soportes. ✓ Radicación de documentos ante SDIS, atendiendo lo establecido en el Anexo Técnico.
2	**Allegar oportunamente la documentación necesaria para ejecutar la aceptación de oferta.**	Biotrends Laboratorios SAS, hace allegar oportunamente la documentación necesaria para ejecutar la aceptación de oferta.	Documentos de aceptación de oferta en poder de las partes antes de iniciar Contrato.
3	**Cumplir con todas las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales (salud, pensiones, ICBF, caja de compensación, SENA y ARL) de conformidad con lo previsto en la Leyes 100 de 1993, 789 de 2002, 828 de 2003 y ley 1607 de 2012. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones legales de seguridad industrial, salud ocupacional, ambiental y de anticorrupción que surja con ocasión de la aceptación de la oferta.**	Seguridad social se encuentran al día para el mes de MAR de 2026	Se adjunta certificación del revisor fiscal correspondiente al mes en curso, donde se evidencia estar al día con las obligaciones parafiscales y de seguridad social. Ver "Certificado pago social y parafiscales MAR 2026.pdf"
4	**Constituir y mantener vigente las garantías a favor de la secretaria Distrital de Integración Social con los amparos correspondientes, durante el término previsto en la aceptación de la oferta.**	Biotrends Laboratorios SAS mantiene vigente las garantías a favor de la secretaria Distrital de Integración Social con los amparos correspondientes, durante el término previsto en la aceptación de la oferta.	Garantías constituidas y mantenidas a favor de la SDIS mediante los respectivos amparos durante el término previsto en la aceptación de la respectiva oferta.
5	**Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual.**	Manejo de Políticas establecidas por Biotrends Laboratorios SAS, donde se manejan acuerdos de confidencialidad, so pena de la aplicación del Artículo 58 "Generalidades de Proceso Disciplinario" del Reglamento Interno de Trabajo P-TH-009	Documentos F-TH-024 "Acuerdos de Confidencialidad" donde el personal de Biotrends manifiesta el entendimiento y acepta las condiciones de confidencialidad establecidas para el manejo de la información, en el marco de sus funciones.
6	**Atender en forma inmediata las observaciones y solicitudes del supervisor, con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones**	Biotrends Laboratorios SAS, en cumplimiento del Contrato 9151-2025, acata los direccionamientos dados por la Supervisión de la	✓ Presentación de Informe de gestión de MAR 2026 dentro de las fechas establecidas en Anexo Técnico (10° día hábil al inicio del

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	técnicas de los bienes adquiridos, los controles de calidad y en general, todas las observaciones y requerimientos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones Contractuales.	Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, en las fechas, términos y condiciones establecidos y coordinados con la supervisión de las SDIS.	mes por correo y en formato físico (USB) ✓ Acompañamientos a charlas y difusión de resultados. Ver numeral 2.7 del presente informe. ✓ Informes de muestras nuevas o novedades dentro del mes de MAR 2026. Ver numeral 21.3 Informe de muestras nuevas del presente informe. ✓ Ejecución de Remuestreos programados en el mes de MAR 2026 bajo coordinación de la supervisión de la SDIS. ✓ Supervisión MAR 2026 realizada por la SDIS y quienes tienen el respectivo soporte.
7	**El contratista será el único responsable del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.**	Biotrends Laboratorios SAS cumple con todas las obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.	✓ Certificado pago de impuestos MAR 2026.pdf
8	**Obrar con diligencia, buena fe y el cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato y en las distintas etapas contractuales evitando las dilaciones que se puedan presentar durante la ejecución del contrato y post contractuales.**	Biotrends Laboratorios SAS, en cumplimiento del Contrato 9151-2025, acata los direccionamientos dados por la Supervisión de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, en las fechas, términos e indicaciones establecidas, sin ningún tipo de dilaciones.	Presentación de Informe de gestión de MAR 2026 dentro de las fechas establecidas en Anexo Técnico (10° día hábil al inicio del mes por correo y en formato físico (USB) Acompañamientos a charlas y difusión de resultados. Ver numeral 2.7 del presente informe. Informes de muestras nuevas o novedades dentro del mes de MAR 2026. Ver numeral 2.4 Informe de muestras nuevas del presente informe. Ejecución de Remuestreos programados en el mes de MAR 2026 bajo coordinación de la supervisión de la SDIS.
9	**Dar a conocer a la Secretaría Distrital de Integración Social cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones.**	A la fecha no existe ninguna reclamación que directa o indirectamente tenga efecto sobre el objeto del Contrato 9151-2025 o sobre sus obligaciones.	No aplica toda vez que a la fecha no existe ninguna reclamación que directa o indirectamente tenga efecto sobre el objeto del Contrato 9151-2025 o sobre sus obligaciones.
10	**Informar oportunamente a la Secretaría Distrital de Integración Social cualquier anomalía o inconveniente que se pueda presentar durante el desarrollo del objeto del contrato.**	A la fecha no se han presentado anomalías o inconvenientes durante el desarrollo del Contrato 9151-2025.	No aplica toda vez que, a la fecha no se han presentado anomalías o inconvenientes durante el desarrollo del Contrato 9151-2025, excepto por reemplazos de productos durante la toma de ítems, los cuales en todos los casos se han informado y han sido aprobados por la supervisión de la SDIS via correo electrónico dentro del mes en curso.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
11	**Presentar los informes requeridos con la cuenta de cobro sobre las actividades realizadas en desarrollo y/o ejecución en caso de aplicarse.**	Elaboración de facturas (Ver Numeral 3. Ejecución financiera)	Facturas del mes de MAR 2026. (Ver Numeral 3. Ejecución financiera) **(Facturas 114921 y 114922)** **(Prefacturas 14046 y 14044)** **(Notas Crédito 14078 y 14079)**
12	**Suscribir el acta de inicio, una vez suscrito el contrato.**	El acta de inicio del Contrato 9151-2025 ha sido suscrito entre las partes interesadas en julio de 2026.	Acta de inicio de Contrato 9151-2025 en poder por las partes interesadas (julio 2026).
13	**Suscribir oportunamente la respectiva acta de liquidación del contrato y las modificaciones si hubiera lugar a ellas junto con el supervisor del contrato.**	Aplica entre las partes interesadas (SDIS y Biotrends Laboratorios SAS) cuando haya lugar a la respectiva acta de liquidación del respectivo Contrato 9151-2025 o cuando se presenten modificaciones al mismo.	Soporte se dará cuando entre las partes interesadas (SDIS y Biotrends Laboratorios SAS) haya lugar a la respectiva acta de liquidación del respectivo Contrato 9151-2025 o cuando se presenten modificaciones al mismo.
14	**Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista al momento de la presentación de la carta de aceptación.**	Biotrends Laboratorios S.A.S. asume el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del Contrato 9151-2025.	✓ "Certificado pago parafiscales MAR **2026**..pdf" (adjunta). ✓ Certificación pago de impuestos MAR **2026**.pdf (adjunta).
15	**Suministrar a la SDIS y al supervisor del contrato o a su apoyo, toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrate, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.**	Biotrends Laboratorios S.A.S. ha suministrado oportunamente a la entidad de la SDIS y/o al Supervisor de la SDIS, toda la información que ha sido solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrate, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.	✓ Informe de gestión de MAR 2026 ✓ "Certificado pago social y parafiscales MAR 2026.pdf" adjunta. ✓ Certificado pago de impuestos MAR 2026.pdf (adjunta) ✓ Información solicitada vía correo electrónico dentro del mes en curso (MAR 2026) ✓ Acta de supervisión a Biotrends por parte de SDIS - MAR 2026 en poder de la supervisión.
16	**Presentar oportunamente las facturas, los informes, los soportes correspondientes y demás documentos requeridos para el trámite de OCT.**	Proceso de facturación.	Ver Tabla 49. Ejecución financiera **(Facturas 114921 y 114922)** **(Prefacturas 14046 y 14044)** **(Notas Crédito 14078 y 14079)**
17	**Mantener a la Secretaría Distrital de Integración Social indemne, libre de daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones**	Biotrends Laboratorios S.A.S., mantendrá a la SDIS, libre de daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del	Carta de exoneración SDIS MAR 2026.pdf

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	del contratista, sus proveedores o terceros relacionados.	contratista, sus proveedores o terceros relacionados.	
18	**Asistir a las reuniones que sean convocadas por la SDIS, para revisar el estado de ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo.**	Asistencia a reuniones programadas por la Supervisión de la SDIS, para revisar el estado de ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo.	Se asiste a las reuniones programadas por la Supervisión de la SDIS para el mes de MAR 2026. (Ver numeral 2.7)
19	**Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones especiales del mismo**	Biotrends Laboratorios S.A.S. ha dado cumplimiento a las solicitudes y demás con MAR iones inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones especiales del mismo.	Soportes de solicitudes requeridas por la supervisión de la SDIS vía correo electrónico, dentro del periodo de MAR 2026.
2.	**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS**		
1	**Cumplir con la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias.**	Se cumplen con los requisitos establecidos en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias.	Acta de supervisión a Biotrends por parte de la SDIS, MAR 2026, en poder de supervisión de la SDIS.
2	**Cumplir con la Resolución 692 de 2022 "Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad", y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias.**	Se cumplen con los requisitos establecidos en la Resolución 692 de 2022, con el P-DT-020 protocolo de contingencia Ante covid-19.	Cumplimiento de requisitos de la Resolución 692 de 2022, bajo protocolo (P-DT-020) de contingencia covid-19 a disposición de la SDIS cuando lo requiera.
3	**Presentar informe mensual de los resultados generados de los análisis realizados.**	Se presenta el reporte mensual de resultados de los análisis realizados correspondientes al mes de MAR de 2026 según formatos aprobados por la SDIS.	✓ SDIS reporte de resultados MAR 2026.xls ✓ Informe SDIS MAR 2026.doc ✓ Informes microbiológicos MAR 2026 (PDF)
4	**Contar con instalaciones propias o arrendadas para la ejecución del contrato.**	Biotrends Laboratorios S.A.S. cuenta con instalaciones propias para la ejecución de lo establecido en el Contrato 9151-2025	✓ Formato acta de supervisión SDIS MAR 2026 en poder de la supervisión de la SDIS.
5	**Contar con inscripción a la Secretaría de Salud Distrital o Departamental (en caso de estar en municipio circunvecino a Bogotá), concepto de favorabilidad de la entidad sanitaria distrital, departamental o nacional, verificación de estándares de calidad a laboratorios prestadores de servicio, acreditación NTC ISO/IEC 17025:2017, vigentes durante la ejecución del contrato.**	Acta de cumplimiento de los estándares de calidad de la resolución 1619 de 2015 de la secretaría de salud y pertenencia a la red de laboratorios en conocimiento de la SDIS	✓ Acta de cumplimiento de los estándares de calidad de la resolución 1619 de 2015 de la secretaría de salud. (Concepto Secretaría de Salud, enviada al inicio del Contrato 9151-2025) ✓ Certificación pertenencia a la red de laboratorios (enviada al inicio del Contrato 9151-2025).
6	**Entregar el plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de ejecución a la SDIS, dentro de los cinco**	Se da entrega de la documentación requerida por la SDIS en ejecución del Contrato 9151-2025 (Plan de muestreo, cronograma de muestreo,	Plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de ejecución, en poder de las partes interesadas, (SDIS y Biotrends),

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	(5) días calendario posteriores al inicio del contrato	matriz de resultados y modelo de informe de ejecución a la SDIS, dentro de los cinco (5) días calendario posteriores al inicio del contrato, el cual se inició en el mes de abril de 2026. Enviado el 20 de abril de 2 023	aprobados por la SDIS cinco (5) cinco días calendario posteriores al inicio del Contrato 9151-2025.
7	**Cumplir con los lineamientos establecidos en el Plan de muestreo y en el procedimiento de toma de ítems de ensayo establecido contenido en el anexo técnico.**	Se procede de acuerdo con lo establecido en el Plan de muestreo y en el procedimiento de toma de ítems de ensayo contenido en el Anexo Técnico.	✓ Acta de supervisión a Biotrends por parte de la entidad en poder de la SDIS MAR 2026.
8	**Realizar la toma de ítems de ensayo microbiológicos establecidas por la SDIS, en los tiempos, detalle y frecuencia requeridos en el anexo técnico, plan de muestreo y cronograma de muestreo.**	Ejecución según programa establecido por la SDIS	Control de ejecución presentado semanalmente a la SDIS.
9	**Elaborar un acta al momento de la toma de ítems de ensayo, con los mínimos establecidos en el anexo técnico.**	El registro de la información al momento de la toma de ítems, quedan consignados en el formato F-CM-006, para las tomas de ítems ejecutados para el mes de MAR de 2026.	Formatos de toma de ítems F-CM-006, relacionados en el Link de Share Point, carpeta 7_Act_tom_mues
10	**Programar y socializar el protocolo de toma de ítems de ensayo microbiológicos a los asociados, comitentes vendedores o contratistas en los tiempos requeridos en el anexo técnico.**	Biotrends Laboratorios SAS realiza la socialización del protocolo cuando lo requiera la entidad a través de la supervisión de la SDIS.	Socializaciones a asociados, comitentes vendedores o contratistas realizada en julio 21 de 2026 4:00 pm (virtual) para dar a conocer el programa y Plan de muestreo establecido.
11	**Elaborar, analizar y entregar los resultados de análisis de laboratorio realizados a la SDIS y a los asociados, comitentes vendedores o contratistas.**	Elaboración de informe mensual de resultados de análisis de laboratorio realizados con corte a MAR de 2026 y socialización de resultados.	✓ SDIS Reporte resultados MAR 2026.xls ✓ Socialización de resultados (presentaciones Power Point) según cronograma establecido por la supervisión de la SDIS. Ver numeral 2.7 Acompañamientos y/o charlas pedagógicas, del presente informe.
12	**Reportar los resultados no conformes por microorganismos con riesgo de patogenicidad, de manera inmediata a la SDIS y al asociado, comitente vendedor o contratista.**	Para la toma de ítems correspondiente al mes de MAR de 2026, se reporta oportunamente la presencia de microorganismos PATÓGENOS, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Ver detalle de resultados No Conformes con riesgo de patogenicidad, en numeral 2.4 Informe de Remuestreos, en el presente documento.
13	**Realizar los remuestreos requeridos en caso de hallazgos de microorganismos con riesgo de patogenicidad, en los tiempos establecidos en el anexo técnico y plan de muestreo.**	Programar remuestreos de productos No Conformes con riesgo de patogenicidad, atendiendo lo establecido en el anexo técnico y el plan de muestreo.	Para el mes de MAR DE 2026 se reportan productos no conformes por presencia de patógenos que requieran programar remuestreos. (Ver num 2.4)
14	**Realizar toma de ítems de ensayo adicionales al cronograma de muestreo, cuando las circunstancias lo ameriten y la Secretaría Distrital de**	Programar actividades de toma de ítems adicionales, atendiendo requerimiento de la supervisión de la SDIS vía correo electrónico.	Solicitudes adicionales, si las hubiere, están consignadas en el numeral 2.4. Informe de muestras nuevas, del presente documento.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
	Integración Social lo considere necesario.		
15	**Suministrar los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación requerida para la toma de ítems de ensayo.**	Biotrends Laboratorios SAS realiza el suministro de los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación necesarios a los analistas técnicos, atendiendo lo descrito en los procedimientos de toma de ítems P-CM-022 y P-CM-023	Procedimientos P-CM-022 y P-CM-023 en conocimiento y aprobación de las partes interesadas (SDIS y Biotrends).
16	**Mantener copia de los certificados médicos donde conste la aptitud para manipular alimentos del personal que toma los ítems de ensayo; este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año**	Consolidar y mantener al día exámenes y certificaciones médicas ocupacionales, de acuerdo con los requisitos normativos legales con un periodo anual.	Se cuenta con exámenes médicos ocupacionales, de acuerdo con los requisitos normativos legales con un periodo anual, disponibles en el área de Talento Humano
17	**Diseñar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (técnicos de toma de ítems de ensayo) desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.**	Aplica teniendo en cuenta que se cuenta con personal de nivel técnico y profesional, a los cuales se les realiza procesos de capacitación y evaluación permanente por parte de la supervisión de la SDIS	Según cronograma área Talento Humano.
18	**Presentar por escrito con mínimo 15 días hábiles de anticipación al supervisor del contrato o a su apoyo, en caso de requerirse el cambio de dirección del laboratorio, la justificación del cambio, la dirección nueva, el teléfono, barrio y persona responsable del laboratorio, para que se realice la visita respectiva y así obtener la autorización por escrito antes de realizar el cambio.**	No aplica en el orden en que NO se han modificado las con MAR iones de dirección, infraestructura, teléfono, ni persona responsable del laboratorio.	Se presentará respectivo soporte cuando aplique.
19	**Las demás descritas en el anexo técnico.**	Se da cumplimiento a lo requerido en el anexo técnico.	Se presentan respectivos soportes cuando aplique.
3.3. OBLIGACIONES COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL			
1	**Requisitos descritos en documento adjunto**	**Actividades desarrolladas en informe enviado a SDIS**	- Información remitida directamente a personal encargado de la parte ambiental en SDIS, los (5) primeros días de cada mes (Se adjunta en USB)
3.4. OBLIGACIONES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS			

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
1	**Presentar oportunamente las facturas y/o cuenta de cobro requeridas para el MAR con los soportes respectivos.**	Consolidar información correspondiente al mes de MAR **2026** para emitir Prefactura y Factura.	**(Facturas 114921 y 114922)** **(Prefacturas 14046 y 14044)** **(Notas Crédito 14078 y 14079)**
2	**Asumir el MAR de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el MAR de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista en el precio de su oferta.**	Biotrends Laboratorios SAS, asume el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato, en la cuantía que se requiera para la ejecución oportuna del contrato 9151-2025.	✓ "Certificado pago social y parafiscales MAR 2026.pdf" adjunta. ✓ Certificado pago de impuestos MAR 2026.pdf (adjunta)
3	**Llevar el control del estado físico y financiero de la ejecución del contrato**	Biotrends Laboratorios SAS certifica que se lleva el control físico y financiero para la correcta ejecución del contrato 9151-2025	Biotrends ha dispuesto un funcionario del área de facturación que, entre otras funciones inherentes al cargo, para el control del estado físico y financiero, durante la ejecución del contrato 9151-2025, La información financiera se encuentra a disposición en el SHAREPOINT de la SDIS
4	**Las demás descritas en el anexo técnico.**	Gestión documentación contable y financiera	En el momento en que el contratista lo solicite, se dará cumplimiento a la documentación contable y financiera requerida.
3.5.	**OBLIGACIONES GESTIÓN DOCUMENTAL**		
1	**Realizar la organización documental (clasificación, ordenación, descripción), custodia (con MAR iones de almacenamiento) y administración de los documentos producto de la ejecución contractual, siguiendo los lineamientos establecidos en la Ley 594 de 2000 expedida por el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el Instructivo para la Conformación, Organización y Administración de Expedientes Contractuales Código: INS-GD-003 en su versión más reciente o el que haga sus veces, establecido por la Secretaría de Integración Social.**	Gestión para la organización documental de la información	✓ Se organiza la documentación correspondiente a la ejecución del Contrato 9151-2025 y a partir del inicio del Contrato 9151 de 2026, se reportan en el LINK dispuesto por la SDIS en lo que concierne a Ordenes de servicio, Actas de toma de ítems de ensayo y Reporte de resultados microbiológicos, atendiendo de igual forma por lo establecido en el procedimiento de Biotrends Laboratorios SAS, P-AS-002 Control de registros. ✓ Ingreso de información, generación de resultados e informes a través de la plataforma SOFIA, propiedad de Biotrends Laboratorios SAS.

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
2	**Efectuar sin costo a MAR ional para la SDIS, en caso de pérdida parcial o total de la documentación que esté a cargo del contratista, la reconstrucción de los documentos y realizar las demás acciones señaladas en los procedimientos definidos por la Entidad y la normatividad legal vigente aplicable a la materia.**	Gestión para la custodia documental de la información	Biotrends Laboratorios SAS, respalda bajo el sistema de acreditación 17025:2017, toda la gestión necesaria para la custodia de la información pertinente a la ejecución del Contrato 9151-2025.
3	**Informar de inmediato a la Subdirección de Abastecimiento con copia al equipo de gestión documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la Secretaría Distrital de Integración Social, sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de administración o trámite.**	Gestión para la custodia documental de la información	Biotrends Laboratorios SAS, se compromete, cuando aplique, a informar de inmediato a la Subdirección de Abastecimiento con copia al equipo de gestión documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la Secretaría Distrital de Integración Social, sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de administración o trámite.
4	**Mantener absoluta reserva sobre la información y documentos a los cuales tiene acceso por razón de sus obligaciones contractuales, no sustraer o causar daño a los documentos, no eliminar documentos, no tomar fotocopia o fotografías, ni ningún otro tipo de reprografía a documentos producto de la ejecución contractual, sin la debida autorización del supervisor del contrato o quien este designe, quien in MAR ará si la tarea se encuentra o no enmarcada en los procedimientos autorizados.**	Gestión para el manejo confidencial documental de la información	Biotrends Laboratorios SAS, maneja los principios de confiabilidad de la información con cada uno de los funcionarios que la componen, información que es permanentemente gestionada, bajo el sistema de acreditación ISO/IEC 17025:2017 y que puede ser consultada por la SDIS cuando lo considere.
5	**Efectuar la entrega de la totalidad de los archivos producto de la ejecución contractual a la SDIS, sin que esta actividad genere compensación alguna por parte de la Entidad. MAR ha documentación solo será recibida si cumple con todos los lineamientos definidos por el Proceso de Gestión Documental de la SDIS y la normatividad legal vigente aplicable a la materia y será un requisito para el trámite de liquidación del convenio.**	Gestión documental	Biotrends Laboratorios SAS, hará entrega de toda la documentación requerida por la SDIS, como requisito para el trámite de liquidación del convenio bajo el Contrato 9151-2025, sin que esta actividad genere compensación alguna por parte de la SDIS.
3.6.	**OBLIGACIONES GESTIÓN COMPONENTE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**		

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
1	**Suministrar a los trabajadores los Elementos de Protección Personal requeridos para el control de los riesgos; además, debe contar con los registros del suministro de estos, garantizando las especificaciones de acuerdo con la naturaleza de la actividad a realizar**.	Se realiza la entrega de EPP a cada trabajador de acuerdo con el P-TH-010 PROGRAMA DE USO Y SELECCIÓN DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	F-TH-006 Entrega de elementos de protección personal de los analistas de Logística y operaciones.
2	Programación para realizar las inspecciones pertinentes, como mecanismo de identificación temprana de con MAR iones inseguras en los lugares de ejecución contractual.	Se realiza inspecciones y supervisión a los analistas técnicos, se adjunta evidencia de inspecciones	Inspecciones BPL F-CM-010 a analistas (Adjunta) Supervisión a analistas F-CM-002 (Adjunta)
3	Asegurar áreas de trabajo libres de obstáculos, en con MAR iones de higiene, en orden y aseo, facilitando el desarrollo de actividades y promoviendo espacios de trabajo seguros.	Se adjunta evidencia fotográfica de las áreas del laboratorio con su respectiva demarcación de orden y aseo	ANEXO 3
4	Garantizar el uso adecuado de herramientas y equipos según su naturaleza y con MAR iones de fabricación. No debe usar herramientas hechizas ni con deterioro evidente que genere riesgo durante su utilización.	Se adjunta evidencia de los certificados de entrenamiento y autorización de los analistas Técnicos.	ANEXO 5
5	Garantizar la implementación de los procedimientos de trabajo seguro o estándares operativos de acuerdo con su estructura documental, que garanticen la información clara, oportuna y pertinente sobre qué, quién y cómo desarrollar sus actividades	Se adjunta evidencia de los certificados de entrenamiento y autorización de los analistas Técnicos.	ANEXO 5
6	Reportar los incidentes y accidentes de SST ocasionados, inmediatamente después de su ocurrencia, al Supervisor del contrato y a Seguridad y Salud en el trabajo, incluyendo aquellos que generen daños a la propiedad	A todo el personal de Biotrends se realiza inducción de SST, donde se explica el procedimiento para el reporte de Incidentes y Accidentes laborales.	Se adjunta formatos de Inducción de SST (ANEXO 6)

N°	OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE
7	El Contratista deberá divulgar, respetar y hacer cumplir entre sus empleados las normas, disposiciones y procedimientos de seguridad y salud en el trabajo establecidas en el presente anexo técnico.	Se realiza socialización de las obligaciones del componente de Seguridad y salud en el trabajo con los analistas de Logística y Operaciones	Lista de asistencia en el formato F-AS-003. (ANEXO 7)
8	El Contratista debe garantizar el uso correcto de los elementos de protección personal por parte de sus trabajadores. El contratista no podrá iniciar trabajos hasta tanto, todo su personal cuente con los elementos de protección necesarios	Se realiza inspecciones y supervisión a los analistas técnicos, se adjunta evidencia de inspecciones	Inspecciones BPL F-CM-010 a analistas (Adjunta) Supervisión a analistas F-CM-002 (Adjunta)
9	El personal del Contratista que se encuentre incumpliendo a las normas de seguridad industrial establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social, que afecten su integridad o la de los demás, será reportado a la administración o gerencia del Contratista, quien deberá tomar las acciones correspondientes.	A la fecha no se ha presentado ninguna queja por parte de la Secretaría Distrital de Integración Social, referente al incumplimiento a las normas de seguridad industrial.	Informe de seguimiento y visita por parte de la Secretaría Distrital de Integración Social.
10	Destinar espacios o recipientes para el almacenamiento ordenado y seguro de equipos menores y herramientas.	Se adjunta fotografía donde se evidencia recipientes para el almacenamiento ordenado y seguro de equipos menores y herramientas	ANEXO 10
11	El Contratista asume totalmente la responsabilidad y riesgos de la seguridad de su personal, equipos propios o de la empresa, al igual que el control estricto del cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de sus empleados	Se realiza el pago de seguridad social de todos los analistas.	Planillas de Seguridad Social.

4. CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta los resultados microbiológicos reportados en la modalidad de Comedores comunitarios, donde los **(644)** ítems analizados, se obtuvo un cumplimiento del **97.6%**, sobre los **(2442)** análisis microbiológicos realizados, demostrando con ello la calidad e inocuidad de los productos procesados en los diferentes comedores.

Se debe enfatizar en la supervisión y control de las BPM en las actividades diarias de los comedores, antes, durante y después de las operaciones, para minimizar la incidencia en especial de microorganismos indicadores (Aerobios mesófilos, Mohos y Levaduras, Coliformes totales, así como de microorganismos patógenos (Salmonella, Bacillus cereus y E. coli, de manera que se garantice la inocuidad de los productos elaborados y distribuidos a la población infantil y de adolescencia.

Los resultados obtenidos en las diferentes modalidades de suministros, cabildos, canastas y refrigerios; demuestran el manejo adecuado de las BPM, asegurando con ello la inocuidad de los productos manipulados, procesados y/o distribuidos:

Suministros: Cumplimiento general para Suministros Planta (98.8%) y para Suministros Ruta (95.0%).
Cabildos Indígenas: Cumplimiento general del 100%.
Canastas y Paquetes: Cumplimiento del 100%.
Refrigerios: Cumplimiento general del 100%.

Se deben mantener y/o mejorar los controles operativos que involucren los planes de saneamiento básico y de BPM en la modalidad de Suministros Planta Pollo y Ruta Carne de Res, tendientes a controlar la incidencia de microorganismos tanto indicadores como patógenos en los productos terminados.

ELABORADO POR
Ricardo Sierra S.
Asesor consultor

APROBADO POR
Fernando Murcia Rubiano
Gerente – Representante Legal

Fin de documento