# INFORME MENSUAL SDIS N° 008-26

INFORME MICROBIOLÓGICO CORRESPONDIENTE AL MES DE FEBRERO DE 2026

CONTRATO 9151 DE 2026

INFORME ELABORADO POR BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

Fecha de elaboración: 2026-MAR-06

## 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 “ENE 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 de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA POLLO
**Tabla 35.** Reporte general de Cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS
**Tabla 36.** Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA KICHWA DE BOGOTA KAMAINKIBO
**Tabla 37.** Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA
**Tabla 38.** Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
**Tabla 39.** Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA
**Tabla 40.** Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO
**Tabla 41.** Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES
**Tabla 42.** Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS
**Tabla 43.** Remuestreos FEB 2026
**Tabla 44.** Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Esterilidad comercial
**Tabla 45.** Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Coliformes totales
**Tabla 46.** Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Listeria monocytogenes
**Tabla 47.** Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Escherichia coli
**Tabla 48.** Cumplimiento cronograma FEB 2026
**Tabla 49.** Socialización de resultados FEB 2026
**Tabla 50.** Relación de cambios en área de Logística y Operaciones FEB 2026
**Tabla 51.** Ejecución financiera Contrato 9151-2025
**Tabla 52.** Obligaciones varias

# 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 FEB 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 FEB 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 ANALIZADOS |
|---|---|---|---|---|
| **Comedores comunitarios** | | | 493 | 1740 |
| REMUESTREOS Comedores Comunitarios | FONTIBON - FLANDES | | 1 | 2 |
| | TUNJUELITO - EL CARMEN | | 1 | 2 |
| | TUNJUELITO - ABRAHAM LINCOLN | | 1 | 4 |
| | USME -CHARALÁ | | 1 | 2 |
| | USME - EL BOSQUE | (1*n5) | 5 | 15 |
| | USME - USME | (1*n5) | 5 | 15 |
| | USME - VILLA ROSITA | (1*n5) | 5 | 25 |
| | USME - ALFONSO LÓPEZ | (1*n5) | 5 | 15 |
| | USME - VIRREY CHUNIZA | | 1 | 4 |
| | USME - VILLA ROSITA | | 1 | 4 |
| | SUBA - TABERIN | | 1 | 4 |
| | BOSA - SAN EUGENIO | | 1 | 4 |
| | C. BOLIVAR - MIRADOR DE LA ESTANCIA | | 1 | 4 |
| | KENNEDY - EL CARMELO | | PENDIENTE | PROGRAMAR |
| SUMINISTROS | PLANTA | Abarrotes | 3 | 12 |
| | | Carne de cerdo | 3 | 15 |
| | | Carne de res | 7 | 35 |
| | | 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 | 7 | 35 |
| | | Lácteos (1*n:5) | 0 | 0 |
| | | Panadería | 0 | 0 |
| | | Pollo | 1 | 3 |
| CABILDOS CANASTAS REFRIGERIOS | Cabildos indígenas | | 10 | 40 |
| | Canastas y paquetes | | 3 | 15 |
| | Refrigerios | | 4 | 13 |
| REMUESTREOS Suministros | PLANTA | Carne de Res | 1 | 5 |
| | PLANTA | Pollo | 2 | 6 |
| | RUTA | Carnes de Res (*) | 1 | 5 |
| Muestra nueva | | | 0 | 0 |
| TOTAL | | | 597 | 2154 |

(*) Remuestreo correspondiente al mes de Enero 2026 Cód: 2622113

## 2.1. INFORME DE RESULTADOS

### 2.1.1. Reporte de resultados pendientes del mes anterior

Resultado pendiente del mes de ENE 2026

**Tabla 3. Reporte de resultados mes anterior "ENE 2026"**

| CODIGO | OPERACIÓN/ MODALIDAD | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF. | UNIDAD |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2622113 | SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES | PT: MURILLO DE RES | Recuento de E. coli genérico | <10 | < 10 | UFC/g o mL. |
| 2622113 | SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES | PT: MURILLO DE RES | Búsqueda de Salmonella spp. | Ausente | Ausente | / 25 g o mL |
| 2622113 | SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES | PT: MURILLO DE RES | Búsqueda de E. coli O157:H7 | Ausente | Ausente | / 25 g o mL |
| 2622113 | SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES | PT: MURILLO DE RES | Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae) | Ausente | Ausente | /375 g o mL |
| 2622113 | SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES | PT: MURILLO DE RES | Screening E. coli STEC (BIG SIX) | Ausente | Ausente | /375 g o mL |

### 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 | 4 | 14 |
| Barrios Unidos | 4 | 14 |
| Bosa | 61 | 212 |
| Chapinero | 12 | 42 |
| Ciudad Bolívar | 62 | 225 |
| Engativá | 20 | 70 |
| Fontibón | 18 | 64 |
| Kennedy | 50 | 176 |
| La Candelaria | 8 | 28 |
| Los Mártires | 8 | 28 |
| Puente Aranda | 16 | 56 |
| Rafael Uribe Uribe | 40 | 144 |
| San Cristóbal | 44 | 153 |
| Santa Fe | 28 | 98 |
| Suba | 28 | 98 |
| Tunjuelito | 20 | 70 |
| Usaquén | 16 | 56 |
| Usme | 54 | 192 |
| **SUBTOTAL** | **493** | **1740** |

| REMUESTREOS | | CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | CANTIDAD DE PARÁMETROS ANALIZADOS |
|---|---|---|---|
| FONTIBON - FLANDES | | 1 | 2 |
| TUNJUELITO - EL CARMEN | | 1 | 2 |
| USME -CHARALÁ | | 1 | 2 |
| USME - EL BOSQUE | (1*n5) | 5 | 15 |
| USME - USME | (1*n5) | 5 | 15 |
| USME - VILLA ROSITA | (1*n5) | 5 | 25 |
| USME - ALFONSO LÓPEZ | (1*n5) | 5 | 15 |
| TUNJUELITO - ABRAHAM LINCOLN | | 1 | 4 |
| SUBA - TABERIN | | 1 | 4 |
| USME - VIRREY CHUNIZA | | 1 | 4 |
| USME - VILLA ROSITA | | 1 | 4 |
| BOSA - SAN EUGENIO | | 1 | 4 |
| C. BOLIVAR - MIRADOR DE LA ESTANCIA | | 1 | 4 |
| **TOTAL REMUESTREOS** | | **29** | **100** |
| **TOTAL GENERAL** | | **522** | **1840** |

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

| LOCALIDADES VISITADAS | | 18 | | | REMUESTREOS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 493 | | | | | |
| TOTAL DE COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | 27 | | | | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARAMETOS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARAMETOS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes Totales | 135 | 18 | 86,7% | 3 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 226 | 0 | 100,0% | 20 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus Cereus | 132 | 0 | 100,0% | 5 | 0 | 100,0% |
| | E.coli | 361 | 6 | 98,3% | 23 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 226 | 1 | 99,6% | 20 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus coagulasa + | 132 | 0 | 100,0% | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 132 | 7 | 94,7% | 6 | 5 | 16,7% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 132 | 1 | 99,2% | 6 | 5 | 16,7% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 132 | 0 | 100,0% | 6 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 132 | 0 | 100,0% | 6 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | **1740** | **33** | **98,1%** | **100** | **10** | **90,0%** |

**Tabla 6. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Antonio Nariño**

| LOCALIDAD | | Antonio Nariño | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 4 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | POLICARPA | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARAMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 1 | 1 | 0,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 2 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 1 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 3 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 2 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 1 | 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 | | 14 | 1 | 92,9% |

**Tabla 7. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Barrios Unidos**

| LOCALIDAD | | Barrios Unidos | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 4 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARAMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 2 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 1 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 3 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 2 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 1 | 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 | | 14 | 0 | 100,0% |

## Tabla 8. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Bosa

| LOCALIDAD | | Bosa | | | REMUESTREO ESTERILIDAD | | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 61 | | | | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NUEVO CHILE<br>BOSANOVA<br>SAN EUGENIO<br>CAÑAVERALEJO<br>PORVENIR<br>COMUNEROS<br>SAN ANTONIO | | | CANT | (1)<br>SAN EUGENIO | 24/02/2026 |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 16 | 6 | 62,5% | | | |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 30 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | 15 | 0 | 100,0% | | | |
| | E.coli | 46 | 0 | 100,0% | | | |
| | Listeria monocytogenes | 30 | 0 | 100,0% | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 15 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 15 | 1 | 93,3% | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 15 | 0 | 100,0% | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 15 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 15 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | **212** | **7** | **96,7%** | **4** | **2** | **50,0%** |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 10/02/2026 | 2625376 | BOSA<br>SAN EUGENIO | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente[1] | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 24/02/2026 | 2633450 | BOSA<br>SAN EUGENIO | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente[1] | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 24/02/2026 | 2633450 | BOSA<br>SAN EUGENIO | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente[1] | Ausente | No aplica | |

**Tabla 9. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Chapinero**

| LOCALIDAD | | Chapinero | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 12 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| **CLASIFICACION** | **ANÁLISIS** | **PARÁMETROS ANALIZADOS** | **PARÁMETROS NO CONFORMES** | **CUMPLE** |
| **INDICADORES** | Coliformes totales | 3 | 0 | 100,0% |
| **PATÓGENOS** | Salmonella spp | 6 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 3 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 9 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 6 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 3 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 3 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 3 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 3 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 3 | 0 | 100,0% |
| **TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS** | | **42** | **0** | **100,0%** |

**Tabla 10. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Ciudad Bolívar**

| LOCALIDAD | | Ciudad Bolívar | | | REMUESTREO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 62 | | | LECHE UHT | | FECHA |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | ESTRELLA DEL SUR<br>LA ESTRELLA<br>JERUSALEN CANTERAS<br>MIRADOR DE LA ESTANCIA | | | CANT 1 | MIRADOR DE LA ESTANCIA | 25/02/2026 |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 21 | 3 | 85,7% | | | |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 21 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | 20 | 0 | 100,0% | | | |
| | E.coli | 42 | 0 | 100,0% | | | |
| | Listeria monocytogenes | 21 | 0 | 100,0% | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 20 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35℃ | 20 | 1 | 95,0% | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35℃ | 20 | 0 | 100,0% | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55℃ | 20 | 0 | 100,0% | 1 | | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55℃ | 20 | 0 | 100,0% | 1 | | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 225 | 4 | 98,2% | 4 | 2 | 50,00% |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 11/02/2026 | 2626178 | C.BOLIVAR MIRADOR DE LA ESTANCIA | MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente¹ | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 24/02/2026 | 2633879 | C.BOLIVAR MIRADOR DE LA ESTANCIA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente¹ | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 24/02/2026 | 2633879 | C.BOLIVAR MIRADOR DE LA ESTANCIA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente¹ | Ausente | No aplica | |

**Tabla 11. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Engativá**

| LOCALIDAD | | Engativá | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 20 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | LUIS CARLOS GALAN | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 5 | 1 | 80,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 10 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 5 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 15 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 10 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 5 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 70 | 1 | 98,6% |

## Tabla 12. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Fontibón

| LOCALIDAD | | Fontibón | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 18 | | | REMUESTREO | | FECHA |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | FLANDES (2) | | | CANT | 1 | 16/02/2026 |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 5 | 1 | 80,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 8 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | E.coli | 13 | 1 | 92,3% | 1 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 8 | 0 | 100,0% | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35℃ | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35℃ | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55℃ | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55℃ | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 64 | 2 | 96,9% | 2 | 0 | 100,0% |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 10/02/2026 | 2625326 | FONTIBÓN - FLANDES | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | >2000 | 0 | UFC/100 mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 16/02/2026 | 2628814 | FONTIBÓN - FLANDES | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | <1 | 0 | UFC/100 mL | CUMPLE |

## Tabla 13. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Kennedy

| LOCALIDAD | | Kennedy | | | PROGRAMAR | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 50 | | | PENDIENTE REMUESTREO | | FECHA |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | EL CARMELO | | | CANT | 1 | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 13 | 0 | 100,0% | | | |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 24 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | 13 | 0 | 100,0% | | | |
| | E.coli | 37 | 0 | 100,0% | | | |
| | Listeria monocytogenes | 24 | 0 | 100,0% | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 13 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35℃ | 13 | 1 | 92,3% | Pendiente | | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35℃ | 13 | 1 | 92,3% | Pendiente | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55℃ | 13 | 0 | 100,0% | Pendiente | | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55℃ | 13 | 0 | 100,0% | Pendiente | | |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 176 | 2 | 98,9% | 0 | 0 | #¡DIV/0! |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 19/02/2026 | 2630764 | KENNEDY EL CARMELO | MP: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630764 | KENNEDY EL CARMELO | MP: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anaerobiosis a 35°C) | Presente | Ausente | No aplica | |
| | | | PENDIENTE POR PROGRAMAR KENNEDY | | | | | | |

**Tabla 14. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad La Candelaria**

| LOCALIDAD | | La Candelaria | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 8 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 2 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 4 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 2 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 6 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 4 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 2 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 28 | 0 | 100,0% |

**Tabla 15. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Los Mártires**

| LOCALIDAD | | Los Mártires | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 8 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 2 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 4 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 2 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 6 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 4 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 2 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 28 | 0 | 100,0% |

**Tabla 16. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Puente Aranda**

| LOCALIDAD | | Puente Aranda | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS | | 16 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 4 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 8 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 4 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 12 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 8 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 4 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 56 | 0 | 100,0% |

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

| LOCALIDAD | | Rafael Uribe Uribe | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS | | 40 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 12 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 16 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 12 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 28 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 16 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 12 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 12 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 12 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 12 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 12 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 144 | 0 | 100,0% |

**Tabla 18. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad San Cristóbal**

| LOCALIDAD | | San Cristóbal | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS | | 44 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 12 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 21 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 11 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 33 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 21 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 11 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 11 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 11 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 11 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 11 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 153 | 0 | 100,0% |

**Tabla 19. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Santa Fe**

| LOCALIDAD | | Santa Fe | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS | | 28 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NUINGUNIO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 7 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 14 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 7 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 21 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 14 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 7 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 7 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 7 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 7 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 7 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 98 | 0 | 100,0% |

**Tabla 20. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Suba**

| LOCALIDAD | | Suba | | | REMUESTREO Esterilidad comercial | | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS | | 28 | | | | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | VILLA MARIA TABERIN | | | CANT | 1 | 19/02/2026 |
| CLASIFICACIO N | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 7 | 1 | 85,7% | | | |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 14 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | 7 | 0 | 100,0% | | | |
| | E.coli | 21 | 0 | 100,0% | | | |
| | Listeria monocytogenes | 14 | 0 | 100,0% | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 7 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 7 | 1 | 85,7% | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 7 | 0 | 100,0% | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 7 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 7 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 98 | 2 | 98,0% | 4 | 2 | 50,0% |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 3/02/2026 | 2621686 | SUBA TABERIN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 19/02/2026 | 2630607 | SUBA TABERIN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630607 | SUBA TABERIN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |

## Tabla 21. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Tunjuelito

| LOCALIDAD | | Tunjuelito | | | AGUA | | | Esterilidad comercial | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS | | 20 | | | REMUESTREO | | FECHA | REMUESTREO | | FECHA |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | ABRAHAM LINCOLN<br>EL CARMEN (2) | | | CANT | 1 | 6/02/2026 | CANT | 1 | 19/02/2026 |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 5 | 1 | 80,0% | 1 | 0 | 100,0% | | | |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 10 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | Bacillus cereus | 5 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | E.coli | 15 | 1 | 93,3% | 1 | 0 | 100,0% | | | |
| | Listeria monocytogenes | 10 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 5 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35℃ | 5 | 1 | 80,0% | | | | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35℃ | 5 | 0 | 100,0% | | | | 1 | 1 | 0,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55℃ | 5 | 0 | 100,0% | | | | 1 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55℃ | 5 | 0 | 100,0% | | | | 1 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 70 | 3 | 95,7% | 2 | 0 | 100,0% | 4 | 2 | 50,0% |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621292 | TUNJUELITO EL CARMEN | AGUA POTABLE GRIFO ZONA DE HIGIENIZACION | E. coli | 2 | 0 | UFC/100 mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 6/02/2029 | 2623905 | TUNJUELITO EL CARMEN | AGUA POTABLE GRIFO ZONA DE HIGIENIZACION | E. coli | <1 | 0 | UFC/100 mL | CUMPLE |
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621277 | TUNJUELITO ABRAHAM LINCOLN | MP: LECHE UAT - UHT SEMIDESCREMADA LARGA VIDA | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 19/02/2026 | 2630719 | TUNJUELITO ABRAHAM LINCOLN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630719 | TUNJUELITO ABRAHAM LINCOLN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | |

**Tabla 22. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usaquén**

| LOCALIDAD | | Usaquén | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 16 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | NINGUNO | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 4 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 8 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 4 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 12 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 8 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 4 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 4 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 56 | 0 | 100,0% |

**Tabla 23. Cumplimiento de ítems analizados - Localidad Usme**

| LOCALIDAD | | Usme | | |
|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | 54 | | |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | CHARALÁ (2)<br>ALFONSO LÓPEZ<br>USME (2)<br>EL BOSQUE<br>VIRREY CHUNIZA<br>SAN LUIS TENERIFE<br>JUAN JOSE RONDON<br>VILLA ROSITA (2) | | |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | 15 | 4 | 73,3% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 24 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 15 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 39 | 4 | 89,7% |
| | Listeria monocytogenes | 24 | 1 | 95,8% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 15 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 15 | 2 | 86,7% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 15 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 15 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 15 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 192 | 11 | 94,3% |

| LOCALIDAD | | REMUESTREO | | | REMUESTREO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | ENSALADA | | FECHA | AGUA | | FECHA |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | CANT | 3 X n5<br>USME<br>EL BOSQUE<br>ALFONSO LOPEZ | 6/02/2026 | CANT | 1<br>CHARALÁ | 6/02/2026 |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | | | | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 15 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | | | | | | |
| | E.coli | 15 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 15 | 0 | 100,0% | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | | | | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35℃ | | | | | | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35℃ | | | | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55℃ | | | | | | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55℃ | | | | | | |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 45 | 0 | 100,0% | 2 | 0 | 100,0% |

| LOCALIDAD | | REMUESTREO | | | REMUESTREO LECHE UHT | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD DE ÍTEMS TOMADOS | | CARNE DE RES | | FECHA | ESTERILIDAD COMERCIAL | | FECHA |
| COMEDORES QUE PRESENTARON NO CONFORMIDADES | | CANT | 1*N5<br>VILLA ROSITA | 12/02/2026 | CANT | (2)<br>VILLA ROSITA<br>VIRREY CHUNIZA | 2026-02-20<br>2026-02-19 |
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | Coliformes totales | | | | | | |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | E.coli | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Listeria monocytogenes | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 5 | 0 | 100,0% | | | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35℃ | | | | 2 | 1 | 50,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35℃ | | | | 2 | 1 | 50,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55℃ | | | | 2 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55℃ | | | | 2 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | 25 | 0 | 100,00% | 8 | 2 | 75,0% |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621301 | USME - USME | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 1200 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | NO CUMPLE |
| | 2/02/2026 | 2621309 | USME EL BOSQUE | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 260 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | |
| | 2/02/2026 | 2621297 | USME ALFONSO LOPEZ | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 120 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | |
| REMUESTREO | 6/02/2026 | 2623895 | USME- USME | PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA PEPINO, TOMATE, CILANTRO | Escherichia coli | <10 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | CUMPLE |
| | 6/02/2026 | 2623899 | USME EL BOSQUE | PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA TOMATE, PEPINO, CILANTRO | Escherichia coli | <10 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | CUMPLE |
| | 6/02/2026 | 2623900 | USME ALFONSO LOPEZ | PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA TOMATE, PEPINO , CILANTRO | Escherichia coli | <10 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | CUMPLE |
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621283 | USME CHARALÁ | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | 2 | 0 | UFC/100 mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 6/02/2026 | 2623892 | USME CHARALÁ | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | <1 | 0 | UFC/100 mL | CUMPLE |
| INICIAL | 4/02/2026 | 2622510 | USME VILLA ROSITA | PT: CARNE DE RES CON PEREJIL ASADA | Listeria monocytogenes | Presente | m: Ausente | /25 g o mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 12/02/2026 | 2626856 | USME VILLA ROSITA | PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA | Listeria monocytogenes | Ausente | m: Ausente | /25 g o mL | CUMPLE |
| INICIAL | 4/02/2026 | 2622441 | USME VIRREY CHUNIZA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 4/02/2026 | 2622508 | USME VILLA ROSITA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | |
| REMUESTREO | 19/02/2026 | 2630722 | USME VIRREY CHUNIZA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630722 | USME VIRREY CHUNIZA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 20/02/2026 | 2631592 | USME VILLA ROSITA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Ausente | Ausente | No aplica | CUMPLE |

### 2.1.3. Reporte general de resultados modalidad SUMINISTROS PLANTA – RUTA

**Tabla 24. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS PLANTA**

| TOTAL SUMINISTROS PLANTA | | | ÍTEMS TOMADOS | 43 | PT: SOBREBARRIGA DE RES 2026-02-09 | | | PT: PECHUGA POLLO MARINADA (2) 2026-02-20 / 2026-02-25 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | REMUESTREO PLANTA CARNE DE RES COD: 2624305 | | | REMUESTREO PLANTA POLLO COD: 2631352 - 2633608 | | |
| CLASIFICACIÓN | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | E.coli genérico | 15 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% | 2 | 0 | 100,0% |
| | Coliformes totales | 5 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | Mohos | 20 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | Mohos y Levaduras | 7 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 32 | 1 | 96,9% | 1 | 0 | 100,0% | 2 | 0 | 100,0% |
| | E. coli | 27 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | E. coli STEC ((Genes stx y eae) | 10 | 1 | 90,0% | 1 | 0 | 100,0% | | | |
| | E. coli STEC (BIG SIX) | 10 | 1 | 90,0% | 1 | 0 | 100,0% | | | |
| | E. coli O157:H7 | 10 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% | | | |
| | Bacillus cereus | 2 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | Listeria monocytogenes | 15 | 0 | 100,0% | | | | | | |
| | Campylobacter (lari- coli - jejuni) | 5 | 1 | 80,0% | | | | 2 | 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** | | **177** | **4** | **97,7%** | **5** | **0** | **100,0%** | **6** | **0** | **100,0%** |

**Tabla 25. Reporte general de Cumplimiento por microorganismo SUMINISTROS RUTA**

| TOTAL SUMINISTROS RUTA | | | ÍTEMS TOMADOS | 11 | PT: MURILLO DE RES 2026-02-04 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | REMUESTREO RUTA DE ENERO 2026 CARNE DE RES COD: 2622113 | | |
| CLASIFICACIÓN | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADORES | E.coli genérico | 11 | 1 | 90,9% | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 11 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | E.coli O157:H7 | 10 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | Campylobacter (lari- coli - jejuni) | 1 | 0 | 100,0% | | | |
| | E. coli STEC ((Genes stx y eae) | 10 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | E. coli STEC (BIG SIX) | 10 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| **TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS** | | **53** | **1** | **98,11%** | **5** | **0** | **100,0%** |

**Nota: Ver numeral 2.1.1. Reporte de resultados mes anterior**

**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 | 7 | REMUESTREO PLANTA SOBREBARRIGA DE RES 2026-02-09 CANT: 1 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CLASIFICACIÓN | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADOR | E.coli genérico | 7 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | E. coli O157:H7 | 7 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | Salmonella spp. | 7 | 0 | 100,0% | 1 | 0 | 100,0% |
| | E. coli STEC ((Genes stx y eae) | 7 | 1 | 85,7% | 1 | 0 | 100,0% |
| | E. coli STEC (BIG SIX) | 7 | 1 | 85,7% | 1 | 0 | 100,0% |
| TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS | | **35** | **2** | **94,3%** | **5** | **0** | **100,0%** |

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

| SUMINISTROS RUTA CARNE DE RES | | | ÍTEMS TOMADOS | 7 |
|---|---|---|---|---|
| **CLASIFICACIÓN** | **ANÁLISIS** | **PARÁMETROS ANALIZADOS** | **PARÁMETROS NO CONFORMES** | **CUMPLE** |
| **INDICADOR** | E. coli genérico | 7 | 0 | 100,0% |
| **PATÓGENOS** | E. coli O157:H7 | 7 | 0 | 100,0% |
| | Salmonella spp. | 7 | 0 | 100,0% |
| | E. coli STEC ((Genes stx y eae) | 7 | 0 | 100,0% |
| | E. coli STEC (BIG SIX) | 7 | 0 | 100,0% |
| **TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS** | | **35** | **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 MARINADA | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 2026-02-20 / 2026-02-25 | | |
| **CLASIFICACIÓN** | **ANÁLISIS** | **PARÁMETROS ANALIZADOS** | **PARÁMETROS NO CONFORMES** | **CUMPLE** | **PARÁMETROS ANALIZADOS** | **PARÁMETROS NO CONFORMES** | **CUMPLE** |
| **INDICADOR** | E.coli genérico | 5 | 0 | 100,0% | 2 | 0 | 100,0% |
| **PATÓGENOS** | Campylobacter (lari- coli - jejuni) | 5 | 1 | 80,0% | 2 | 0 | 100,0% |
| | Salmonella spp. | 5 | 1 | 80,0% | 2 | 0 | 100,0% |
| **TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS** | | **15** | **2** | **86,7%** | **6** | **0** | **100,0%** |

**Tabla 34. Reporte de Cumplimiento de ítems analizados – SUMINISTRO RUTA POLLO**

| SUMINISTROS RUTA POLLO | | | ÍTEMS TOMADOS | 1 |
|---|---|---|---|---|
| **CLASIFICACIÓN** | **ANÁLISIS** | **PARÁMETROS ANALIZADOS** | **PARÁMETROS NO CONFORMES** | **CUMPLE** |
| **INDICADOR** | E. coli genérico | 1 | 1 | 0,0% |
| **PATÓGENOS** | Campylobacter (lari- coli - jejuni) | 1 | 0 | 100,0% |
| | Salmonella spp. | 1 | 0 | 100,0% |
| **TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS** | | **3** | **1** | **66,7%** |

### 2.1.4. Reporte general de resultados modalidad CABILDOS INDIGENAS

**Tabla 35. Reporte general de cumplimiento por microorganismo CABILDOS INDIGENAS**

| TOTAL CABILDOS INDIGENAS | | ÍTEMS TOMADOS | | 10 |
|---|---|---|---|---|
| **CLASIFICACION** | **ANÁLISIS** | **PARÁMETROS ANALIZADOS** | **PARÁMETROS NO CONFORMES** | **CUMPLE** |
| **INDICADOR** | Mohos y Levaduras | 5 | 0 | 100,0% |
| **PATÓGENOS** | Salmonella spp | 5 | 0 | 100,0% |
| | Escherichia coli | 5 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C (*) | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C (*) | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C (*) | 5 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C (*) | 5 | 0 | 100,0% |
| **TOTAL PARAMETROS ANALIZADOS** | | **40** | **0** | **100,00%** |

**(*)** Pendiente resultado de esterilidad comercial, ítem código: 2634639 se reporta en informe de Mar 2026

**Tabla 36. 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 | Mohos y Levaduras | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 1 | 0 | 100,0% |
| | Escherichia coli | 1 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 1 | 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** | | **8** | **0** | **100,0%** |

**Tabla 37. 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 | Mohos y Levaduras | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 1 | 0 | 100,0% |
| | Escherichia coli | 1 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 1 | 0 | 100,0% |
| | Crecimiento en aerobiosis a 35°C | 1 | (*) | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 35°C | 1 | (*) | |
| | Crecimiento en aerobiosis a 55°C | 1 | (*) | |
| | Crecimiento en anaerobiosis a 55°C | 1 | (*) | |
| **TOTAL PARÁMETROS ANALIZADOS** | | **8** | **0** | **100,0%** |

**(*)** Pendiente resultado de esterilidad comercial, ítem código: 2634639 se reporta en informe de Mar 2026

**Tabla 38. 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** | Mohos y Levaduras | 1 | 0 | 100,0% |
| **PATÓGENOS** | Salmonella spp | 1 | 0 | 100,0% |
| | Escherichia coli | 1 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 1 | 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** | | **8** | **0** | **100,0%** |

**Tabla 39. 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** | Mohos y Levaduras | 1 | 0 | 100,0% |
| **PATÓGENOS** | Salmonella spp | 1 | 0 | 100,0% |
| | Escherichia coli | 1 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 1 | 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** | | **8** | **0** | **100,0%** |

**Tabla 40. Cumplimiento de ítems analizados CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO**

| CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO | | ÍTEMS TOMADOS | | 2 |
|---|---|---|---|---|
| CLASIFICACION | ANÁLISIS | PARÁMETROS ANALIZADOS | PARÁMETROS NO CONFORMES | CUMPLE |
| INDICADOR | Mohos y Levaduras | 1 | 0 | 100,0% |
| PATÓGENOS | Salmonella spp | 1 | 0 | 100,0% |
| | Escherichia coli | 1 | 0 | 100,0% |
| | Bacillus cereus | 1 | 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** | | **8** | **0** | **100,0%** |

### 2.1.5. Reporte general de resultados modalidad CANASTAS Y PAQUETES

**Tabla 41. Reporte general de ítems tomados y analizados CANASTAS Y PAQUETES**

| CANASTAS Y PAQUETES | | ÍTEMS TOMADOS | | 3 |
|---|---|---|---|---|
| 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% |
| | 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** | | **15** | **0** | **100,0%** |

### 2.1.6. Reporte general de resultados modalidad REFRIGERIOS

**Tabla 42. Reporte general de ítems tomados y analizados REFRIGERIOS**

| REFRIGERIOS | | ÍTEMS TOMADOS | | 4 |
|---|---|---|---|---|
| **CLASIFICACION** | **ANÁLISIS** | **PARÁMETROS ANALIZADOS** | **PARÁMETROS NO CONFORMES** | **CUMPLE** |
| **INDICADOR** | Recuento de mohos | 3 | 0 | 100,0% |
| **PATÓGENOS** | E. coli | 3 | 0 | 100,0% |
| | Listeria monocytogenes | 1 | 0 | 100,0% |
| | Salmonella spp | 1 | 0 | 100,0% |
| | Staphylococcus aureus coagulasa + | 1 | 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** | | **13** | **0** | **100,0%** |

## 2.2. INFORME DE REMUESTREOS

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

**Tabla 43. Remuestreos FEB 2026**

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 10/02/2026 | 2625376 | BOSA SAN EUGENIO | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C) | Presente¹ | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 24/02/2026 | 2633450 | BOSA SAN EUGENIO | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C) | Presente¹ | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 24/02/2026 | 2633450 | BOSA SAN EUGENIO | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C) | Presente¹ | Ausente | No aplica | |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 11/02/2026 | 2626178 | C. BOLIVAR MIRADOR DE LA ESTANCIA | MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C) | Presente¹ | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 24/02/2026 | 2633879 | C. BOLIVAR MIRADOR DE LA ESTANCIA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C) | Presente¹ | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 24/02/2026 | 2633879 | C. BOLIVAR MIRADOR DE LA ESTANCIA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C) | Presente¹ | Ausente | No aplica | |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 10/02/2026 | 2625326 | FONTIBÓN - FLANDES | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | >2000 | 0 | UFC/100 mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 16/02/2026 | 2628814 | FONTIBÓN - FLANDES | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | <1 | 0 | UFC/100 mL | CUMPLE |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 19/02/2026 | 2630764 | KENNEDY EL CARMELO | MP: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630764 | KENNEDY EL CARMELO | MP: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anaerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | |
| | | | PENDIENTE POR PROGRAMAR KENNEDY | | | | | | |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 3/02/2026 | 2621686 | SUBA TABERIN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 19/02/2026 | 2630607 | SUBA TABERIN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630607 | SUBA TABERIN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621292 | TUNJUELITO EL CARMEN | AGUA POTABLE GRIFO ZONA DE HIGIENIZACION | E. coli | 2 | 0 | UFC/100 mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 6/02/2029 | 2623905 | TUNJUELITO EL CARMEN | AGUA POTABLE GRIFO ZONA DE HIGIENIZACION | E. coli | <1 | 0 | UFC/100 mL | CUMPLE |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621277 | TUNJUELITO ABRAHAM LINCOLN | MP: LECHE UAT - UHT SEMIDESCREMADA LARGA VIDA | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 19/02/2026 | 2630719 | TUNJUELITO ABRAHAM LINCOLN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630719 | TUNJUELITO ABRAHAM LINCOLN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | |

| INFO | FECHA TOMA ÍTEM | CODIGO | OPERACIÓN | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF | UNIDAD | ESTADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621301 | USME - USME | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 1200 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | NO CUMPLE |
| | 2/02/2026 | 2621309 | USME EL BOSQUE | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 260 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | |
| | 2/02/2026 | 2621297 | USME ALFONSO LOPEZ | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 120 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | |
| REMUESTREO | 6/02/2026 | 2623895 | USME- USME | PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA PEPINO, TOMATE, CILANTRO | Escherichia coli | <10 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | CUMPLE |
| | 6/02/2026 | 2623899 | USME EL BOSQUE | PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA TOMATE, PEPINO, CILANTRO | Escherichia coli | <10 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | CUMPLE |
| | 6/02/2026 | 2623900 | USME ALFONSO LOPEZ | PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA TOMATE, PEPINO , CILANTRO | Escherichia coli | <10 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL | CUMPLE |
| INICIAL | 2/02/2026 | 2621283 | USME CHARALÁ | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | 2 | 0 | UFC/100 mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 6/02/2026 | 2623892 | USME CHARALÁ | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | <1 | 0 | UFC/100 mL | CUMPLE |
| INICIAL | 4/02/2026 | 2622510 | USME VILLA ROSITA | PT: CARNE DE RES CON PEREJIL ASADA | Listeria monocytogenes | Presente | m: Ausente | /25 g o mL | NO CUMPLE |
| REMUESTREO | 12/02/2026 | 2626856 | USME VILLA ROSITA | PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA | Listeria monocytogenes | Ausente | m: Ausente | /25 g o mL | CUMPLE |
| INICIAL | 4/02/2026 | 2622441 | USME VIRREY CHUNIZA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 4/02/2026 | 2622508 | USME VILLA ROSITA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | |
| REMUESTREO | 19/02/2026 | 2630722 | USME VIRREY CHUNIZA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 19/02/2026 | 2630722 | USME VIRREY CHUNIZA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica | NO CUMPLE |
| | 20/02/2026 | 2631592 | USME VILLA ROSITA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Ausente | Ausente | No aplica | CUMPLE |

## 2.3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

### 2.3.1. Análisis de resultados Comedores Comunitarios

Para el mes de FEB de 2026, se programan (531) ítems para toma:

- 135 Agua potable
- 132 Ensaladas
- 132 PT: Cocido proteico
- 132 MP: Leche UHT (Esterilidad comercial)

De los (531) ítems programados se toman efectivamente (493), a los cuales se les realiza análisis microbiológico a producto terminado (cocido proteico, ensalada), materia prima (Leche UHT) y control de agua potable para un total (1740) análisis microbiológicos realizados (Ver Tabla 3).

Los (38) ítems restantes para completar los (531) programados, corresponden a ensalada y no se tomaron debido a que, en el momento de la visita, el comedor no preparó ensalada cruda, sino ensalada cocida.

De los (493) ítems tomados en los (135) comedores visitados por cronograma dado por la SDIS, se reportaron (33) microorganismos entre indicadores y patógenos distribuidos así:

- Coliformes totales (18)
- E. coli (6)
- Listeria monocytogenes (1)
- Crecimiento en condiciones de aerobiosis a 35°C: (7)
- Crecimiento en condiciones de anaerobiosis a 35°C: (1)

Cumplimiento general para la modalidad de Comedores comunitarios del 98.1%. (Ver Tabla 5.)

Para los comedores que presentaron microorganismos indicadores como patógenos, se les deben establecer acciones correctivas con el objeto de subsanar su prevalencia, de manera que minimicen su presencia dentro de las áreas de proceso, (Ver Tablas 44 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 29 remuestreos para el mes de enero de 2026, para un total de 100 análisis microbiológicos realizados, de los cuales se presentaron nuevamente No Conformidades en Esterilidad Comercial en 5 muestras de ellas, (5) con crecimiento en condiciones de aerobiosis a 35°C y (5) con crecimiento en condiciones de anaerobiosis a 35°C.

El análisis de las posibles causas para la presencia de Coliformes totales, E. coli, Listeria monocytogenes y microorganismos en pruebas de esterilidad comercial se detalla en las siguientes Tablas:

## Tabla 44. Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Esterilidad comercial

| TABLA | CODIGO | COMEDOR COMUNITARIO | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF. | UNIDAD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 2625376 | SAN EUGENIO | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente¹ | Ausente | No aplica |
| 10 | 2626178 | MIRADOR DE LA ESTANCIA | MATERIA PRIMA: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente¹ | Ausente | No aplica |
| 13 | 2630764 | EL CARMELO | MP: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica |
| 13 | 2630764 | EL CARMELO | MP: LECHE ENTERA UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en anaerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica |
| 20 | 2621686 | TABERIN | MP: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica |
| 21 | 2621277 | ABRAHAM LINCOLN | MP: LECHE UAT - UHT SEMIDESCREMADA LARGA VIDA | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica |
| 23 | 2622441 | VIRREY CHUNIZA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica |
| 23 | 2622508 | VILLA ROSITA | MATERIA PRIMA: LECHE UHT | Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35℃) | Presente | Ausente | No aplica |

| **La presencia de Coliformes totales en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de :** | |
|---|---|
| **MEDIO AMBIENTE** | - Contaminación cruzada por superficies |
| | - Deficiencia en POES preoperativos |
| **MAQUINARIA** | - Presencia por contaminación cruzada |
| | - Equipos mal lavados y desinfectados |
| **MANO DE OBRA** | - Indicador de manipulación NO higiénica |
| | - Malas prácticas higiénicas |
| **METODOS** | - Presencia de bacterias HHRS (Highly Heat Resistant Sporoformers) resistentes a temperaturas de pasterización |
| | - Falla en proceso de pasterización UHT por debajo de 100°C. |
| | - Pérdida de hermeticidad en envases (por golpe, abolladura, mal selle, etc.) |
| | - Recontaminación por pérdida de selle en latas, bolsas, botellas, etc. |
| | - Proceso de enfriamiento no adecuado después de la esterilización |
| | - Relación de Tiempo/Temperatura no adecuada durante esterilización |
| **MATERIALES** | - Uso de materias primas contaminadas |
| | - Material de envase contaminado |

## Tabla 45. Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Coliformes Totales

| TABLA | CODIGO | COMEDOR COMUNITARIO | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF. | UNIDAD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 2628762 | POLICARPA | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 86 | 0 | UFC/100 mL |
| 8 | 2625373 | NUEVO CHILE | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 1 | 0 | UFC/100 mL |
| 8 | 2625381 | BOSANOVA | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 14 | 0 | UFC/100 mL |
| 8 | 2627183 | CAÑAVERALEJO | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 28 | 0 | UFC/100 mL |
| 8 | 2627187 | PORVENIR | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 30 | 0 | UFC/100 mL |
| 8 | 2627201 | COMUNEROS | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 32 | 0 | UFC/100 mL |
| 8 | 2627205 | SAN ANTONIO | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 39 | 0 | UFC/100 mL |
| 10 | 2625773 | ESTRELLA DEL SUR | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | 1 | 0 | UFC/100 mL |
| 10 | 2625798 | LA ESTRELLA | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | 6 | 0 | UFC/100 mL |
| 10 | 2626157 | JERUSALEN CANTERAS | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 1 | 0 | UFC/100 mL |
| 11 | 2620892 | LUIS CARLOS GALAN | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | >2000 | 0 | UFC/100 mL |
| 12 | 2625326 | FLANDES | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | >2000 | 0 | UFC/100 mL |
| 20 | 2621634 | VILLA MARIA | AGUA POTABLE GRIFO COCINA | Coliformes Totales | 10 | 0 | UFC/100 mL |
| 21 | 2621292 | EL CARMEN | AGUA POTABLE GRIFO ZONA DE HIGIENIZACION | Coliformes Totales | 52 | 0 | UFC/100 mL |
| 23 | 2621283 | CHARALÁ | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | 49 | 0 | UFC/100 mL |
| 23 | 2621299 | USME | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | 58 | 0 | UFC/100 mL |
| 23 | 2622462 | SAN LUIS TENERIFE | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | 1 | 0 | UFC/100 mL |
| 23 | 2622506 | JUAN JOSE RONDON | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | Coliformes Totales | 1 | 0 | UFC/100 mL |

| **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 |
| **MATERIALES** | - Uso de agua reutilizada |
| | - Producto sin refrigerar expuesto al ambiente de área de cocina |

## Tabla 46. Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Listeria monocytogenes

| TABLA | CODIGO | COMEDOR COMUNITARIO | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF. | UNIDAD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | 2622510 | VILLA ROSITA | PT: CARNE DE RES CON PEREJIL ASADA | Listeria monocytogenes | Presente | m: Ausente | /25 g o mL |

| La presencia de Listeria monocytogenes en el proceso por encima de los máximos permitidos es indicador de : | |
|---|---|
| MEDIO AMBIENTE | - Deficiencia en POES preoperativos |
| | - Presencia de puntos muertos en instalaciones y/o biopeliculas |
| MAQUINARIA | - Contaminación cruzada por equipos sucios o mal higienizados |
| | - Presencia de puntos muertos en equipos o utensilios y/o biopeliculas |
| MANO DE OBRA | - Su presencia es indicador de manipulación NO higiénica |
| | - Contaminación cruzada directa o indirecta de alimentos |
| | - Contaminación cruzada indirecta (manos a producto) |
| METODOS | - Tratamiento de desinfección deficiente o inexistente |
| | - Falta de higienización durante manipulación y preparación de productos |
| | - Contaminación post proceso y/o antes de empacar producto |
| | - Falla en método para desinfección de productos |
| MATERIALES | - Materia prima contaminada |
| | - Desinfección insuficiente de materia prima |
| | - Crecimiento lento en productos aún en productos refrigerados |

## Tabla 47. Análisis de causas en hallazgos FEB 2026 Comedores Comunitarios – Escherichia coli

| TABLA | CODIGO | COMEDOR COMUNITARIO | IDENTIFICACION ITEM ENSAYO | ANALISIS | RESULTADO | ESPECIF. | UNIDAD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | 2625326 | FLANDES | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | >2000 | 0 | UFC/100 mL |
| 21 | 2621292 | EL CARMEN | AGUA POTABLE GRIFO ZONA DE HIGIENIZACION | E. coli | 2 | 0 | UFC/100 mL |
| 23 | 2621301 | USME | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 1200 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL |
| 23 | 2621309 | EL BOSQUE | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 260 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL |
| 23 | 2621297 | ALFONSO LOPEZ | PT: ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA, Y MIEL | Escherichia coli | 120 | m:10 - M:100 | UFC/g o mL |
| 23 | 2621283 | CHARALÁ | AGUA POTABLE - GRIFO COCINA FRIA | E. coli | 2 | 0 | UFC/100 mL |

| 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 (43) ítems, a los cuales se les realizaron (177) análisis microbiológicos, con un cumplimiento general del 97.7% por presencia de Salmonella spp. y Campylobacter en pechuga de pollo marinado, y presencia de E. coli STEC (Genes stx y eae), así como E. coli STEC (Big Six) en la modalidad de Suministros Planta Carne de Res. Por lo demás, no hubo presencia de microorganismos patógenos.

En Suministros Ruta Carne de Res el cumplimiento se reportó en 100%. Sin embargo, se presenta un resultado del ítem código 2622113, correspondiente a un remuestreo del mes de enero de 2026, dando un cumplimiento del 100% (Ver Tabla 25).

Por lo anterior, para la modalidad de Suministro Ruta Carnes de Res se evidenció presencia de E. coli genérico en un solo ítem, dando un cumplimiento general del 98.11%.

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

En la Tabla 35., 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%, excepto el cabildo de Inga de Bogotá, en el que el resultado del ítem código 2634639 (Esterilidad comercial), se encuentra pendiente, dado que, a la fecha de la realización del presente informe, el ítem se encuentra en análisis. Dicho ítem se reportará en el informe del mes de marzo de 2026.

En las Tablas 36, 37, 38, 39 y 40 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 41), se tomaron (3) tres ítems a los cuales se les realizaron (15) quince análisis microbiológicos, evidenciando un cumplimiento del 100% con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos.

Así mismo, en la modalidad de Refrigerios, (Tabla 42), se tomaron (4) cuatro ítems, a los cuales se les realizaron (13) trece análisis microbiológicos, con cumplimiento microbiológico del 100%, con ausencia total de microorganismos indicadores y patógenos, incluyendo productos para pruebas de esterilidad comercial.

## 2.4. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Para el mes de FEB 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 48. Cumplimiento cronograma FEB 2026**

| PROGRAMAS | | TOMA ITEMS PROGRAMADOS | TOMA ITEMS EJECUTADOS | % CUMPLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| **Comedores comunitarios** | | **531** | **493** | **92,8%** | No se toman 38 ítems de ensalada cruda porque en los comedores prepararon ensalada cocida. Pendiente programar toma de leche UHT por esterilidad comercial (Kennedy El Carmelo) |
| **SUMINISTROS PLANTA** | Abarrotes | **3** | **3** | **100%** | |
| | Carne de cerdo | **3** | **3** | **100%** | |
| | Carne de res | **7** | **7** | **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 | **7** | **7** | **100%** | |
| | Lácteos | **0** | **0** | | No se programó toma en Ruta Lácteos |
| | Pollo | **1** | **1** | **100%** | |
| **Cabildos indígenas** | Kichwa | **2** | **2** | **100%** | |
| | Bosa | **2** | **2** | **100%** | |
| | Ambika Pijao | **2** | **2** | **100%** | |
| | Inga de Bogotá | **2** | **1** | **50%** | |
| | Suba | **2** | **2** | **100%** | |
| **Canastas y paquetes** | | **3** | **3** | **100%** | |
| **Refrigerios** | | **4** | **4** | **100%** | |
| **TOTAL** | | **602** | **563** | **93,5%** | |

## 2.6. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

Con base en los resultados obtenidos en el mes de FEB 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 FEB 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 49. Socialización de resultados FEB 2026**

| FECHA | HORA | SOCIALIZACIÓN | MODALIDAD |
|---|---|---|---|
| 13/02/2026 | 8:00 | Comité SDIS Carne Res | Virtual |
| 13/02/2026 | 8:30 | Comité SDIS Carne Cerdo | Virtual |
| 13/02/2026 | 9:00 | Comité SDIS Pollo | Virtual |
| 13/02/2026 | 10:30 | Comité SDIS Panadería | Virtual |
| 13/02/2026 | 11:00 | Comité SDIS Lácteos | Virtual |
| 16/02/2026 | 9:00 | Comité SDIS Abarrotes | Virtual |
| 2026-02-17 | 9:00 | Comité SDIS Cabildo Inga | Virtual |
| 2026-02-17 | 9:30 | Comité SDIS Cabildo Kichwa | Virtual |
| 2026-02-17 | 10:00 | Comité SDIS Cabildo Bosa | Virtual |
| 2026-02-17 | 10:30 | Comité SDIS Cabildo Suba | Virtual |
| 2026-02-17 | 11:00 | Comité SDIS Cabildo Ambika | Virtual |
| 2026-02-26 | 9:00 | Comité SDIS Refrigerios | Virtual |
| 2026-02-26 | 9:30 | Comité SDIS Canastas | Virtual |
| 2026-02-27 | 8:00 | Comedores | Presencial |

## 2.8. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

### 2.8.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

Los informes microbiológicos del mes de FEB 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 FEB 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 FEB de 2026 no se presentan novedades en el área de Logística y Operaciones:

**Tabla 50. Relación de cambios en área de Logística y Operaciones FEB de 2026**

| FECHA | NOVEDAD | NOVEDADES | c.c. |
|---|---|---|---|
| 2026-02 | | SIN NOVEDADES | |
| | | | |

## 3. EJECUCIÓN FINANCIERA

**Tabla 51. 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 |
| VALOR ADICIONAL AL CONTRATO (feb 2026) | **$ 158.234.014** |
| PENDIENTE POR EJECUTAR | **$ 302.364.160** |

**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 FEB iones y características señaladas en el estudio previo, la invitación y demás documentos que hagan parte del proceso.** | Durante el período de FEB de 2026, BIOTRENDS LABORATORIOS SAS, dio cumplimiento a la obligación contractual. | Acciones adelantadas:<br>✓ Socialización de resultados en los diferentes comités de acuerdo con cronograma establecido por la SDIS (ver numeral 2.7)<br>✓ Elaboración de informe mensual de resultados con corte al mes de FEB de 2026 con sus respectivos soportes.<br>✓ 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 FEB 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 FEB 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 FEB 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)<br>✓ Acompañamientos a charlas y difusión de resultados. Ver numeral 2.7 del presente informe.<br>✓ Informes de muestras nuevas o novedades dentro del mes de FEB 2026. Ver numeral 21.3 Informe de muestras nuevas del presente informe.<br>✓ Ejecución de Remuestreos programados en el mes de FEB 2026 bajo coordinación de la supervisión de la SDIS.<br>✓ Supervisión FEB 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 FEB 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 FEB 2026 dentro de las fechas establecidas en Anexo Técnico (10° día hábil al inicio del mes por correo y en formato físico (USB)<br>Acompañamientos a charlas y difusión de resultados. Ver numeral 2.7 del presente informe.<br>Informes de muestras nuevas o novedades dentro del mes de FEB 2026. Ver numeral 2.4 Informe de muestras nuevas del presente informe.<br>Ejecución de Remuestreos programados en el mes de FEB 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<br>(Ver Numeral 3. Ejecución financiera) | Facturas del mes de FEB 2026.<br>(Ver Numeral 3. Ejecución financiera) **(Facturas 113893 y 113894)** |
| 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 FEB **2026.**.pdf" (adjunta).<br>✓ Certificación pago de impuestos FEB **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 FEB 2026<br>✓ "Certificado pago social y parafiscales FEB 2026.pdf" adjunta.<br>✓ Certificado pago de impuestos FEB 2026.pdf (adjunta)<br>✓ Información solicitada vía correo electrónico dentro del mes en curso (FEB 2026)<br>✓ Acta de supervisión a Biotrends por parte de SDIS **-** FEB 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 113893 y 113894)** |
| 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 FEB 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 FEB 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 FEB 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 FEB 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, FEB 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 FEB de 2026 según formatos aprobados por la SDIS. | ✓ SDIS reporte de resultados FEB 2026.xls<br>✓ Informe SDIS FEB 2026.doc<br>✓ Informes microbiológicos FEB 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 FEB 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)<br>✓ 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 FEB 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 FEB 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 FEB de 2026 y socialización de resultados. | ✓ SDIS Reporte resultados FEB 2026.xls<br>✓ 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 FEB 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 FEB 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 FEB 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 FEB con los soportes respectivos.** | Consolidar información correspondiente al mes de FEB **2026** para emitir Prefactura y Factura. | **(Facturas 113893 y 113894)** |
| 2 | **Asumir el FEB de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el FEB 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 FEB 2026.pdf" adjunta.<br>✓ Certificado pago de impuestos FEB 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,<br>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 FEB 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.<br>✓ 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 FEB 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 FEB 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. FEB 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 FEB 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)<br>Supervisión a analistas F-CM-002 (Adjunta) |
| 3 | Asegurar áreas de trabajo libres de obstáculos, en con FEB 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 FEB 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 **(493)** ítems analizados, se obtuvo un cumplimiento del **98.1%**, sobre los **(1740)** 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 (Coliformes totales, así como de microorganismos patógenos (Listeria monocytogenes, E. coli y microorganismos presentes en pruebas de esterilidad comercial), de manera que se garantice la inocuidad de los productos elaborados y distribuidos a la población infantil y de adolescencia.

Se deben asegurar los procesos de selección de proveedores, de manera que garanticen la calidad y la inocuidad de los productos, en especial para los productos sellados herméticamente.

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 (97.7%) y para Suministros Ruta (98.1%).
**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 Planta 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 del documento**