

INFORME MENSUAL SDIS N° 2026-6

INFORME N° 2026-6

INFORME MICROBIOLÓGICO CORRESPONDIENTE AL MES DE JUNIO DE 2026

CONTRATO 1804-2026

INFORME ELABORADO POR BIOPOLIMEROS INDUSTRIALES S.A.S

Fecha de modificación: 09/07/2026



BIOPOLAB

CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO	2
ÍNDICE DE TABLAS	4
1. ASPECTOS GENERALES.....	6
1.1 OBJETIVO	6
1.2 ALCANCE	6
1.3 METODOLOGÍA	6
2. EJECUCIÓN DEL MES.....	7
2.1 INFORME DE RESULTADOS	8
2.1.1 Reporte de resultados pendientes del mes anterior.....	8
2.1.2 Reporte general de resultados modalidad COMEDORES COMUNITARIOS.....	9
2.1.3 Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA 10	
2.1.4 Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS.....	15
2.1.5 Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES.....	19
2.1.6 Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS.....	20
2.2 ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	21
2.2.1 Análisis de resultados COMEDORES COMUNITARIOS	34
2.2.2 Análisis de resultados SUMINISTROS PLANTA Y RUTA.....	36
2.2.3 Análisis de resultados CABILDOS.....	38
2.2.4 Análisis de resultados CANASTAS Y PAQUETES CONTINGENCIA	39

2.2.5	Análisis de resultados REFRIGERIOS.....	40
2.3	INFORME DE MUESTRAS NUEVAS	41
2.4	INFORME DE REMUESTREOS.....	41
2.4.1	Ítems de ensayo pendientes por reportar del mes anterior.....	42
2.5	CUMPLIMIENTO CRONOGRAMA MENSUAL	42
2.6	ACOMPañAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS	43
2.7	RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA	43
2.8	ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS.....	45
2.8.1	Relación de informes microbiológicos en PDF.....	45
2.8.2	Matrices de resultados (según formatos establecidos y aprobados por la SDIS).....	45
2.8.3	Informe de acciones adelantadas para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.....	45
2.9	RELACIÓN DE CAMBIOS DE TALENTO HUMANO GENERADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	65
3.	EJECUCIÓN FINANCIERA.....	65
4.	CONCLUSIONES.....	66

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Reporte general por modalidad.....	7
Tabla 2. Reporte general de cumplimiento modalidad COMEDORES COMUNITARIOS.	9
Tabla 3. Reporte de cumplimiento general modalidad SUMINISTROS PLANTA.....	10
Tabla 4. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – ABARROTES..	11
Tabla 5. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – CARNE DE CERDO.....	12
Tabla 6. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – CARNE DE RES.....	13
Tabla 7. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – LÁCTEOS.....	14
Tabla 8. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – POLLO.....	14
Tabla 9. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS.....	15
Tabla 10. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO.....	15
Tabla 11. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – INGA DE BOGOTÁ.....	16
Tabla 12. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – MUISCA DE SUBA.	17
Tabla 13. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – MUISCA DE BOSA.....	17
Tabla 14. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – AMBIKA PIJAO.....	18
Tabla 15. Reporte de cumplimiento modalidad CANASTAS Y PAQUETES.	19
Tabla 16. Reporte de cumplimiento modalidad REFRIGERIOS.....	20
Tabla 17. Análisis de causas en hallazgos – Coliformes Totales.....	21
Tabla 18. Análisis de causas en hallazgos – Escherichia Coli.....	26
Tabla 19. Análisis de causas en hallazgos – Mohos y Levaduras.....	29

Tabla 20. Análisis de causas en hallazgos – Mesófilos Aerobios.....	33
Tabla 21. Cumplimiento del cronograma mensual.	42

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 OBJETIVO

Evaluar y consolidar los resultados microbiológicos obtenidos durante el mes de junio de 2026, correspondientes a los ítems de ensayo tomados en las modalidades de Comedores Comunitarios, Suministros Planta, Suministros Ruta, Cabildos Indígenas, Canastas y Paquetes, y Refrigerios, de acuerdo con los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS– en el Anexo Técnico del contrato. El presente informe tiene como finalidad presentar el comportamiento microbiológico de los alimentos, materias primas, productos terminados, superficies, manipuladores y demás matrices evaluadas durante el periodo, identificando resultados conformes, resultados no conformes, posibles factores asociados a los hallazgos y recomendaciones orientadas al fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, manipulación, almacenamiento, transporte, limpieza, desinfección y control de proveedores.

1.2 ALCANCE

El informe aplica a los ítems de ensayo tomados, recibidos, procesados y reportados durante el mes de junio de 2026 en el marco del Contrato 1804-2026, incluyendo las modalidades de Comedores Comunitarios, Suministros Planta, Cabildos Indígenas, Canastas y Paquetes, y Refrigerios.

1.3 METODOLOGÍA

La toma, transporte, recepción, procesamiento y reporte de los ítems de ensayo se realizó conforme al Plan de Muestreo aprobado, los procedimientos internos del laboratorio y los lineamientos definidos por la SDIS en el Anexo Técnico. Los resultados fueron evaluados frente a los criterios microbiológicos establecidos por la SDIS para cada matriz, parámetro y modalidad. Para la interpretación se tuvo en cuenta la clasificación de los microorganismos según su relevancia

sanitaria, diferenciando los hallazgos asociados a indicadores de higiene, proceso o manipulación, de aquellos microorganismos con riesgo de patogenicidad. En los casos de resultados no conformes con riesgo de patogenicidad, el Anexo Técnico establece el reporte inmediato a la SDIS y al asociado, comitente vendedor o contratista, así como la realización de análisis de contramuestras o remuestreos según la matriz evaluada. Para los resultados no conformes que no representen riesgo de patogenicidad, los hallazgos deben reportarse dentro del informe mensual.

2. EJECUCIÓN DEL MES

De acuerdo con los resultados expuestos en el reporte mensual de resultados, los resultados por modalidad son los siguientes:

Tabla 1. Reporte general por modalidad.

Modalidad	Nº Items	Total parámetros
Comedores comunitarios	640	2419
Suministros - Planta - Abarrotes	5	31
Suministros - Planta - Carne de cerdo	8	32
Suministros - Planta - Carne de res	16	64
Suministros - Planta - Lácteos	20	86
Suministros - Planta - Panadería	8	25
Suministros - Planta - Pollo	7	21
Suministros - Ruta - Abarrotes	0	0
Suministros - Ruta - Carne de cerdo	0	0

Modalidad	Nº Items	Total parámetros
Suministros - Ruta - Carne de res	0	0
Suministros - Ruta - Lácteos	0	0
Suministros - Ruta - Panadería	0	0
Suministros - Ruta - Pollo	0	0
Cabildos indígenas	10	55
Canastas y paquetes	2	11
Refrigerios	5	32
Total	721	2776

2.1 INFORME DE RESULTADOS

Los resultados se muestran con la conformidad de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social en su anexo técnico.

2.1.1 Reporte de resultados pendientes del mes anterior

Actualmente no hay resultados pendientes del mes de junio de 2026.

2.1.2 Reporte general de resultados modalidad COMEDORES COMUNITARIOS

Tabla 2. Reporte general de cumplimiento modalidad COMEDORES COMUNITARIOS.

Cantidad de ítems tomados	640		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	378	3	99%
Listeria monocytogenes - PCR (RidaCycler)(O)	378	0	100%
Salmonella - PCR (RidaCycler) (O)	378	0	100%
Coliformes Totales Superficies (O)	131	7	95%
Escherichia coli Manipuladores (O)	131	0	100%
Coliformes Totales Manipuladores (O)	131	13	90%
Staphylococcus aureus Manipuladores Prueba rápida	131	0	100%
Escherichia coli Superficies (O)	131	0	100%
Mohos y Levaduras Manipuladores - rápido	131	16	88%
Mesófilos aerobios Superficies (O)	131	3	98%
Bacillus cereus Alimentos (O)	129	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	129	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	110	2	98%
Total	2419	44	98.18%

2.1.3 Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA

Tabla 3. Reporte de cumplimiento general modalidad SUMINISTROS PLANTA.

Cantidad de ítems tomados	52		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	58	5	91.38%
Salmonella - PCR (RidaCycler) (O)	39	0	100%
Escherichia coli productora de toxina Shiga STEC - PCR (RidaCycler)	24	0	100%
Escherichia coli O157: H7 (PCR) (O)	24	0	100%
Mohos rápido (O)	20	0	100%
Listeria monocytogenes - PCR (RidaCycler)(O)	15	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	15	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	11	1	90.91%
Mohos y Levaduras rápido (O)	7	0	100%
Campylobacter (jejuni, lari, coli) - PCR (O)	7	0	100%
Bacillus cereus Alimentos (O)	4	0	100%
Coliformes totales Alimentos UFC/g ó mL NTC (O)	3	1	67%
Crecimiento aerobiosis 35°C	1	0	100%
Control anaerobiosis 55°C	1	0	100%
Control anaerobiosis 35°C	1	0	100%
Control ambiental	1	0	100%

Cantidad de ítems tomados	52		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Control aerobiosis 55°C	1	0	100%
Control aerobiosis 35°C	1	0	100%
Aspecto - Esterilidad Comercial	1	0	100%
Crecimiento aerobiosis 55°C	1	0	100%
Esterilidad Comercial (O)	1	0	100%
Crecimiento anaerobiosis 55°C	1	0	100%
Crecimiento anaerobiosis 35°C	1	0	100%
Olor - Esterilidad comercial	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial - 35°C	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial - 55°C	1	0	100%
Total	241	7	97.10%

Tabla 4. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA - ABARROTES.

Cantidad de ítems tomados	5		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	4	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	4	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	4	0	100%

Cantidad de ítems tomados	5		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (o)	4	0	100%
Aspecto - Esterilidad Comercial	1	0	100%
Control aerobiosis 35°C	1	0	100%
Control aerobiosis 55°C	1	0	100%
Crecimiento aerobiosis 35°C	1	0	100%
Control ambiental	1	0	100%
Control anaerobiosis 35°C	1	0	100%
Control anaerobiosis 55°C	1	0	100%
Crecimiento anaerobiosis 55°C	1	0	100%
Crecimiento anaerobiosis 35°C	1	0	100%
Crecimiento aerobiosis 55°C	1	0	100%
Esterilidad Comercial (O)	1	0	100%
Olor - Esterilidad comercial	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial - 35°C	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial - 55°C	1	0	100%
Total	31	0	100.00%

Tabla 5. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – CARNE DE CERDO.

Cantidad de ítems tomados	8		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	8	0	100%
Escherichia coli O157: H7 (PCR) (O)	8	0	100%
Escherichia coli productora de toxina Shiga STEC - PCR (RidaCycler)	8	0	100%
Salmonella - PCR (RidaCycler) (O)	8	0	100%
Total	32	0	100.00%

Tabla 6. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – CARNE DE RES.

Cantidad de ítems tomados	16		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	16	0	100%
Escherichia coli O157: H7 (PCR) (O)	16	0	100%
Escherichia coli productora de toxina Shiga STEC - PCR (RidaCycler)	16	0	100%
Salmonella - PCR (RidaCycler) (O)	16	0	100%
Total	64	0	100.00%

Tabla 7. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – LÁCTEOS.

Cantidad de ítems tomados	16		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	16	5	69%
Listeria monocytogenes - PCR (RidaCycler)(O)	13	0	100%
Mohos rápido (O)	13	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	13	0	100%
Salmonella - PCR (RidaCycler) (O)	13	0	100%
Coliformes totales Alimentos UFC/g ó mL NTC (O)	3	1	67%
Mohos y Levaduras rápido (O)	3	0	100%
Total	74	6	91.89%

Tabla 8. Reporte de cumplimiento modalidad SUMINISTROS PLANTA – POLLO.

Cantidad de ítems tomados	7		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Campylobacter (jejuni, lari, coli) - PCR (O)	7	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	7	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	7	1	85.71%
Total	21	1	95.24%

2.1.4 Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDÍGENAS

Tabla 9. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS.

Cantidad de ítems tomados	10		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	10	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	10	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	10	0	100%
Coliformes Termotolerantes NMP Alimentos (O)	5	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	5	0	100%
Coliformes Totales NMP Alimentos (O)	5	0	100%
Mesófilos aerobios Alimentos (O)	5	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	5	0	100%
Total	55	0	100%

Tabla 10. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS - KICHWA DE BOGOTÁ KAMAINKIBO.

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	2	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	2	0	100%

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Salmonella spp. (PCR) (O)	2	0	100%
Coliformes Termotolerantes NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	1	0	100%
Coliformes Totales NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Mesófilos aerobios Alimentos (O)	1	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	1	0	100%
Total	11	0	100.00%

Tabla 11. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – INGA DE BOGOTÁ.

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	2	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	2	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	2	0	100%
Coliformes Termotolerantes NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	1	0	100%
Coliformes Totales NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Mesófilos aerobios Alimentos (O)	1	0	100%

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	1	0	100%
Total	11	0	100.00%

Tabla 12. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – MUISCA DE SUBA.

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	2	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	2	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	2	0	100%
Coliformes Termotolerantes NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	1	0	100%
Coliformes Totales NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Mesófilos aerobios Alimentos (O)	1	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	1	0	100%
Total	11	0	100%

Tabla 13. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – MUISCA DE BOSA.

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	2	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	2	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	2	0	100%
Coliformes Termotolerantes NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	1	0	100%
Coliformes Totales NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Mesófilos aerobios Alimentos (O)	1	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	1	0	100%
Total	11	0	100.00%

Tabla 14. Reporte de cumplimiento modalidad CABILDOS INDÍGENAS – AMBIKA PIJAO.

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	2	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	2	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	2	0	100%
Coliformes Termotolerantes NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	1	0	100%

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Coliformes Totales NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Mesófilos aerobios Alimentos (O)	1	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	1	0	100%
Total	11	0	100.00%

2.1.5 Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES

Tabla 15. Reporte de cumplimiento modalidad CANASTAS Y PAQUETES.

Cantidad de ítems tomados	2		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Bacillus cereus Alimentos (O)	2	0	100%
Mohos y Levaduras rápido (O)	2	0	100%
Salmonella spp. (PCR) (O)	2	0	100%
Coliformes Termotolerantes NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	1	0	100%
Coliformes Totales NMP Alimentos (O)	1	0	100%
Mesófilos aerobios Alimentos (O)	1	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	1	0	100%
Total	11	0	100.00%

2.1.6 Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS

Tabla 16. Reporte de cumplimiento modalidad REFRIGERIOS.

Cantidad de ítems tomados	5		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
Mohos rápido (O)	4	0	100%
Escherichia coli Alimentos UFC/g ó mL (O)	4	0	100%
Salmonella - PCR (RidaCycler) (O)	3	0	100%
Listeria monocytogenes - PCR (RidaCycler)(O)	3	0	100%
Staphylococcus aureus Alimentos (ISO) (O)	3	0	100%
Control aerobiosis 55°C	1	0	100%
Control aerobiosis 35°C	1	0	100%
Aspecto - Esterilidad Comercial	1	0	100%
Control ambiental	1	0	100%
Control anaerobiosis 35°C	1	0	100%
Crecimiento aerobiosis 35°C	1	0	100%
Control anaerobiosis 55°C	1	0	100%
Esterilidad Comercial (O)	1	0	100%
Crecimiento anaerobiosis 55°C	1	0	100%
Crecimiento anaerobiosis 35°C	1	0	100%
Crecimiento aerobiosis 55°C	1	0	100%
Olor - Esterilidad comercial	1	0	100%

Cantidad de ítems tomados	5		
Parámetro	Nº parámetros analizados	Nº parámetros no conformes	Porcentaje de cumplimiento
pH Esterilidad Comercial	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial – 35°C	1	0	100%
pH Esterilidad Comercial – 55°C	1	0	100%
Total	32	0	100.00%

2.2 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Tabla 17. Análisis de causas en hallazgos – Coliformes Totales.

Punto de muestreo	Modalidad	Nombre de producto	Resultado	Unidad	Normativa
COMEDOR COMUNITARIO BELLAVISTA – KENNEDY – Nº Convenio 1717	Comedores comunitarios	Frotis de superficie: Mesa de producción cocina caliente	22	UFC/cm2	1
COMEDOR COMUNITARIO AYACUCHO – RAFAEL URIBE URIBE – Nº Convenio 1736	Comedores comunitarios	F.M Elvia Fernández	56	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO ABRAHAM LINCOLN – TUNJUELITO –	Comedores comunitarios	F.M Rodrigo Murillo	32	UFC/mL	1

Nº Convenio 1769					
COMEDOR COMUNITARIO ABRAHAM LINCOLN - TUNJUELITO - Nº Convenio 1769	Comedores comunitarios	Cuchillo	10	UFC/cm2	1
COMEDOR COMUNITARIO EL BOSQUE - USME - Nº Convenio 1781	Comedores comunitarios	F.M Johana Torres	68	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO JUAN JOSE RONDON - USME - Nº Convenio 1783	Comedores comunitarios	F.M Adrián Torres	13	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO BELEN - LA CANDELARIA - Nº Convenio 1727	Comedores comunitarios	Frotis de manipulador: Cindy Restrepo	7	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO SAN EUGENIO - BOSA - Nº Convenio 1681	Comedores comunitarios	F.S Cuchillo negro	6	UFC/cm2	1
COMEDOR COMUNITARIO MUZU (TEJAR) - PUENTE	Comedores comunitarios	Diana Alfonso	18	UFC/mL	1

ARANDA - N° Convenio 1733					
COMEDOR COMUNITARIO LIMONAR - CIUDAD BOLÍVAR - N° Convenio 1696	Comedores comunitarios	Frotis de manos - Ángela Gil	16	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - SUBA - N° Convenio 1766	Comedores comunitarios	Tabla verde de tubérculos	28	UFC/cm2	1
COMEDOR COMUNITARIO TABERIN - SUBA - N° Convenio 1767	Comedores comunitarios	Frotis manipulador: Yuranis García	31	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO MEISSEN - CIUDAD BOLÍVAR - N° Convenio 1792	Comedores comunitarios	Frotis de superficie - Cuchillo	2	UFC/cm2	1
COMEDOR COMUNITARIO MEISSEN - CIUDAD BOLÍVAR - N° Convenio 1792	Comedores comunitarios	Frotis de manos - Milena Esterilla	11	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS - ENGATIVÁ - N° Convenio 1706	Comedores comunitarios	Mesón cocina caliente	11	UFC/cm2	1

COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS - ENGATIVÁ - N° Convenio 1706	Comedores comunitarios	Frotis manipulador: Meri Ostos	120	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO LAURELES - ENGATIVÁ - N° Convenio 1708	Comedores comunitarios	Frotis manipulador: Blanca Isabel Triviño	140	UFC/mL	1
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Kumis	1600	UFC/g ó mL	10-100
COMEDOR COMUNITARIO RESURRECCION - RAFAEL URIBE URIBE - N° Convenio 1744	Comedores comunitarios	Frotis manos: Maricela Ramírez	77	UFC/mL	1
COMEDOR COMUNITARIO VEINTE DE JULIO - SAN CRISTÓBAL - N° Convenio 1756	Comedores comunitarios	Frotis superficie: Recipiente de postre	22	UFC/cm2	1
COMEDOR COMUNITARIO CHARALA - USME - N° Convenio 1780	Comedores comunitarios	Frotis de manos - Luisa Fernanda Sánchez	49	UFC/mL	1

Durante el periodo evaluado se identificaron resultados no conformes para coliformes totales en superficies, manipuladores y un producto lácteo

fermentado. En la modalidad de Comedores Comunitarios se presentaron siete resultados no conformes en superficies y trece en manipuladores; adicionalmente, en Suministros Planta se identificó un resultado no conforme en kumis.

Los coliformes totales se consideran principalmente indicadores de las condiciones generales de higiene, limpieza y manipulación. Su detección en manos puede estar asociada a una técnica inadecuada de lavado, tiempo insuficiente de fricción, secado incompleto, uso de paños reutilizables, recontaminación posterior al lavado, contacto con alimentos crudos, residuos, dispositivos móviles, elementos personales, manijas, grifos o superficies no higienizadas. También puede relacionarse con el uso prolongado de guantes o con su cambio sin realizar previamente lavado de manos.

En superficies y utensilios, los resultados pueden estar asociados a limpieza insuficiente antes de la desinfección, presencia de residuos orgánicos, concentración incorrecta del desinfectante, tiempo de contacto insuficiente, preparación anticipada o pérdida de eficacia de la solución, aplicación sobre superficies húmedas o sucias, deficiencias en el enjuague cuando aplique, o recontaminación durante el almacenamiento y uso. Los hallazgos en cuchillos, tablas, mesones y recipientes requieren revisar especialmente uniones, ranuras, desgaste, porosidad, mangos y áreas de difícil acceso.

En el caso del kumis, el resultado no conforme puede estar relacionado con contaminación posterior al tratamiento térmico de la leche base, deficiencias de limpieza y desinfección en tanques, tuberías, válvulas o llenadoras, incorporación de ingredientes contaminados, fallas durante el envasado, manipulación posterior al proceso o conservación inadecuada. El resultado no permite establecer una causa única, por lo que debe complementarse con la trazabilidad y revisión del proceso del proveedor.

Se recomienda reforzar y verificar la técnica de lavado y secado de manos; supervisar los momentos obligatorios de higiene; revisar frecuencia de cambio de guantes; evaluar los POES de superficies y utensilios; confirmar concentración, preparación y tiempo de contacto del desinfectante; verificar limpieza previa y estado físico de los utensilios; y realizar seguimiento focalizado a los puntos con hallazgos recurrentes. Para el producto lácteo se recomienda revisar lote, proveedor, registros de tratamiento térmico, saneamiento, envasado, transporte y cadena de frío.

Tabla 18. Análisis de causas en hallazgos - Escherichia Coli.

Punto de muestreo	Modalidad	Nombre de producto	Resultado	Unidad	Normativa
COMEDOR COMUNITARIO BARRANQUILLITA - USME - N° Convenio 1778	Comedores comunitarios	Pulpa de fruta sabor mango	140	UFC/g ó mL	10
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Queso Cuajada	1100	UFC/g ó mL	10 - 100
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Queso fresco cuajada remuestreo N2	1200	UFC/g ó mL	10 - 100
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Queso fresco cuajada remuestreo N3	1000	UFC/g ó mL	10 - 100
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Queso fresco cuajada	710	UFC/g ó mL	10 - 100

		remuestreo N4			
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Queso fresco cuajada remuestreo N5	440	UFC/g ó mL	10 - 100
COMEDOR COMUNITARIO SAN BERNARDINO I - BOSA - N° Convenio 1680	Comedores comunitarios	Jugo de mango	200	UFC/g ó mL	10 - 100
COMEDOR COMUNITARIO EL RECREO - BOSA - N° Convenio 1672	Comedores comunitarios	Jugo: sorbete de mango	150	UFC/g ó mL	10 - 100

Durante junio se identificaron tres resultados no conformes de *Escherichia coli* en alimentos preparados o ingredientes utilizados en Comedores Comunitarios y cinco resultados no conformes en productos lácteos de Suministros Planta. Los hallazgos en comedores correspondieron a pulpa de mango y jugos o sorbetes de mango, mientras que los resultados de Suministros se concentraron en queso cuajada, incluyendo resultados obtenidos en remuestreos.

La presencia de *E. coli* constituye un indicador de contaminación de origen fecal o de una desviación higiénico-sanitaria relevante. En pulpas y jugos puede asociarse a contaminación de la materia prima desde origen, agua no conforme utilizada en lavado, preparación o dilución, deficiencias en la higienización de frutas, licuadoras, recipientes o utensilios, contacto con manos o superficies contaminadas, conservación prolongada a temperatura inadecuada,

preparación con demasiada anticipación o contaminación cruzada durante la elaboración y servido.

Para la pulpa empacada, el resultado puede estar relacionado con las condiciones del producto recibido, su proceso de fabricación, la integridad del empaque, la descongelación, el almacenamiento o la manipulación posterior a la apertura. En los jugos preparados debe revisarse además la calidad del agua, el hielo cuando aplique, el recipiente de almacenamiento y el tiempo transcurrido entre preparación y consumo.

En queso cuajada, la presencia recurrente de *E. coli*, incluso en remuestreos, sugiere la necesidad de una evaluación integral del proceso del proveedor. Entre los posibles factores se encuentran deficiencias en la calidad microbiológica de la leche, tratamiento térmico insuficiente o inadecuadamente controlado, contaminación posterior a la pasteurización, manipulación del cuajo y otros ingredientes, fallas en la higiene de equipos y moldes, calidad del agua, condiciones del personal, envasado o conservación en frío. La recurrencia del hallazgo puede indicar que la desviación no corresponde únicamente a una unidad aislada, sino a una condición que requiere investigación en el proceso o en los lotes evaluados.

Es por esto que se recomienda verificar la trazabilidad de pulpas, jugos y productos lácteos; controlar la calidad del agua utilizada en preparaciones; revisar lavado y desinfección de equipos y utensilios; evitar preparaciones anticipadas y exposición prolongada a temperatura ambiente; mantener cadena de frío; y solicitar al proveedor del queso una investigación documentada de causa, revisión del tratamiento térmico, controles de saneamiento, calidad de agua, liberación microbiológica de lotes y acciones correctivas. Debido a la recurrencia en cuajada, se recomienda mantener seguimiento microbiológico hasta evidenciar control sostenido.

Tabla 19. Análisis de causas en hallazgos – Mohos y Levaduras.

Punto de muestreo	Modalidad	Nombre de producto	Resultado	Unidad	Normativa
COMEDOR COMUNITARIO POLICARPA – ANTONIO NARIÑO – N° Convenio 1666	Comedores comunitarios	Pulpa de fruta sabor de mango	4700	UFC/g ó mL	1000 – 3000
COMEDOR COMUNITARIO AYACUCHO – RAFAEL URIBE URIBE – N° Convenio 1736	Comedores comunitarios	F.M Elvia Fernández	39	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO ABRAHAM LINCOLN – TUNJUELITO – N° Convenio 1769	Comedores comunitarios	F.M Rodrigo Murillo	31	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO ATENAS – SAN CRISTÓBAL – N° Convenio 1750	Comedores comunitarios	Frotis de manipulador: Luz Gómez	2	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO EL BOSQUE – USME – N° Convenio 1781	Comedores comunitarios	F.M Johana Torres	17	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO FLANDES –	Comedores comunitarios	Frotis manipulador Yineth Castro	2	UFC/g ó mL	1

FONTIBÓN - N° Convenio 1710					
COMEDOR COMUNITARIO JUAN JOSE RONDON - USME - N° Convenio 1783	Comedores comunitarios	F.M Adrián Torres	10	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO DOCE DE OCTUBRE - BARRIOS UNIDOS - N° Convenio 1667	Comedores comunitarios	F.M Ana Claudia guerra	2	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO BELEN - LA CANDELARIA - N° Convenio 1727	Comedores comunitarios	Frotis de manipulador: Cindy Restrepo	3	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO LA CONCORDIA - SANTA FE - N° Convenio 1758	Comedores comunitarios	Frotis de manipulador: Alba Sáenz	2	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO SANTA VIVIANA - CIUDAD BOLÍVAR - N° Convenio 1703	Comedores comunitarios	Rosa Franco	6	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO MANZANARES -	Comedores comunitarios	F.M Angie Cubides	2	UFC/g ó mL	1

BOSA - N° Convenio 1674					
COMEDOR COMUNITARIO MEISSEN - CIUDAD BOLÍVAR - N° Convenio 1792	Comedores comunitarios	Frotis de manos - Milena Esterilla	20	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS - ENGATIVÁ - N° Convenio 1706	Comedores comunitarios	Frotis manipulador: Meri Ostos	6	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO LAURELES - ENGATIVÁ - N° Convenio 1708	Comedores comunitarios	Frotis manipulador: Blanca Isabel Triviño	5	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO CAÑAVERALEJO - BOSA - N° Convenio 1670	Comedores comunitarios	Pulpa de fruta sabor mango	7800	UFC/g ó mL	1000 - 3000
COMEDOR COMUNITARIO RESURRECCION - RAFAEL URIBE URIBE - N° Convenio 1744	Comedores comunitarios	Frotis manos: Maricela Ramírez	102	UFC/g ó mL	1
COMEDOR COMUNITARIO CHARALA - USME - N° Convenio 1780	Comedores comunitarios	Frotis de manos - Luisa Fernanda Sánchez	42	UFC/g ó mL	1

Los resultados no conformes para mohos y levaduras se presentaron principalmente en frotis de manos de manipuladores y, en dos casos, en pulpa de mango. En total se registraron dieciséis hallazgos en manipuladores y dos en alimentos.

En manipuladores, la presencia de mohos y levaduras puede estar asociada al contacto frecuente con frutas, jugos, productos azucarados, panificados, lácteos fermentados, residuos orgánicos, paños, esponjas o superficies húmedas. También puede relacionarse con un lavado incompleto, secado deficiente de las manos, humedad retenida bajo los guantes, uso prolongado de estos, recontaminación posterior al lavado o ausencia de higiene entre cambios de actividad. Debido a que estos microorganismos están ampliamente distribuidos en el ambiente, el hallazgo debe interpretarse principalmente como un indicador de oportunidad de mejora en las prácticas higiénicas.

En pulpa de fruta, los recuentos elevados pueden estar relacionados con la carga microbiológica de la fruta desde origen, contaminación durante despulpado o empaque, fallas en el tratamiento aplicado por el proveedor, deterioro o pérdida de integridad del empaque, descongelación parcial o repetida, conservación inadecuada, almacenamiento prolongado después de la apertura o contaminación durante la manipulación en el comedor. El contenido de azúcares y la acidez de las frutas pueden favorecer la supervivencia y proliferación de levaduras y algunos mohos cuando las condiciones de conservación no son adecuadas.

Recomendación: fortalecer el lavado y secado completo de manos; cambiar los guantes cuando estén húmedos, contaminados o al cambiar de actividad; evitar el uso de paños reutilizables para secado; reforzar la limpieza de equipos destinados a frutas y bebidas; verificar integridad, temperatura y condiciones de descongelación de las pulpas; conservar el producto abierto conforme a las instrucciones del fabricante; reducir el tiempo entre preparación y consumo; y

realizar seguimiento al proveedor y a los lotes de pulpa que presentaron resultados no conformes.

Tabla 20. Análisis de causas en hallazgos – Mesófilos Aerobios

Punto de muestreo	Modalidad	Nombre de producto	Resultado	Unidad	Normativa
COMEDOR COMUNITARIO SAN EUGENIO – BOSA – N° Convenio 1681	Comedores comunitarios	F.S Cuchillo negro	120	UFC/cm2	50
COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI – SUBA – N° Convenio 1766	Comedores comunitarios	Tabla verde de tubérculos	61	UFC/cm2	50
COMEDOR COMUNITARIO VEINTE DE JULIO – SAN CRISTÓBAL – N° Convenio 1756	Comedores comunitarios	Frotis superficie: Recipiente de postre	240	UFC/cm2	50

Los resultados no conformes para mesófilos aerobios se presentaron en tres superficies de contacto: un cuchillo, una tabla para tubérculos y un recipiente utilizado para postre. Este parámetro representa un indicador general de la carga microbiológica y de la eficacia de los procedimientos de limpieza, desinfección, almacenamiento y manipulación de los utensilios.

Los recuentos elevados pueden estar asociados a eliminación insuficiente de residuos orgánicos, lavado sin la acción mecánica necesaria, uso de soluciones

desinfectantes en concentraciones inadecuadas, incumplimiento del tiempo de contacto, recontaminación después de la desinfección, almacenamiento de utensilios aún húmedos o en contacto con superficies no higienizadas, y desgaste o porosidad del material. En tablas y cuchillos deben evaluarse especialmente ranuras, cortes, uniones, mangos y otras zonas que pueden retener materia orgánica y dificultar la acción del desinfectante.

Recomendación: realizar limpieza correctiva y desinfección de los elementos involucrados; verificar concentración y tiempo de contacto del producto utilizado; reforzar la acción mecánica durante el lavado; garantizar secado y almacenamiento higiénico; evaluar el estado físico de tablas, cuchillos y recipientes; retirar o reemplazar los elementos deteriorados; y verificar posteriormente la eficacia del procedimiento mediante seguimiento microbiológico.

2.2.1 Análisis de resultados COMEDORES COMUNITARIOS

Durante el mes de junio de 2026, la modalidad de Comedores Comunitarios presentó un cumplimiento microbiológico general del 98,18 %, con 44 parámetros no conformes de un total de 2.419 parámetros evaluados. Los hallazgos se concentraron principalmente en frotis de manos de manipuladores, superficies de contacto con alimentos y, en menor proporción, en pulpas y bebidas preparadas.

En los alimentos preparados se evidenció un comportamiento microbiológico favorable para los microorganismos de mayor relevancia sanitaria. La totalidad de los resultados para *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* y *Staphylococcus aureus* fueron conformes. No obstante, se identificaron tres resultados no conformes para *Escherichia coli* y dos para mohos y levaduras en pulpa o preparaciones a base de mango. Estos hallazgos estuvieron asociados a

los comedores Barranquillita, San Bernardino I y El Recreo y orientan la revisión hacia la calidad de la pulpa recibida, trazabilidad del proveedor y lote, integridad del empaque, condiciones de congelación y descongelación, calidad del agua utilizada, limpieza de licuadoras y recipientes, manipulación durante la preparación y tiempo transcurrido antes del consumo.

Los resultados no conformes en manipuladores representaron la mayor proporción de hallazgos de la modalidad. Se registraron trece no conformidades para coliformes totales y dieciséis para mohos y levaduras, mientras que *E. coli* y *Staphylococcus aureus* en manos presentaron cumplimiento del 100 %. La ausencia de estos últimos microorganismos permite interpretar los resultados principalmente como indicadores de oportunidades de mejora en la higiene general del personal, sin que ello elimine la necesidad de intervención inmediata. Los hallazgos pueden relacionarse con lavado incompleto, secado insuficiente, recontaminación posterior al lavado, contacto con superficies o utensilios, manipulación de frutas, jugos, residuos o elementos húmedos, y uso prolongado o inadecuado de guantes.

Al analizar la distribución por punto, se observa que algunos comedores presentaron más de un parámetro no conforme en la misma jornada. Abraham Lincoln, Meissen y Garcés Navas concentraron tres hallazgos cada uno, equivalentes individualmente al 6 % del total de no conformidades del periodo. En estos puntos se presentaron resultados simultáneos en manipuladores y superficies, por lo cual la intervención no debe limitarse a una sola persona o utensilio, sino incluir una revisión integral de las Buenas Prácticas de Manufactura, flujo de operaciones, higiene de manos y ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección.

Otros puntos, como Ayacucho, El Bosque, Juan José Rondón, Belén, Laureles, Resurrección y Charalá, presentaron dos resultados no conformes asociados principalmente a coliformes totales y mohos o levaduras en manipuladores. La

coincidencia de ambos indicadores sugiere revisar la técnica completa de lavado, la disponibilidad de insumos, el secado de manos, los momentos obligatorios de higiene, el cambio de guantes y la prevención de recontaminación durante la operación.

En superficies se identificaron siete resultados no conformes para coliformes totales y tres para mesófilos aerobios. Los puntos San Eugenio, Rincón Rubí y Veinte de Julio presentaron más de un indicador no conforme en superficies, lo cual puede estar asociado a limpieza insuficiente, residuos orgánicos, concentración o tiempo de contacto inadecuados del desinfectante, almacenamiento de utensilios húmedos, recontaminación posterior al saneamiento o deterioro de cuchillos, tablas y recipientes.

Se recomienda priorizar acompañamientos en los puntos con dos o más hallazgos, realizar verificación práctica del lavado de manos, revisar la aplicación de los POES, confirmar concentración y tiempo de contacto de los desinfectantes, evaluar el estado físico de tablas, cuchillos y recipientes, y efectuar seguimiento microbiológico posterior para verificar la eficacia de las acciones implementadas.

2.2.2 Análisis de resultados SUMINISTROS PLANTA Y RUTA

Durante el periodo evaluado, en la modalidad de Suministros Planta se analizaron 52 ítems de ensayo, correspondientes a 241 parámetros microbiológicos, obteniéndose siete parámetros no conformes y un cumplimiento general del 97,10%.

Los resultados de abarrotes, carne de cerdo y carne de res presentaron cumplimiento microbiológico del 100 % para los parámetros evaluados. En estas matrices no se detectaron desviaciones frente a los criterios aplicables durante el periodo, por lo cual se recomienda mantener los controles preventivos

asociados a recepción, trazabilidad, almacenamiento, transporte, integridad de empaques, cadena de frío y seguimiento periódico a proveedores.

En la matriz pollo se analizaron siete ítems de ensayo, correspondientes a 21 parámetros microbiológicos, con un resultado no conforme asociado a *Salmonella spp.* El cumplimiento general para esta matriz fue de 95,24 %. Para el parámetro *Salmonella spp.* se analizaron siete muestras, de las cuales una presentó resultado no conforme, equivalente a un cumplimiento del 85,71 %. Los parámetros *Campylobacter spp.* y *Escherichia coli* presentaron cumplimiento del 100 % en las muestras evaluadas.

El hallazgo de *Salmonella spp.* en pollo crudo debe interpretarse como un resultado de relevancia sanitaria, considerando que se trata de una matriz cruda de origen aviar y que este microorganismo puede estar asociado a contaminación de origen, beneficio, desprese, manipulación, empaque, transporte, almacenamiento o contaminación cruzada. Este resultado requiere seguimiento al proveedor, lote, condiciones de transporte, temperatura de recepción, almacenamiento y destino del producto, así como la gestión de contramuestra o remuestreo cuando aplique, conforme a los lineamientos establecidos por la SDIS.

Adicionalmente, se recomienda reforzar en los puntos de preparación las medidas preventivas relacionadas con separación estricta entre crudos y alimentos listos para consumo, prevención de goteos, limpieza y desinfección de superficies y utensilios, lavado de manos después de manipular pollo crudo, control de cadena de frío y cocción completa del producto antes del consumo.

La mayor concentración de no conformidades de Suministros Planta se presentó en productos lácteos, modalidad en la cual se analizaron 16 ítems y 74 parámetros, con seis parámetros no conformes y un cumplimiento del 91,89 %. Los

hallazgos correspondieron a cinco resultados no conformes para *Escherichia coli* y un resultado no conforme para coliformes totales.

El resultado no conforme de coliformes totales en kumis puede estar relacionado con desviaciones en las condiciones generales de higiene del proceso, contaminación posterior al tratamiento térmico de la leche base, limpieza y desinfección insuficiente de tanques, tuberías, válvulas o llenadoras, incorporación de ingredientes contaminados, manipulación posterior al proceso, envasado o conservación en frío.

La detección reiterada de *Escherichia coli* en queso cuajada constituye otro hallazgo importante dentro de esta modalidad. La recurrencia en las muestras de seguimiento o remuestreo sugiere la necesidad de una investigación integral del proceso del proveedor, considerando posibles factores como calidad microbiológica de la leche, efectividad del tratamiento térmico, contaminación posterior a la pasteurización, limpieza y desinfección de moldes, mesas y equipos, calidad del agua, higiene del personal, proceso de cuajado, corte, moldeo, envasado y mantenimiento de la cadena de frío.

Se recomienda solicitar a los proveedores involucrados un análisis documentado de causas y un plan de acción verificable que incluya revisión de registros de producción, saneamiento, calidad del agua, controles microbiológicos internos, trazabilidad de lotes, condiciones de transporte y acciones correctivas implementadas. Asimismo, se recomienda mantener el seguimiento microbiológico de lotes posteriores hasta evidenciar resultados conformes sostenidos y verificar la eficacia de las acciones tomadas.

2.2.3 Análisis de resultados CABILDOS

Durante junio de 2026 se analizaron diez ítems de ensayo en la modalidad de Cabildos Indígenas, correspondientes a 55 parámetros microbiológicos. Los cabildos Kichwa de Bogotá Kamainkibo, Inga de Bogotá, Muisca de Suba, Muisca

de Bosa y Ambiká Pijao presentaron cumplimiento del 100% para todos los parámetros evaluados.

Los resultados fueron conformes para *Bacillus cereus*, mohos y levaduras, *Salmonella spp.*, coliformes totales, coliformes termotolerantes, *Escherichia coli*, mesófilos aerobios y *Staphylococcus aureus*, según los productos analizados en cada punto. No se evidenciaron desviaciones microbiológicas asociadas a las muestras tomadas en esta modalidad durante el periodo. El cumplimiento uniforme en los cinco cabildos indica condiciones microbiológicas favorables en los productos evaluados; sin embargo, los resultados representan las unidades y lotes efectivamente analizados y deben complementarse con el mantenimiento permanente de los controles preventivos.

Se recomienda continuar verificando la integridad de los empaques, identificación de lote, fechas de vencimiento, rotación PEPS, condiciones de almacenamiento, control de humedad, separación del piso y paredes, limpieza de las áreas, control de plagas y trazabilidad del proveedor. Para productos secos o en polvo debe prevenirse especialmente la exposición a humedad y contaminación ambiental después de la apertura. No se requieren acciones correctivas derivadas de los resultados microbiológicos del mes; no obstante, se recomienda mantener el seguimiento mensual y las prácticas de recepción, almacenamiento y distribución que contribuyeron al cumplimiento observado.

2.2.4 Análisis de resultados CANASTAS Y PAQUETES CONTINGENCIA

En la modalidad de Canastas y Paquetes se analizaron dos ítems de ensayo y once parámetros microbiológicos, obteniéndose cumplimiento del 100 % frente a los criterios establecidos por la SDIS. Los resultados conformes para los microorganismos e indicadores evaluados permiten concluir que, para las

muestras y lotes analizados, no se evidenciaron desviaciones microbiológicas relacionadas con las condiciones del producto, almacenamiento o distribución.

Debido a que esta modalidad incluye principalmente productos empacados, secos o de mayor vida útil, las medidas preventivas deben mantenerse orientadas a la integridad de los empaques, ausencia de humedad, control de fechas de vencimiento, rotación PEPS, limpieza y ventilación de las áreas de almacenamiento, separación del piso y paredes, control de plagas y trazabilidad de los lotes recibidos.

Aunque no se identificaron resultados no conformes, se recomienda continuar con la inspección de los productos durante la recepción y antes de su entrega, evitando distribuir unidades con empaques abiertos, perforados, húmedos, deformados, sin identificación de lote o con signos de deterioro.

2.2.5 Análisis de resultados REFRIGERIOS

Durante el periodo evaluado se analizaron cinco ítems de ensayo en la modalidad de Refrigerios, para un total de 32 parámetros microbiológicos. La totalidad de los resultados presentó cumplimiento frente a los criterios definidos por la SDIS. El comportamiento conforme evidencia condiciones microbiológicas favorables en los productos evaluados y no muestra desviaciones asociadas a contaminación, alteración, fallas de proceso o conservación inadecuada en las unidades analizadas.

Por tratarse de productos destinados al consumo directo y distribuidos a población beneficiaria, se recomienda mantener controles estrictos sobre integridad de los empaques, identificación de lote, fechas de vencimiento, condiciones de transporte, almacenamiento, manipulación y entrega. Cuando los productos requieran refrigeración, deberá garantizarse la continuidad de la cadena de frío y minimizarse el tiempo de exposición a temperatura ambiente.

No se requieren acciones correctivas derivadas de los resultados del mes. Las recomendaciones se orientan al mantenimiento de las condiciones preventivas actuales, el seguimiento de proveedores, la adecuada rotación de producto y la continuidad del monitoreo microbiológico mensual.

2.3 INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Para el mes de junio de 2026 no se solicitaron adición de toma de nuevos ítems de ensayo fuera del cronograma.

2.4 INFORME DE REMUESTREOS

Punto de muestreo	Modalidad	Nombre de producto	Parámetro	Resultado remuestreo	Cumplimiento
AVICAMPO CARRERA 127 # 22 G 28 BODEGA 31	Suministros	Pechuga cruda	<i>Salmonella spp.</i>	NO CONFORME	0%
COMEDOR COMUNITARIO BARRANQUILLITA - USME - N° Convenio 1778	Comedores	Pulpa de fruta mango	<i>E. coli</i>	CONFORME	100%
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Queso cuajada n=5	<i>E. coli</i>	NO CONFORME	0%
COMEDOR COMUNITARIO SAN BERNARDINO I - BOSA - N° Convenio 1680	Comedores	Jugo de mora n=5	<i>E. coli</i>	CONFORME	100%

COMEDOR COMUNITARIO EL RECREO - BOSA - N° Convenio 1672	Comedores	Jugo de fresas n=5	<i>E. coli</i>	CONFORME	100%
PLANTA LACTEOS- DRY FOOD SAS	Suministros	Kumis n=5	<i>E. coli</i>	CONFORME	100%

2.4.1 Ítems de ensayo pendientes por reportar del mes anterior

Para el mes de junio de 2026 no quedan resultados pendientes

2.5 CUMPLIMIENTO CRONOGRAMA MENSUAL

Tabla 21. Cumplimiento del cronograma mensual.

Modalidad	N° puntos programados	N° puntos ejecutados	Cumplimiento
Comedores comunitarios	135	134	99.26%
Suministros - Planta - Abarrotes	2	2	100.0%
Suministros - Planta - Carne de cerdo	4	4	100.0%
Suministros - Planta - Carne de res	8	8	100.0%
Suministros - Planta - Lácteos	10	10	100.0%
Suministros - Planta - Panadería	8	8	100.0%
Suministros - Planta - Pollo	4	4	100.0%
Cabildos indígenas	5	5	100.0%
Canastas y paquetes	2	2	100.0%
Refrigerios	4	4	100.0%
Total	173	173	99.93%

Estas programaciones incluyen las generadas durante el mes por remuestreos.

No se realizó la toma de ítems de ensayo en el comedor 123099 COMEDOR CCOMUNITARIO VILLA ALEMANIA – LOCALIDAD USME – Convenio No. 1796 debido a que no se encontraba en operación durante el periodo de muestreo.

2.6 ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

Durante el periodo reportado no se realizaron acompañamientos o charlas pedagógicas en los comedores comunitarios, debido a que no se había determinado recurrencia de resultados no conformes en un mismo punto que requiriera esta intervención. No obstante, se mantendrá el seguimiento a los establecimientos con múltiples hallazgos y a los proveedores con resultados recurrentes, con el fin de definir las acciones de acompañamiento que correspondan.

2.7 RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

Con base en los resultados obtenidos durante junio de 2026, se recomienda priorizar las acciones de mejora en higiene de manipuladores, saneamiento de superficies y control de productos lácteos y preparaciones a base de fruta. En los puntos con hallazgos simultáneos en manos y superficies se deberá realizar una revisión integral de las Buenas Prácticas de Manufactura, incluyendo técnica y frecuencia del lavado de manos, secado, cambio de guantes, prevención de recontaminación, separación entre actividades, limpieza previa, concentración y tiempo de contacto de los desinfectantes, estado físico de utensilios y condiciones de almacenamiento posterior al saneamiento.

Para las pulpas y jugos con resultados no conformes se recomienda verificar proveedor, lote, integridad del empaque, condiciones de congelación y descongelación, calidad microbiológica del agua utilizada, limpieza de licuadoras y recipientes, manipulación durante la preparación y tiempo de exposición antes del consumo. Debe evitarse la descongelación repetida, el almacenamiento prolongado de producto abierto y la preparación anticipada de bebidas.

Frente a los resultados recurrentes de *E. coli* en queso cuajada, se recomienda solicitar al proveedor una investigación documentada de causa y un plan de acción que incluya revisión de calidad de la leche, tratamiento térmico, limpieza y desinfección de equipos, calidad del agua, manipulación posterior al proceso, envasado y cadena de frío. Se recomienda mantener seguimiento microbiológico a lotes posteriores hasta demostrar la eficacia de las acciones implementadas.

Para superficies con coliformes totales o mesófilos aerobios elevados, se recomienda realizar limpieza y desinfección correctiva, verificar la preparación y concentración de los productos químicos, garantizar el tiempo de contacto, mejorar la acción mecánica y retirar utensilios deteriorados, porosos o con ranuras profundas. En manipuladores con resultados no conformes se recomienda acompañamiento pedagógico inmediato y verificación práctica de la técnica de lavado de manos.

Las modalidades de Cabildos Indígenas, Canastas y Paquetes y Refrigerios presentaron cumplimiento del 100 % durante el periodo; por tanto, se recomienda mantener los controles preventivos actuales de recepción, almacenamiento, integridad de empaques, rotación, trazabilidad y condiciones de conservación.

2.8 ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

2.8.1 Relación de informes microbiológicos en PDF

Los informes microbiológicos se comparten de manera automática vía correo electrónico y se suben en las carpetas creadas y compartidas por la SDIS en el Link de acceso SHAREPOINT correspondiente al contrato 1804-2026 tal como lo establece el anexo técnico.

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

Se adjunta como soporte del presente informe el archivo Anexo 1 diligenciado en el cual se consolida la relación de resultados microbiológicos obtenidos durante el periodo reportado. En dichas matrices se incluye la trazabilidad de los ítems de ensayo, parámetros evaluados, resultados obtenidos y concepto de conformidad frente a los criterios establecidos por la SDIS.

2.8.3 Informe de acciones adelantadas para el cumplimiento de las obligaciones contractuales

Durante el periodo reportado, BIOPOLAB / Biopolímeros Industriales S.A.S. adelantó las actividades técnicas, administrativas, documentales, operativas y de seguimiento requeridas para dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el contrato, el Anexo Técnico, el Plan de Muestreo aprobado y demás documentos aplicables. A continuación, se relacionan las principales acciones ejecutadas y sus soportes correspondientes:

– Obligaciones generales:

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
1.	Cumplir y ejecutar el objeto contractual en el	Durante el mes de junio de 2026 se ejecutaron	Informe mensual de junio 2026, matriz de

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
	tiempo establecido y dando cumplimiento a las condiciones y características señaladas en el estudio previo, el pliego de condiciones y demás documentos que hagan parte del proceso.	las actividades asociadas a la toma, recepción, análisis, reporte y consolidación de resultados microbiológicos, conforme al cronograma definido por la SDIS y al plan de muestreo aprobado.	resultados, informes microbiológicos, órdenes de servicio, actas de toma de ítems de ensayo y soportes cargados en los medios definidos por la SDIS.
2.	Allegar oportunamente la documentación necesaria para la ejecución del contrato.	La documentación contractual, técnica y administrativa requerida para el inicio y ejecución del contrato fue entregada de acuerdo con las solicitudes y tiempos establecidos por la entidad.	Documentos de aceptación de oferta, plan de muestreo, cronograma, matriz de resultados, modelo de informe y demás soportes contractuales disponibles para consulta de la SDIS.
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 las Leyes 100 de 1993, 789 de 2002, 828 de 2003 y	La empresa mantiene al día las obligaciones correspondientes a seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones laborales aplicables al personal vinculado a la ejecución del contrato.	Certificación de pago de seguridad social y parafiscales correspondiente al periodo reportado.

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
	ley 1607 de 2012. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones legales de seguridad industrial, salud ocupacional, ambiental y de anticorrupción que surjan con ocasión del contrato derivado del proceso de selección		
4.	Constituir y mantener vigente las garantías a favor de la Secretaría Distrital de Integración Social con los amparos correspondientes, durante el término previsto en el pliego de condiciones	Se mantienen vigentes las garantías y amparos requeridos para la ejecución contractual, conforme a las condiciones establecidas en la aceptación de oferta y documentos contractuales.	Pólizas, garantías o constancias de vigencia, según aplique.
5.	Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual	La información generada y recibida durante la ejecución del contrato se maneja bajo criterios de confidencialidad, reserva, trazabilidad y control documental,	Acuerdos de confidencialidad, procedimientos internos de manejo de información y registros del sistema de gestión.

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
		conforme al sistema de gestión de la empresa.	
6.	Atender en forma inmediata las observaciones y solicitudes del supervisor, con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, los controles de calidad y en general, todas las observaciones y requerimientos relacionados con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Se atendieron los requerimientos técnicos, administrativos y operativos realizados por la supervisión de la SDIS durante el periodo, incluyendo ajustes, aclaraciones, reportes, novedades y seguimiento a resultados.	Correos electrónicos, informes enviados y soportes de respuesta a solicitudes.
7.	Cumplir las obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley	La empresa adelanta las gestiones correspondientes para el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias, de acuerdo con la normatividad vigente.	Certificaciones tributarias, soportes contables o documentos financieros aplicables.
8.	Obrar con diligencia, buena fe y el cuidado necesario en los	Las actividades del contrato se desarrollaron de manera oportuna, coordinada y	Informe mensual, comunicaciones con SDIS, soportes de cargue documental, actas de

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
	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 postcontractuales	trazable, evitando dilaciones y manteniendo comunicación con la supervisión de la SDIS frente a novedades, resultados y requerimientos.	toma, cronograma y matriz de seguimiento.
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.	Durante el periodo reportado, no se identificaron reclamaciones que afectaran el objeto contractual o el cumplimiento de las obligaciones a cargo del laboratorio.	No aplica para el periodo. En caso de presentarse, se dejará soporte mediante comunicación formal a la SDIS.
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.	Las novedades presentadas durante la ejecución del muestreo, análisis o reporte fueron comunicadas y gestionadas conforme a los canales establecidos con la supervisión de la SDIS.	Correos electrónicos, actas de toma con observaciones, matriz de novedades, informes de muestras nuevas o remuestreos, según aplique.

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
11.	Presentar los informes requeridos por la Secretaría Distrital de Integración Social.	Se consolidó la información técnica y administrativa del mes para la elaboración del informe mensual, soportes de resultados y documentos requeridos para el trámite financiero correspondiente.	Informe mensual, matriz de resultados, relación de informes microbiológicos, facturas/prefacturas y soportes financieros del periodo.
12.	Suscribir el acta de inicio, una vez suscrito el contrato.	El acta de inicio del contrato se encuentra suscrita por las partes y forma parte de los documentos soporte de la ejecución contractual.	Acta de inicio del contrato.
13.	Suscribir oportunamente la respectiva acta de liquidación del contrato y las modificaciones si hubiera lugar a ellas juntamente con el supervisor del contrato.	Durante el periodo reportado no se generaron modificaciones o actas de liquidación. En caso de requerirse, se tramitarán conforme a los lineamientos de la SDIS.	No aplica para el periodo. Soporte se generará cuando corresponda.
14.	Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del	La empresa asume los costos laborales, administrativos, tributarios, operativos y técnicos necesarios	Certificados de seguridad social y parafiscales, soportes contables, certificaciones tributarias y registros internos.

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
	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 oferta.	para garantizar la ejecución del contrato.	
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 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.	Se suministró la información técnica, documental y administrativa solicitada por la supervisión de la SDIS para verificar el avance y cumplimiento del contrato.	Informe mensual, matrices de resultados, informes microbiológicos en PDF, órdenes de servicio, actas de toma, correos de remisión y soportes cargados.
16.	Presentar oportunamente las	Se preparó la documentación	Facturas, prefacturas, informe mensual,

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
	facturas, los informes, los soportes correspondientes y demás documentos requeridos para el trámite de pago.	correspondiente al periodo reportado, incluyendo informe de ejecución, resultados microbiológicos, matrices y soportes financieros.	matrices de resultados y soportes anexos.
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 del contratista, sus proveedores o terceros relacionados	La empresa mantiene la responsabilidad sobre sus actuaciones, personal, proveedores y terceros relacionados, conforme a las condiciones contractuales.	Carta o certificación de indemnidad, cuando aplique.
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.	Se asistió a las reuniones, comités o espacios de seguimiento programados por la supervisión de la SDIS para revisar resultados, avances, novedades y cumplimiento contractual.	Actas de reunión, listas de asistencia, presentaciones, correos de convocatoria y soportes de socialización.

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / Evidencia
19.	Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones especiales del mismo	Se atendieron las actividades adicionales o complementarias solicitadas por la SDIS, relacionadas con el objeto contractual y el seguimiento microbiológico de las modalidades evaluadas.	Comunicaciones de la SDIS, soportes de respuesta, matrices, informes y registros generados durante el periodo.

- Obligaciones específicas:

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
1	Cumplir con la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables.	Las actividades de toma, manipulación, transporte y análisis de ítems de ensayo se ejecutaron considerando los requisitos sanitarios aplicables a alimentos, manipuladores, condiciones higiénicas y Buenas Prácticas de Manufactura.	Plan de muestreo, procedimientos internos, actas de toma, registros de capacitación, informes microbiológicos y actas de supervisión.
2	Cumplir lineamientos de	El personal asignado al contrato utilizó los elementos de protección	Registros de entrega de EPP, procedimientos

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
	bioseguridad aplicables.	personal y aplicó las medidas de bioseguridad requeridas durante las actividades de campo, recepción y laboratorio.	internos, registros de capacitación y supervisión.
3	Presentar informe mensual de resultados generados.	Se elaboró el informe mensual correspondiente a junio de 2026, incluyendo resultados por modalidad, análisis técnico, recomendaciones, remuestreos, cumplimiento de cronograma y anexos requeridos.	Informe mensual junio 2026, matriz de resultados, informes microbiológicos en PDF.
4	Contar con instalaciones propias o arrendadas para la ejecución del contrato.	BIOPOLAB cuenta con instalaciones destinadas para la recepción, procesamiento, análisis y emisión de resultados microbiológicos requeridos en el contrato.	Documentos de habilitación, actas de supervisión, registros del sistema de gestión y certificados aplicables.
5	Contar con inscripción, conceptos,	Se mantienen los documentos técnicos y regulatorios requeridos	Certificados, conceptos sanitarios, acreditación ISO/IEC

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
	verificaciones y acreditaciones exigidas.	para la prestación del servicio de análisis microbiológico, de acuerdo con el alcance aplicable.	17025:2017, autorizaciones o soportes entregados a SDIS.
6	Entregar plan de muestreo, cronograma, matriz de resultados y modelo de informe.	Se entregaron los documentos requeridos por la SDIS para la ejecución del contrato, incluyendo plan de muestreo, cronograma, matriz de resultados y modelo de informe mensual.	Plan de muestreo aprobado, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe.
7	Cumplir los lineamientos establecidos en el plan de muestreo y procedimiento de toma.	La toma de ítems de ensayo se ejecutó conforme al plan de muestreo aprobado, los procedimientos internos y los lineamientos establecidos por la SDIS.	Actas de toma, cadenas de custodia, órdenes de servicio, registros de temperatura y plan de muestreo.
8	Realizar la toma de ítems de ensayo microbiológicos en tiempos, detalle y	Se realizaron las jornadas de muestreo programadas para el mes, conforme al cronograma	Cronograma mensual, actas de toma, matriz de

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
	frecuencia requeridos.	definido por la SDIS y a las modalidades priorizadas durante el periodo.	cumplimiento y órdenes de servicio.
9	Elaborar acta al momento de la toma de ítems de ensayo.	Durante cada toma se diligenciaron los registros correspondientes, dejando trazabilidad del punto, fecha, hora, matriz, producto, lote cuando aplicó, responsable de toma, condiciones de transporte y observaciones.	Actas de toma de ítems de ensayo, cadenas de custodia y registros de campo.
10	Programar y socializar el protocolo de toma de ítems de ensayo.	Se realizó o mantuvo disponible la socialización del protocolo de toma de muestras microbiológicas con los actores definidos por la SDIS, conforme a los tiempos y necesidades del contrato.	Actas de socialización, listas de asistencia, presentación, correos de convocatoria o soportes de reunión.
11	Elaborar, analizar y entregar resultados a SDIS y actores correspondientes.	Se procesaron los ítems de ensayo recibidos, se emitieron los informes microbiológicos y se	Informes microbiológicos PDF, matriz de resultados,

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
		consolidaron los resultados en las matrices aprobadas por la SDIS.	informe mensual y soportes de entrega.
12	Reportar resultados no conformes por microorganismos con riesgo de patogenicidad.	Los resultados no conformes asociados a microorganismos con riesgo de patogenicidad fueron reportados oportunamente a la SDIS y a los actores correspondientes, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico.	Comunicaciones de reporte inmediato, informes microbiológicos, matriz de resultados y registros de seguimiento.
13	Realizar remuestreos requeridos en caso de hallazgos con riesgo de patogenicidad.	Los remuestreos o análisis de contramuestras requeridos fueron programados y gestionados conforme a los resultados obtenidos, instrucciones de la SDIS y plan de muestreo aprobado.	Informe de remuestreos, actas de toma, órdenes de servicio, informes microbiológicos y comunicaciones de programación.
14	Realizar tomas adicionales cuando la SDIS lo requiera.	Las solicitudes de muestras nuevas o adicionales realizadas por	Informe de muestras nuevas, correos de solicitud, actas de

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
		la SDIS fueron atendidas de acuerdo con disponibilidad, programación y lineamientos establecidos.	toma y órdenes de servicio.
15	Suministrar EPP, equipos, instrumentos y dotación para la toma de ítems.	El personal técnico contó con los elementos de protección personal, materiales estériles, neveras, geles refrigerantes, termómetros y demás implementos necesarios para la toma y transporte de muestras.	Registros de entrega de EPP, inventario de materiales, procedimientos internos y registros de verificación de equipos.
16	Mantener certificados médicos del personal que toma ítems de ensayo.	Se conserva la documentación médica ocupacional y aptitud del personal asignado a actividades de toma de ítems de ensayo, conforme a los requisitos aplicables.	Certificados médicos ocupacionales, registros de talento humano y soportes de vigencia.
17	Implementar plan de capacitación	El personal asignado cuenta con entrenamiento,	Registros de capacitación, evaluaciones, listas

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
	continuo para personal técnico.	capacitación y seguimiento en procedimientos de toma, bioseguridad, manipulación de muestras, cadena de custodia y lineamientos del contrato.	de asistencia y autorizaciones internas.
18	Informar cambios de dirección del laboratorio con anticipación.	Durante el periodo reportado no se presentaron cambios de dirección, infraestructura, teléfono o responsable del laboratorio.	No aplica para el periodo. En caso de presentarse, se notificará a la SDIS conforme al Anexo Técnico.
19	Cumplir las demás obligaciones descritas en el Anexo Técnico.	Se atendieron las demás actividades técnicas, documentales y operativas derivadas del Anexo Técnico y del objeto contractual.	Soportes generados durante la ejecución: informes, matrices, actas, correos y registros internos.

- Obligaciones componente de gestión ambiental:

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
-----	------------	---	---------------------

1	Cumplir los requisitos ambientales aplicables al contrato.	Se adelantaron las actividades relacionadas con la gestión ambiental derivada de la ejecución del contrato, incluyendo manejo adecuado de residuos, control de insumos y cumplimiento de lineamientos internos aplicables.	Informe o soporte ambiental mensual, registros internos de gestión ambiental y evidencias remitidas a la SDIS cuando aplique.
---	--	--	---

- Obligaciones financieras y administrativas:

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
1	Presentar oportunamente facturas o cuentas de cobro con soportes.	Se consolidó la información técnica y financiera del mes para la emisión de facturación o trámite administrativo correspondiente.	Facturas, prefacturas, informe mensual, matriz de resultados y soportes financieros.
2	Asumir salarios, prestaciones, aportes, impuestos y demás costos de ejecución.	La empresa asumió los pagos laborales, tributarios, administrativos y operativos requeridos para garantizar la ejecución del contrato.	Certificado de pago de seguridad social y parafiscales, certificaciones tributarias y soportes contables.

No.	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
3	Llevar control físico y financiero del contrato.	Se mantiene seguimiento al avance de ejecución técnica y financiera del contrato, con base en actividades realizadas, muestras procesadas, informes emitidos y facturación asociada.	Reporte financiero, ejecución del mes, facturas, matriz de muestras y soportes de seguimiento.
4	Cumplir demás obligaciones financieras descritas en el Anexo Técnico.	Se gestionó la documentación financiera y administrativa requerida para la correcta ejecución y seguimiento del contrato.	Soportes financieros y administrativos disponibles cuando sean requeridos por la SDIS.

- Obligaciones componente Seguridad y Salud en el Trabajo:

Nº	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
1	Suministrar EPP requeridos para el control de riesgos.	Se entregaron los elementos de protección personal necesarios al personal asignado a actividades de toma, transporte, recepción y	Registros de entrega de EPP y formatos internos de SST.

Nº	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
		análisis de ítems de ensayo.	
2	Realizar inspecciones para identificar condiciones inseguras.	Se realizaron actividades de inspección y supervisión orientadas a verificar condiciones seguras durante la ejecución de actividades de campo y laboratorio.	Registros de inspección, supervisión y evidencias fotográficas, según aplique.
3	Asegurar áreas de trabajo limpias, ordenadas y libres de obstáculos.	Se mantuvieron condiciones de orden, aseo e higiene en las áreas de trabajo involucradas en la ejecución contractual.	Registros de inspección y listas de verificación y evidencias fotográficas, según aplique.
4	Garantizar uso adecuado de herramientas y equipos.	El personal utilizó equipos, herramientas e instrumentos de acuerdo con su finalidad, estado y condiciones de uso seguro.	Registros de capacitación, autorización de uso, hojas de vida de equipos y verificaciones internas.
5	Implementar procedimientos de trabajo seguro.	Las actividades se ejecutaron conforme a procedimientos internos, estándares operativos y	Procedimientos internos, registros de capacitación y

Nº	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
		lineamientos de seguridad definidos por la empresa.	autorizaciones de personal.
6	Reportar incidentes o accidentes de SST.	El personal conoce el procedimiento para reportar incidentes y accidentes laborales. Durante el periodo reportado, no se informa ocurrencia de eventos asociados a la ejecución contractual, salvo que exista novedad específica a reportar.	Inducción SST, registros de capacitación y reportes de incidentes/accidentes si aplica.
7	Divulgar normas y procedimientos de SST.	Se socializaron los lineamientos de seguridad y salud en el trabajo aplicables al personal involucrado en el contrato.	Listas de asistencia, actas de capacitación o registros de inducción.
8	Garantizar uso correcto de EPP.	Se verificó el uso de EPP durante actividades de campo y laboratorio, conforme a la naturaleza	Registros de supervisión, inspecciones y listas de chequeo.

Nº	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
		de las actividades ejecutadas.	
9	Reportar incumplimientos de normas de seguridad industrial.	Durante el periodo no se registraron quejas o reportes asociados al incumplimiento de normas de seguridad industrial por parte del personal asignado al contrato.	No aplica para el periodo. Soporte se generará en caso de presentarse novedad.
10	Destinar espacios para almacenamiento seguro de equipos y herramientas.	Los equipos, herramientas e insumos utilizados para la toma y transporte de ítems de ensayo se almacenaron de manera ordenada y segura.	Evidencia fotográfica, registros de inspección o inventarios internos.
11	Asumir responsabilidad sobre seguridad del personal y equipos.	La empresa asume la responsabilidad sobre la seguridad del personal, equipos e instrumentos utilizados en la ejecución del contrato, manteniendo el	Planillas de seguridad social, registros SST y soportes de cumplimiento interno.

Nº	Obligación	Acciones adelantadas durante el periodo	Soporte / evidencia
		cumplimiento de las normas de SST.	

2.9 RELACIÓN DE CAMBIOS DE TALENTO HUMANO GENERADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Para el mes de junio de 2026 no se presentaron novedades en el personal.

3. EJECUCIÓN FINANCIERA

Detalle Mayo	Facturación
Presupuesto inicial	\$ 2.195.555.054
Valor ejecutado - mayo 2026 Comedores	\$ 42.546.599,28
Nota a Crédito	\$-14.28
Valor ejecutados mayo suministros	\$20.493.719,79
Nota a Crédito	\$-0.79
Valor Total ejecutado	\$63.040.319,07
Valor total a Pagar Mayo	\$63.040.304,00
Restante - mes de Mayo	\$2.132.514.750
Detalle Junio	Facturación
Valor ejecutado comedores - junio 2026	\$ 135.185,820,42
Nota a crédito	\$-0.42
Valor ejecutado Suministros- Junio 2026	\$24.425.182,84

Nota a crédito	\$-0,84
Valor total a PagarJunio	\$ 159.611.002
Restante	\$1.972.903.748

4. CONCLUSIONES

Durante el mes de junio de 2026 se ejecutaron las actividades de toma, transporte, recepción, análisis y reporte de ítems de ensayo microbiológicos correspondientes a las modalidades de Comedores Comunitarios, Suministros Planta, Cabildos Indígenas, Canastas y Paquetes, y Refrigerios, de acuerdo con el Plan de Muestreo aprobado, los procedimientos internos del laboratorio y los lineamientos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.

Durante el periodo se analizaron 709 ítems de ensayo, correspondientes a 2.739 parámetros microbiológicos. Del total evaluado, se identificaron 51 parámetros no conformes, concentrados en las modalidades de Comedores Comunitarios y Suministros Planta, lo que representa un cumplimiento microbiológico global aproximado del 98,14 % frente a los criterios aplicables.

En la modalidad de Comedores Comunitarios se analizaron 640 ítems de ensayo y 2.419 parámetros microbiológicos, obteniéndose 44 parámetros no conformes y un cumplimiento general del 98,18 %. Los resultados fueron conformes para *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli* en manipuladores y superficies, lo cual evidencia un comportamiento favorable respecto a los microorganismos de mayor relevancia sanitaria evaluados durante el periodo.

Las no conformidades en Comedores Comunitarios se concentraron principalmente en indicadores de higiene, manipulación y saneamiento, correspondientes a coliformes totales y mohos y levaduras en manipuladores, coliformes totales y mesófilos aerobios en superficies, y, en menor proporción,

Escherichia coli y mohos y levaduras en alimentos o preparaciones a base de pulpa de fruta. Estos hallazgos orientan las acciones de mejora hacia la verificación de la técnica de lavado y secado de manos, cambio oportuno de guantes, prevención de recontaminación, ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, estado físico de utensilios, calidad del agua utilizada y condiciones de almacenamiento, descongelación y preparación de pulpas y bebidas.

Los comedores Abraham Lincoln, Meissen y Garcés Navas presentaron la mayor concentración individual de resultados no conformes, con hallazgos simultáneos en manipuladores y superficies. Por lo anterior, se recomienda priorizar en estos puntos una revisión integral de las Buenas Prácticas de Manufactura, sin limitar la intervención a la corrección de un único resultado. También deben priorizarse los puntos con dos hallazgos coincidentes, especialmente cuando involucren simultáneamente indicadores en manos o superficies, debido a que esta situación puede reflejar oportunidades de mejora transversales en las prácticas de higiene y saneamiento.

En Suministros Planta se analizaron 52 ítems de ensayo y 241 parámetros microbiológicos, obteniéndose siete parámetros no conformes y un cumplimiento general del 97,10 %. Las matrices de abarrotes, carne de cerdo y carne de res presentaron cumplimiento del 100 % para los parámetros evaluados. En pollo se identificó un resultado no conforme para *Salmonella spp.*, por lo que esta matriz presentó un cumplimiento general del 95,24 %.

El hallazgo de *Salmonella spp.* en pollo crudo representa un resultado de relevancia sanitaria y requiere seguimiento al proveedor, lote, condiciones de transporte, temperatura de recepción, almacenamiento y destino del producto. Asimismo, se recomienda reforzar las medidas preventivas durante la manipulación y preparación, incluyendo separación de crudos y alimentos listos para consumo, prevención de contaminación cruzada, limpieza y desinfección

de superficies y utensilios, lavado de manos posterior a la manipulación de pollo crudo, mantenimiento de cadena de frío y cocción completa del producto antes del consumo.

La mayor concentración de no conformidades de Suministros Planta se presentó en productos lácteos. Se identificó un resultado no conforme para coliformes totales en kumis y cinco resultados no conformes para *Escherichia coli* en queso cuajada, incluyendo resultados obtenidos durante el seguimiento y remuestreo. La recurrencia en queso cuajada requiere una investigación integral del proceso del proveedor, debido a que puede estar relacionada con la calidad microbiológica de la leche, control del tratamiento térmico, contaminación posterior al proceso, limpieza y desinfección de equipos, calidad del agua, condiciones de manipulación, envasado, almacenamiento o cadena de frío.

Se recomienda solicitar a los proveedores involucrados, especialmente en productos lácteos y pollo crudo, un análisis documentado de causas y un plan de acción verificable que incluya revisión de la trazabilidad de los lotes, registros de producción, saneamiento, calidad del agua, controles microbiológicos internos, condiciones de transporte y acciones correctivas implementadas. El seguimiento microbiológico deberá mantenerse hasta evidenciar resultados conformes sostenidos que permitan demostrar la eficacia de las acciones implementadas.

Las modalidades de Cabildos Indígenas, Canastas y Paquetes, y Refrigerios presentaron cumplimiento microbiológico del 100 % en los ítems evaluados durante el periodo. No se identificaron desviaciones que requieran acciones correctivas, por lo cual las recomendaciones se orientan al mantenimiento de las condiciones preventivas actuales, incluyendo verificación de integridad de empaques, identificación de lotes, fechas de vencimiento, rotación PEPS, control de humedad, limpieza de áreas, control de plagas, condiciones de transporte y continuidad de la cadena de frío cuando aplique.

En términos generales, el seguimiento microbiológico realizado durante junio permitió identificar un comportamiento favorable en la mayoría de las matrices y modalidades evaluadas, así como detectar oportunamente desviaciones relacionadas principalmente con indicadores de higiene, productos lácteos específicos y pollo crudo. Los resultados evidencian la importancia de mantener una vigilancia microbiológica continua, especialmente por tratarse de alimentos destinados a población vulnerable.

Finalmente, se recomienda continuar con la socialización de los resultados a los operadores, puntos y proveedores involucrados; fortalecer las actividades de acompañamiento pedagógico en los establecimientos con múltiples hallazgos; verificar la implementación y eficacia de las acciones correctivas; y mantener el seguimiento a las no conformidades hasta su cierre. Las medidas de mejora deben enfocarse en el fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, higiene de manipuladores, saneamiento de superficies y utensilios, control de materias primas y proveedores, trazabilidad, calidad del agua, conservación de alimentos, control de cadena de frío y prevención de la contaminación cruzada.

Elaborado por:

Valentina Barón Ladino
Supervisora de Microbiología

Aprobado por:

Liliana Olmos Ravagli
Gerente General