Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16:16-05:00 - Pagina 1 de 22

ANEXO TÉCNICO

1. DETALLE Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO
1.1 OBJETO

Contratar los servicios de laboratorio de alimentos especializado para la toma de muestras, análisis microbiológicos, y emisión de resultados de los aspectos y parámetros a muestrear, con el fin de verificar la calidad e inocuidad de los alimentos y preparaciones entregados a través de la modalidad comedores comunitarios – cocinas populares.

1.2 ALCANCE DEL OBJETO

Con el propósito de garantizar las condiciones inocuas de los alimentos suministrados a través de la modalidad: comedores comunitarios – cocinas populares, se hace necesario realizar el control al cumplimiento de la calidad microbiológica de los alimentos entregados a los beneficiarios de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), mediante la toma de muestras y análisis microbiológicos en las diferentes etapas del proceso, desde la producción hasta el consumo.

2 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS

2.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

A continuación, se establecen las características y condiciones técnicas que la Secretaría Distrital de Integración Social requiere para el seguimiento al cumplimiento de la calidad microbiológica de los alimentos y preparaciones suministradas. La toma de muestras se realizará en las sedes que brindan los apoyos alimentarios en la modalidad: comedores comunitarios – cocinas populares.

La sede del laboratorio que realice la toma y análisis de muestras microbiológicas debe estar ubicada en Bogotá y/o municipios circunvecinos, adscritos y certificados por la entidad distrital y/o nacionales competentes, que cuente con la acreditación NTC ISO/IEC 17025: 2005 (o 2017) *"Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración*".

2.2 DESCRIPCIÓN DEL APOYO ALIMENTARIO - MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES.

El apoyo alimentario en modalidad: comedores comunitarios – cocinas populares consiste en la entrega de comida a la ciudadanía identificada por la Secretaría Distrital de Integración Social en situación de inseguridad alimentaria o situación de vulnerabilidad.

Modalidad: comedores comunitarios – cocinas populares: Consiste en un apoyo alimentario de comida caliente, a través de una ración diaria, en las cantidades requeridas, cumpliendo con un aporte nutricional del 40% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes, bajo condiciones de calidad e inocuidad durante los días de prestación del servicio.

Esta modalidad de apoyo alimentario cuenta con 120 comedores comunitarios – cocinas populares ubicados en diferentes localidades de la ciudad de Bogotá D.C. Las direcciones de los puntos de entrega serán definidos atendiendo la focalización y necesidades de la Secretaría Distrital de Integración Social y podrán ser objeto de modificación y se entregarán al laboratorio en el proceso contractual con la SDIS.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 2 de 22

2.3 SITIOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS EN LOS COMEDORES COMUNITARIOS-COCINAS POPULARES

La entrega de alimentos en los comedores comunitarios – cocinas populares se realizará dentro de las diecinueve (19) localidades de la ciudad de Bogotá D.C., en los horarios de atención, de 10:30 a.m. a 04:00 p.m., de lunes a sábados, en los lugares relacionados a continuación, en condiciones de calidad, cantidad, oportunidad y logística definidas por la entidad.

N°	LOCALIDAD	CODIGO SIRBE	NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO	NOMBRE DE REFERENCIA COMEDOR COMUNITARIO	DIRECCIÓN COMEDOR COMUNITARIO	UPZ	COBERTURA
1	ANTONIO NARIÑO	113555	113555-CCCP 12-002	POLICARPA	KR 10 BIS 3 58 SUR	CIUDAD JARDIN	350
2	BARRIOS UNIDOS	113955	113955-CCCP 12-001	DOCE DE OCTUBRE			250
3	BOSA	113377	113377-CCCP 07-008	SAN EUGENIO	CL 78 SUR 79 51 MZ 2F INT 82	BOSA CENTRAL	200
4	BOSA	113378	113378-CCCP 07-003	CENTAUROS	CL 58 SUR 91 A 14	EL PORVENIR	400
5	BOSA	113379	113379-CCCP	SAN PEDRO	KR 87B 66C 08 SUR	BOSA OCCIDENTAL	250
6	BOSA	113529	113529-CCCP 07-007	SAN BERNARDINO/CAMPO VERDE			400
7	BOSA	113604	113604-CCCP 07-010	POTRERITOS	CL 74 B SUR 87 I 97	BOSA OCCIDENTAL	300
8	BOSA	113605	113605-CCCP 07-004	BOSANOVA	CL 60 SUR 86 A - 04	BOSA OCCIDENTAL	300
9	BOSA	113631	113631-CCCP 07-009	COMUNEROS	KR 89B 49D 10 SUR	BOSA OCCIDENTAL	300
10	BOSA	113633	113633-CCCP 07-005	MANZANARES	KR 80I 71B 27 SUR	BOSA CENTRAL	400
11	BOSA	113860	113860-CCCP 07-006	BOSQUES DE MARYLAND	KR 80 N 73 A 07 SUR	BOSA CENTRAL	400
12	BOSA	113929	113929-CCCP	NUEVO CHILE	CL 56D SUR 72G 05	APOGEO	300
13	BOSA	121433	121433-CCCP 07-001	PORVENIR	KR 100 52 24 SUR	EL PORVENIR	400
14	BOSA	121603	121603-CCCP 07-002	BOSA	CL 65 SUR 78 C 38	BOSA CENTRAL	370
15	CHAPINERO	113617	113617-CCCP 02-002	MORACI	CL 98 ESTE 5 78	SAN ISIDRO - PATIOS	300
16	CHAPINERO	113834	113834-CCCP 02-001	LOURDES			250
17	CHAPINERO	113835	113835-CCCP 02-003	PARDO RUBIO	CL 47 B 3 26 E	PARDO RUBIO	150
18	CIUDAD BOLÍVAR	113342	113342-CCCP 19-003	PARAISO	CL 71 I SUR 27 M 09	LUCERO	300
19	CIUDAD BOLÍVAR	113346	113346-CCCP 19-012	BELLA FLOR	KR 27BIS A 73C 45 SUR	LUCERO	350
20	CIUDAD BOLÍVAR	113347	113347-CCCP 19-004	HUERTAS	KR 75K 62D 42 SUR	ISMAEL PERDOMO	300
21	CIUDAD BOLÍVAR	113352	113352-CCCP 19-013	SANTA VIVIANA	CL 75 D SUR 75 C 17	ISMAEL PERDOMO	300
22	CIUDAD BOLÍVAR	113380	113380-CCCP 19-005	LOS ALPES	KR 24B 76 41 SUR	LUCERO	350
23	CIUDAD BOLÍVAR	113381	113381-CCCP 19-019	VILLAS DEL PROGRESO	CL 73 SUR 20 06	LUCERO	250
24	CIUDAD BOLÍVAR	113399	113399-CCCP 19-011	JUAN PABLO II	CL 68 SUR 18M 06	LUCERO	300
25	CIUDAD BOLÍVAR	113421	113421-CCCP 19-015	ESTRELLA DEL SUR	KR 18C 70 10 SUR	LUCERO	300
26	CIUDAD BOLÍVAR	113422	113422-CCCP 19-006	CARACOLI			250
27	CIUDAD BOLÍVAR	113556	113556-CCCP 19-007	LA ESTRELLA	CL 78 C SUR 18 G 21	EL TESORO	350
28	CIUDAD BOLÍVAR	113837	113837-CCCP 19-016	NACIONES UNIDAS	KR 18D 81 28 SUR	EL TESORO	300
29	CIUDAD BOLÍVAR	113863	113863-CCCP 19-008	LIMONAR	KR 18 A BIS B 80 A 31 SUR	EL TESORO	300
30	CIUDAD BOLÍVAR	113864	113864-CCCP 19-017	JERUSALEN CANTERAS	KR 49D 68G 08 SUR	JERUSALEM	250
31	CIUDAD BOLÍVAR	113880	113880-CCCP 19-009	DIVINO NIÑO	CL 78 C SUR 16P 29	EL TESORO	300
32	CIUDAD BOLÍVAR	113894	113894CCCP 19-018	SAN FERNANDO	DG 64B SUR 19 21	SAN FRANCISCO	250

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c084-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 3 de 22

N°	LOCALIDAD	CODIGO SIRBE	NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO	NOMBRE DE REFERENCIA COMEDOR COMUNITARIO	DIRECCIÓN COMEDOR COMUNITARIO	UPZ	COBERTURA
33	CIUDAD BOLÍVAR	121602	121602-CCCP 19-001	ARBORIZADORA	KR 43 65 I 25 SUR	JERUSALEM	600
34	CIUDAD BOLÍVAR	121605	121605-CCCP 19-002	PERDOMO	AK 70 C 60 B 3 SUR	ISMAEL PERDOMO	250
35	CIUDAD BOLÍVAR	121639	121639-CCCP 19-010	POTOSI	CL 81 SUR 42 76	JERUSALEM	350
36	ENGATIVÁ	113595	113595-CCCP 10-001	LAURELES			300
37	ENGATIVÁ	113606	113606-CCCP 10-005	LUIS CARLOS GALÁN			300
38	ENGATIVÁ	113620	113620-CCCP 10-002	GARCÉS NAVAS	CL 76 A 104 18	GARCES NAVAS	300
39	ENGATIVÁ	113943	113943-CCCP 10-003	LAS FERIAS	CL 79 69Q 55	LAS FERIAS	300
40	ENGATIVÁ	113967	113967-CCCP 10-004	BOYACÁ REAL	KR 89 68A 08	BOYACA REAL	250
41	FONTIBÓN	113332	113332-CCCP 09-001	LA GIRALDA	CL 22 J 108 28	FONTIBON	400
42	FONTIBÓN	113579	113579-CCCP 09-002	PRADOS DE ALAMEDA	KR 137A 17B 53	FONTIBON SAN PABLO	300
43	FONTIBÓN	113763	113763-CCCP 09-004	ZONA FRANCA	CL 14 B 119 A 71	ZONA FRANCA	150
44	FONTIBÓN	113793	113793-CCCP 09-003	SELVA DORADA	AV CL 24 122 25	FONTIBON SAN PABLO	200
45	FONTIBÓN	113879	113879-CCCP 09-005	FLANDES	KR 111 A 17A 14MJ	FONTIBON	300
46	KENNEDY	113349	113349-CCCP 08-006	LAGOS DE TIMIZA			300
47	KENNEDY	113558	113558-CCCP 08-002	VILLA LILIANA	CL 16B 81G 45	CASTILLA	200
48	KENNEDY	113560	113560-CCCP 08-008	AMPARO CAÑIZALEZ	CL 41 SUR 80I 07	CORABASTOS	300
49	KENNEDY	113563	113563-CCCP 08-007	EL AMPARO	KR 81F 42 37 SUR	CORABASTOS	400
50	KENNEDY	113876	113876-CCCP 08-011	SAUCEDAL	CL 34 A SUR 89C 08	CALANDAIMA	200
51	KENNEDY	113878	113878-CCCP 08-010	PERPETUO SOCORRO	KR 78D 47B 66 SUR	TIMIZA	200
52	KENNEDY	113900	113900-CCCP 08-009	VILLAS DE KENNEDY	DG 54A 81 G 92 SUR	GRAN BRITALIA	250
53	KENNEDY	113934	113934-CCCP 08-004	ALQUERÍA LA FRAGUA	KR 68I 39C 16 SUR	CARVAJAL	300
54	KENNEDY	117257	117257-CCCP 08-003	TIMIZA	KR 78 A 43 37 SUR	TIMIZA	250
55	KENNEDY	121219	121219-CCCP 08-005	MI SEGUNDO HOGAR	KR 82C 5A 22 SUR	CORABASTOS	300
56	KENNEDY	113335	113335-CCCP 08-001	BELLAVISTA	CL 40 SUR 94 C 50	PATIO BONITO	400
57	LA CANDELARIA	113597	113597-CCCP	SANTA BÁRBARA	CL 6C 7A 03	LA CANDELARIA	200
58	LOS MARTIRES	115524	115524-CCCP 14-003	VOTO NACIONAL			200
59	LOS MARTIRES	121604	121604-CCCP 14-002	LA RIOJA	CL 4 14 14	SANTA ISABEL	360
60	LOS MARTIRES	121780	121780-CCCP 14-001	MÁRTIRES	KR 14 BIS 21-10	LA SABANA	200
61	LOS MÁRTIRES	113546	113546-CCCP	SAMPER MENDOZA			200
62	PUENTE ARANDA	113760	113760-CCCP 12-003	COLÓN			200
63	PUENTE ARANDA	113859	113859-CCCP 12-001	PUENTE ARANDA	KR 56 15 34	PUENTE ARANDA	300
64	PUENTE ARANDA	113983	113983-CCCP 12-004	MUZU (TEJAR)	CL 32 SUR 51 12	MUZU	200
65	RAFAEL URIBE URIBE	113354	113354-CCCP 18-001	RESURRECCIÓN	DG 32C SUR 12G 32	MARCO FIDEL SUAREZ	300
66	RAFAEL URIBE URIBE	113358	113358-CCCP 18-005	DIANA TURBAY SECTOR COMUNEROS	CL 48 X SUR 2 13 ESTE	DIANA TURBAY	250
67	RAFAEL URIBE URIBE	113359	113359-CCCP 18-002	DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS			250
68	RAFAEL URIBE URIBE	113533	113533-CCCP 18-006	PALERMO SUR	KR 1 ESTE 50 08 SUR	DIANA TURBAY	300
69	RAFAEL URIBE URIBE	113534	113534-CCCP 18-007	PROVIDENCIA ALTA	CL 48 I BIS 10C 06	MARRUECOS	250

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c084-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 4 de 22

N°	LOCALIDAD	CODIGO SIRBE	NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO	NOMBRE DE REFERENCIA COMEDOR COMUNITARIO	DIRECCIÓN COMEDOR COMUNITARIO	UPZ	COBERTURA
70	RAFAEL URIBE URIBE	113535	113535-CCCP 18-008	INGLÉS	KR 26A 41 10 SUR	QUIROGA	200
71	RAFAEL URIBE URIBE	113564	113564-CCCP 18-009	SAN MARTÍN LA FISCALA ALTA			200
72	RAFAEL URIBE URIBE	113772	113772-CCCP 18-010	CHIRCALES	KR 5A 48N 06 SUR	MARRUECOS	250
73	RAFAEL URIBE URIBE	113914	113914-CCCP 18-011	GOVAROVA	KR 7 49F 14 SUR	MARRUECOS	300
74	SAN CRISTÓBAL	113302	113302-CCCP 04-003	VEINTE DE JULIO	KR 7A BIS 27B - 05	20 DE JULIO	350
75	SAN CRISTÓBAL	113324	113324-CCCP 04-004	JUAN REY	KR 15 ESTE 69 60 SUR	LOS LIBERTADORES	350
76	SAN CRISTÓBAL	113384	113384-CCCP 04-001	SAN MARTÍN DE LOBA			350
77	SAN CRISTÓBAL	113416	113416-CCCP	SANTA INÉS	KR 5 ESTE 29 A 70 SUR	SAN BLAS	250
78	SAN CRISTÓBAL	113435	113435-CCCP 04-005	ALTOS DEL POBLADO	KR 10 A ESTE 40 01 SUR	LA GLORIA	300
79	SAN CRISTÓBAL	113497	113497-CCCP 04-006	ATENAS	KR 2 ESTE 36 F 26 SUR	20 DE JULIO	350
80	SAN CRISTÓBAL	113585	113585-CCCP 04-007	LA GLORIA	DG 50 SUR 6B 11 ESTE	LOS LIBERTADORES	300
81	SAN CRISTÓBAL	113883	113883-CCCP 04-008	PUENTE COLORADO	KR 16B ESTE 42C 55 SUR	LA GLORIA	300
82	SAN CRISTÓBAL	121606	121606-CCCP 04-002	SAN BLAS	KR 3 ESTE 18 A 53 SUR	SOSIEGO	700
83	SANTA FE	113327	113327-CCCP 03-006	AGUAS I Y AGUAS II	CL 22 0 10	LA MACARENA	200
84	SANTA FE	113452	113452-CCCP 03-003	CRUCES			400
85	SANTA FE	113460	113460-CCCP 03-004	PERSEVERANCIA	CL 31 4 55	LA MACARENA	200
86	SANTA FE	113608	113608-CCCP 03-001	RAMÍREZ	CI 2 BIS 1 40 ESTE	LOURDES	300
87	SANTA FE	113822	113822-CCCP 03-002	LA CONCORDIA	CL 6D BIS A 3 23 ESTE	LOURDES	350
88	SANTA FE	113830	113830-CCCP 03-005	VERACRUZ	KR 12 20 77	LAS NIEVES	350
89	SUBA	113290	113290-CCCP 11-001	LISBOA	CL 136 145 12	TIBABUYES	300
90	SUBA	113386	113386-CCCP 11-002	SAN CARLOS DE TIBABUYES	CL 142 BIS A 140A 17	TIBABUYES	300
91	SUBA	113496	113496-CCCP 11-003	TABERIN	CL 129F 87 18	EL RINCON	300
92	SUBA	113810	113810-CCCP 11-004	RINCÓN RUBÍ	KR 95B 130A 19	EL RINCON	300
93	SUBA	113861	113861-CCCP 11-005	CAÑIZA	KR 111 A 139 98	EL RINCON	300
94	SUBA	113907	113907-CCCP	LA AGUADITA	CL 128 86 C 38	EL RINCÓN	200
95	SUBA	113947	113947-CCCP 11-006	CAMINOS DE LA ESPERANZA	CL 157 96 A 16 PI.1	SUBA	300
96	TUNJUELITO	113350	113350-CCCP 06-001	ISLA DEL SOL	CL 66 SUR 65 A 02 / CL 66 SUR 65 A 08	VENECIA	400
97	TUNJUELITO	113771	113771-CCCP 06-002	ABRAHAM LINCOLN	KR 13 51 68 SUR	TUNJUELITO	400
98	TUNJUELITO	113778	113778-CCCP 06-003	EL CARMEN	CL 48B SUR 28 56	VENECIA	400
99	USAQUÉN	113406	113406-CCCP 01-003	VERBENAL	TV 18 B 187 43	VERBENAL	300
100	USAQUÉN	113426	113426-CCCP 01-002	BUENAVISTA	CL 192 5C 24	VERBENAL	250
101	USAQUÉN	113427	113427-CCCP 01-001	SANTA CECILIA	KR 5 162 A 08	SAN CRISTOBAL NORTE	300
102	USAQUÉN	113559	113559-CCCP 01-004	ESTRELLITA	CL 189 B 3 A 25	VERBENAL	300
103	USME	113287	113287-CCCP 05-003	VIRREY CHUNIIZA	KR 14 136 A 16 SUR	CIUDAD USME	350
104	USME	113351	113351-CCCP 05-009	LA FISCALA	CL 65 SUR 5 31	DANUBIO	300
105	USME	113453	113453-CCCP 05-004	JUAN JOSÉ RONDÓN	KR 15 ESTE 90A SUR 87	LA FLORA	300
106	USME	113514	113514-CCCP 05-010	BARRANQUILLITA	KR 12 71G 22 SUR	GRAN YOMASA	300
107	USME	113557	113557-CCCP 05-005	VILLA ALEMANIA	KR 6B ESTE 89 44 SUR	ALFONSO LOPEZ	350

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 5 de 22

N°	LOCALIDAD	CODIGO SIRBE	NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO	NOMBRE DE REFERENCIA COMEDOR COMUNITARIO	DIRECCIÓN COMEDOR COMUNITARIO	UPZ	COBERTURA
108	USME	113819	113819-CCCP 05-006	LORENZO ALCANTUZ	CL 104 SUR 07 14	COMUNEROS	300
109	USME	113902	113902-CCCP	VILLA ROSITA	CL 90 A SUR 22 58 ESTE	LA FLORA	150
110	USME	113902	113902-CCCP	VILLA ROSITA			150
111	USME	113903	113903-CCCP 05-011	EL LÍBANO	KR 10 ESTE 80 20 SUR	GRAN YOMASA	300
112	USME	113904	113904-CCCP 05-007	SAN LUIS TENERIFE	CL 81B SUR 9 15	GRAN YOMASA	350
113	USME	118595	118595-CCCP-05-008	SEMILLAS DE ANTAÑO			350
114	USME	121607	121607-CCCP 05-002	USME	KR 3 ESTE 91 39 SUR	ALFONSO LOPEZ	720
115	FALTA POR DEFINIR						
116	FALTA POR DEFINIR						
117	FALTA POR DEFINIR						
118	FALTA POR DEFINIR						
119	FALTA POR DEFINIR						
120	FALTA POR DEFINIR						

Nota: Las direcciones de los puntos de entrega serán definidos atendiendo la focalización y necesidades de la Secretaría Distrital de Integración Social y podrán ser objeto de modificación.
Las direcciones de los puntos de entrega que faltan se entregarán al laboratorio una vez se hayan definido el lugar y la cobertura de la misma.
En caso de apertura de nuevos puntos para comedores comunitarios – cocinas populares, se informará previamente al laboratorio, para inclusión en el plan de muestreo microbiológico.

2.4 EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA PARA LA ATENCIÓN DE LA MODALIDAD: COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES.

El contratista, dentro de los cinco (5) días calendario posteriores al inicio del contrato, deberá radicar en la SDIS el cronograma propuesto de toma de muestras para análisis microbiológico, modelo de matriz de resultados de análisis microbiológicos, modelo de informe mensual y el plan de muestreo microbiológico, el cual debe incluir:

- Procedimientos de muestreo en los comedores comunitarios – cocinas populares
- Protocolos de BPM en la toma de muestras, transporte (cadena de custodia), técnicas de análisis, unidades de medición, rangos de conformidad y no conformidad para cada parámetro e indicador microbiológico por parte del laboratorio.
- Protocolo de toma de muestras para detectar microorganismos que presenten riesgo de patogenicidad (métodos, tiempos de análisis, etc.).
- Plan de socialización de resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos a los asociado o contratistas y/o contratistas de los comedores comunitarios – cocinas populares, interventoría o SDIS.
- Personal designado por el laboratorio para la toma de muestras, con su respectiva identificación y documentos requeridos por la Resolución 2674 de 2013.

El plan de muestreo microbiológico y el cronograma propuesto de toma de muestras para análisis microbiológico será aprobado por la SDIS dentro de los dos (2) días hábiles posteriores a su radicación; si se presentan observaciones al plan de muestreo, la SDIS informará para los respectivos ajustes al Contratista, quien deberá radicar el Plan de Muestreo ajustado dentro del siguiente día hábil a su notificación. Una vez aprobado, el plan de muestreo microbiológico, hará parte integral del anexo técnico.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 6 de 22

En caso de requerirse modificaciones al plan de muestreo y al cronograma de toma de muestras para análisis microbiológico, se podrán realizar modificaciones con la aprobación del documento por parte de la SDIS.

Durante el plazo del contrato el laboratorio deberá realizar la toma de muestras para análisis microbiológico en los puntos de preparación y distribución de los alimentos, según las características y frecuencias determinadas, con un comienzo de toma de muestras en comedores, máximo a partir de los diez (10) días calendario después de la firma del acta de inicio. La frecuencia se podrá modificar de acuerdo con lo requerido por la entidad. Se aclara que toda muestra tomada será objeto de análisis en el laboratorio.

Los análisis microbiológicos aplicables a la modalidad Comedores Comunitarios – Cocinas Populares estarán dirigidos a evaluar la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos con un grado razonable de confianza entre el 90% y el 95%, y estarán orientados a analizar materias primas (de alto riesgo epidemiológico como proteínas y derivados de origen animal, atún y pulpas de fruta), producto terminado, superficies, higiene del personal manipulador y suministro de agua, a la cual se le realizará análisis microbiológico. Durante el plazo del contrato, el contratista deberá realizar la toma de muestras para análisis microbiológico, en todos los comedores comunitarios – cocinas populares así:

- Para materia prima (de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, pescado o atún, lácteos y pulpa de fruta, entre otros).
- Para producto terminado (por lo menos una para alimento crudo - ensalada o jugo - y una para preparaciones con cárnicos, pescado o atún)[1]
- Pool (grupo de muestras) para manos del personal manipulador, procesado como una única muestra denominada “manipuladores”.
- Pool (grupo de muestras) para superficies limpias y desinfectadas (como utensilios, vajilla, superficies de corte, menaje, equipos, entre otros), totalizando al menos cinco (5) superficies que serán procesadas como una única muestra denominada “superficies”.
- Agua utilizada en las preparaciones, para evaluación microbiológica.

A las muestras tomadas se les deberán efectuar los siguientes análisis, de acuerdo con la normatividad vigente y los parámetros internos de calidad de la SDIS, para materia prima, producto terminado, agua, superficies y personal manipulador.

Tabla 3 Análisis requeridos[2]

FUENTE	TIPO DE MUESTRA	PARÁMETROS A ANALIZAR	TIEMPO DE ANÁLISIS REQUERIDO POR LA SDIS (POSTERIOR A LA TOMA DE MUESTRA)
MATERIA PRIMA (Cárnicos o lácteos)	Queso fresco	*Salmonella sp*	3 días
		E.coli	3-7 Días
		Mohos y levaduras	4-7 Días
		Staphylococcus aureus coagulasa positivo	3 días
		Listeria monocytogenes	3 días
	Leche entera pasteurizada	Coliformes fecales	3-7 días
		Coliformes totales	4-7 días
		Aerobios mesófilos	4-7 días
	Leche Ultra pasteurizada	Esterilidad comercial	15-18 días
	Res	E coli genérico	3-7 días
		Salmonella sp	3 días
		Identificación de especie cárnica	3 días

[1] Pescado fresco, congelado; atún enlatado
[2] Resolución 1407/2022; Resolución 2690/2015; Decreto 616/2006; parámetros internos SDIS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c084-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 7 de 22

FUENTE	TIPO DE MUESTRA	PARÁMETROS A ANALIZAR	TIEMPO DE ANÁLISIS REQUERIDO POR LA SDIS (POSTERIOR A LA TOMA DE MUESTRA)
		E.coli O157:H7	3 días
		E.coli no O157 (STEC) productores de toxina shiga	6-7 días
	Cerdo	E coli genérico	3-7 días
		Salmonella sp	3 días
	Pollo	*Salmonella sp*	3 días
		Campylobacter sp	3 días
		E coli genérico	3-7 días
	Pescado	*E.coli*	3-7 días
		Salmonella sp	3 días
		Staphylococcus aureus coagulasa positivo	3 días
		Vibrio cholerae	5-6 días
	Atún	Esterilidad comercial	15-18 días
MATERIA PRIMA (Pulpas de fruta)	Pulpas de fruta	Aerobios mesófilos	4-7 días
		E coli	3-7 días
		Mohos y levaduras	4-7 días
		Salmonella sp	3 días
PRODUCTO TERMINADO (Alimento preparado en restaurante (cocido))	Alimento preparado en restaurante (cocido)	*Salmonella sp*	3 días
		Listeria monocytogenes	4-7 días
		E.coli	3 días
		Staphylococcus aureus coagulasa positivo	3 días
		Bacillus cereus	3 días
PRODUCTO TERMINADO (Ensalada verdura (crudos), Jugos de fruta)	Ensalada verdura (crudos)	*Listeria monocytogenes*	4-7 días
		Bacillus cereus[3]	4-7 días
		E.coli	3 días
		Staphylococcus aureus coagulasa positivo	3 días
		Salmonella sp	3 días
	Jugos de fruta	*Listeria monocytogenes*	4-7 días
		Salmonella sp	4-7 días
		E.coli	4-7 días
AGUA (utilizada en las preparaciones)	AGUA (microbiológico)	*E.coli*	3-7 días
		Coliformes totales	4-7 días
		Mesófilos aerobios	4-7 días
SUPERFICIES (POOL)	Para preparación de alimentos, menaje y equipos utilizados en el servicio de alimentación	*Coliformes totales*	4-7 días
		E. coli	4-7 días
		Mesófilos aerobios	4-7 días
FROTIS DE MANOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR (POOL)	Personal manipulador de alimentos	*Coliformes totales*	4-7 días
		E. coli	3-7 días
		Mohos y levaduras	4-7 días
		Staphylococcus aureus coagulasa positivo	3 días

Si la SDIS **requiere modificar** la metodología, el plan de muestreo, cronograma de muestreo, total de muestras por comedor, frecuencias, análisis requeridos (fuente, tipo de muestra, parámetro a analizar), procedimientos y protocolos relacionados con la evaluación de la calidad microbiológica, el laboratorio **deberá** efectuar las modificaciones y ajustes que le sean solicitados, según las necesidades del servicio.

El laboratorio contratado debe realizar la toma de muestras y deberá dejar una (1) contramuestra por cada materia prima en el sitio donde se tomó la muestra inicial, la cual será tomada en condiciones idénticas a las muestras, dando las instrucciones correspondientes en relación a la conservación de las mismas durante siete

[3] Criterio para alimentos preparados con harinas y/o cereales (Res.1407/2022)

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 8 de 22

(7) días calendario en las condiciones higiénico- sanitarias requeridas. En caso de muestras de atún o leche UHT, la contramuestra se podrá conservar durante veintiún (21) días calendario, en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

Los resultados serán entregados y socializados por el laboratorio, al supervisor y al contratista o asociado (por correo electrónico en formato PDF de solo lectura y acuso de recibido por el asociado o contratista), en un término no superior a 21 días calendario después de tomadas las muestras (excepto resultados con presencia de patógenos, que deberán ser entregados y socializados por correo electrónico apenas se presente el reporte de laboratorio). Los resultados de los análisis realizados serán socializados por el laboratorio a la SDIS en los comités de seguimiento mensual con los asociado o contratistas.

Así mismo, el laboratorio deberá entregar a la SDIS un informe mensual, dentro de los tres primeros días hábiles del mes, de acuerdo con los formatos establecidos, una vez aprobado el plan de muestreo, donde se reporte el análisis y resultado de las muestras tomadas, obtenidas en ese período, el cual debe contener:

- Análisis de causas.
- Retroalimentación de los resultados obtenidos.
- Toma de nuevas muestras.
- Acompañamiento pedagógico, entre otros que se identifiquen como necesarios.
- Respectivas recomendaciones y el cumplimiento de la calidad microbiológica.
- Resultados microbiológicos y fisicoquímicos en PDF.
- Matrices de resultados según formatos establecidos y aprobados por la SDIS.

En los casos que se presenten resultados de muestras no conformes, que no presenten riesgo de patogenicidad en los parámetros establecidos, el laboratorio debe reportar estos hallazgos a la SDIS dentro del informe mensual.

En caso de muestras no conformes con riesgo de patogenicidad: *Staphylococcus aureus coagulasa positiva, Salmonella sp, Bacillus cereus, E.coli (excepto en cárnicos) E.coli O157:H7, E.coli no O157 (STEC) productores de toxina shiga Listeria monocytogenes, esterilidad comercial no satisfactoria, coliformes fecales, Vibrio cholerae, Campylobacter sp, etc.,* el contratista deberá informar de manera inmediata, vía correo electrónico y telefónico al supervisor del contrato, con copia al profesional asignado como apoyo a la supervisión del contrato. En estos casos, el laboratorio analizará nuevamente las contramuestras (para materia prima) y remuestreos (para producto terminado, agua, superficies y personal manipulador), después de la emisión de los resultados, de acuerdo con lo establecido en el Plan de muestreo aprobado por la Entidad, con el fin de cerrar el hallazgo microbiológico generado. Estas contramuestras o remuestreos deben ser analizadas en las condiciones especificadas en la matriz de tipificación de hallazgos microbiológicos, que será entregada por la SDIS una vez aprobado el Plan de muestreo. Los resultados para estos nuevos análisis no deben exceder los siete (7) días hábiles (excepto la prueba de esterilidad comercial). Así mismo, el laboratorio informará a la SDIS y al contratista o asociado o contratista, una vez se produzca el resultado de la contramuestra o el remuestreo.

Igualmente, cuando las circunstancias lo ameriten y la Secretaria Distrital de Integración Social lo considere necesario, el contratista deberá realizar análisis microbiológicos adicionales en las unidades operativas de la modalidad comedores comunitarios – cocinas populares que esta lo señale.

3. PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRAS

3.1 ACTA DE TOMA DE MUESTRAS.

El contratista deberá elaborar un acta para la toma de muestras que realizará en las unidades operativas de los

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 9 de 22

comedores comunitarios – cocinas populares; esta acta deberá tener como mínimo los siguientes ítems:

- Número de consecutivo
- Nombre del asociado o contratista
- Número de convenio de asociación
- Dirección de la unidad operativa
- Identificación de la unidad operativa
- Localidad
- Fecha y hora de muestreo
- Nombre de la persona que toma las muestras
- Nombre de la muestra: fuente, tipo de muestra.
- Temperatura de producto terminado y materia prima.
- Número de muestras.
- Peso de la muestra: cantidad total en peso de la muestra
- Presentación comercial de la muestra (si aplica)
- Tipo de empaque o cultivo: tipo de empaque en la cual se almacena la muestra o del medio de cultivo en el cual se siembra la muestra (ambientes).
- Fecha de vencimiento del alimento
- Lote
- Firma del responsable del muestreo y del responsable del asociado o contratista.
- Observaciones. Se debe consignar cualquier información que considere pueda orientar el tipo de análisis a realizar, información sobre metodología de muestreo o situaciones presentadas durante la toma de muestras que puedan incidir en los resultados analíticos y en general toda observación que considere relevante y pertinente.
- Observación de asociado o contratista. Espacio generado para el reporte de observaciones o novedades por parte del asociado o contratista.

Esta acta se debe elaborar por triplicado, dejando una copia (física y PDF) en el lugar donde se tomó la muestra, otra para el contratista (laboratorio) y la otra acta en PDF deberá estar contenida dentro del informe que presente el contratista a la SDIS para el trámite respectivo del pago. No obstante, el primer día de la semana, se deben enviar por correo electrónico al equipo técnico de apoyo a la supervisión, en formato PDF, las actas de toma de muestras realizadas la semana anterior, para el seguimiento pertinente.

3.2 INSTRUMENTOS PARA MUESTREO.

El contratista se encargará de suministrar los elementos de protección personal (EPP), equipos e instrumentos requeridos para cada tipo de muestra, según su naturaleza y prueba a desarrollar. Teniendo en cuenta que las muestras van a estar destinadas al análisis microbiológico, todo el equipo, recipientes y material que entren en contacto con el producto alimenticio deben estar esterilizados.

Tabla 1 Instrumentos para muestreo

EQUIPOS	IMPLEMENTOS
Envases para muestras esterilizadas	Bolsas de plástico (descartables o tipo Whirl-pak), papel de aluminio o de envolver grueso (envuelto).
Implementos esterilizados y envueltos para recolección de muestras.	Cucharas, cucharones, cuchillos, pinzas, espátulas, tijeras, hisopos.
Equipos para recolección de muestras.	Nevera.
Dispositivos de registro de temperatura	Termómetros con rango de -20ºC a 100ºC, con certificado de calibración.
Equipo de Apoyo	Marcador indeleble, rollo de cinta adhesiva, etiquetas y linterna.
Agentes esterilizadores.	Alcohol etílico (70%), mechero
Refrigerantes	Pilas refrigerantes higienizadas

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 10 de 22

Contenedor	Recipiente con espacio suficiente para almacenar los equipos requeridos para la toma de muestras.

Nota: Estos son los instrumentos mínimos requeridos, el laboratorio puede adicionar equipos e implementos que determine para la optimización de la toma de muestras.

La toma de muestras debe ser realizada únicamente por la(s) persona(s) designada(s) por el contratista y avalados por la SDIS; de ninguna manera la toma de muestras será realizada por el personal manipulador de alimentos del asociado o contratista o de la SDIS.

Como la persona asignada para realizar la toma de muestras se considera manipulador de alimentos, debe cumplir con las prácticas y hábitos de higiene propios exigidos en la resolución 2674 de 2013 y la ley 9 de 1979, y todas aquellas normas modificatorias, vigentes y complementarias, así como cumplir con los protocolos de bioseguridad reglamentados en la Resolución 350 de 2022 “Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado” y demás normatividad vigente, modificatoria y complementaria.

Durante las etapas de toma de muestras de alimentos, el personal del contratista que efectué la labor debe estar dotado mínimo con:

- Bata desechable antifluido con puño
- Gorro desechable
- Tapabocas desechable triple capa termosellado
- Zapatos antideslizantes
- Guantes desechables de látex (un par por cada muestra a recolectar)

Es importante tener en cuenta, que antes de ingresar al área de proceso, la persona responsable de la toma de la muestra debe contar con dotación completa y limpia; en ningún caso podrá utilizar los servicios sanitarios de la unidad como vestidor. Además, dicha persona debe realizar un proceso completo de lavado e higienización de manos antes de la toma de muestras. La persona responsable del asociado o contratista, evidenciará este proceso.

3.3 IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA Y CONTRAMUESTRA.

Es necesario que el contratista al momento de la toma de la(s) muestra(s) realice la identificación de los recipientes, envases y utensilios en los cuales va a almacenar la muestra para su respectivo transporte, con la siguiente información:

- Identificación del punto donde se realizó la toma (comedor comunitario – cocina popular)
- Día y hora de la toma de la muestra
- Fuente y tipo de muestra.
- Nombre de la preparación o alimento.
- Número de lote (si aplica).
- Fecha de vencimiento (si aplica).
- Temperatura del alimento o producto.
- Observaciones (si fueran necesarias)

La toma de muestras debe hacerse evitando su contaminación y se deben tomar todas las precauciones de asepsia, conservando en todo momento las condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

Las muestras deben etiquetarse adecuadamente, además de asegurar que la etiqueta no se desprenda durante la manipulación y transporte de esta. Además, la materia prima y productos terminados, deben encontrarse dentro de su vida útil y es recomendable que se tomen muestras en las cuales la fecha de vencimiento proporcione un margen de tiempo adecuado para la realización de los análisis, es decir que, en lo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16:16-05:00 - Pagina 11 de 22

posible, los productos no estén próximos a vencerse.

Es indispensable verificar que los recipientes, envases y utensilios se encuentren en óptimas condiciones de higiene, y que, una vez tomada la(s) muestra(s), estas deben ser selladas en presencia del personal manipulador o coordinador de la unidad operativa, e ir acompañadas de un acta firmada por el personal autorizado que haya realizado la toma de muestras y por el responsable del asociado o contratista (coordinador o representante legal).

3.4 TAMAÑO DE LA MUESTRA Y CONTRAMUESTRA

El tamaño de muestra del producto o alimento será definido por el laboratorio conforme a su protocolo de muestras y al plan de muestreo que presente dentro de los cinco (5) días calendario posterior al inicio del contrato, el cual será sujeto de aprobación por parte de la SDIS.

3.5 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MUESTRAS – CADENA DE CUSTODIA

El traslado de las muestras al laboratorio debe realizarse sin superar ocho (8) horas desde la toma, en contenedores, neveras o recipientes limpios y desinfectados, con capacidad suficiente. Se debe garantizar que las condiciones de almacenamiento no alteren las muestras, para esto debe controlar la temperatura en el transporte. El laboratorio debe contar con las pilas de gel refrigerante en el número necesario según el tamaño de la nevera, con el fin de asegurar la cadena de frío en el transporte al laboratorio (máximo 5 °C).

La muestra debe conservarse minimizando los riesgos de alteraciones y contaminación que puedan afectar el resultado de los análisis. Se debe evitar la exposición de la muestra al aire, la luz y la manipulación externa. Así mismo dentro de nevera o contenedor los alimentos que tengan diferente procedencia se deben mantener separados, ubicar de manera que se evite aberturas, derrames o roturas de empaques con el fin de evitar contaminación cruzada durante el transporte.

Las neveras o contenedores se deben transportar garantizando la hermeticidad del contenido haciendo uso de un vehículo automotor garantizando el menor tiempo de entrega al laboratorio, reduciendo el riesgo de alteración de las muestras.

3.6 SOCIALIZACIÓN Y ENTREGA DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Una vez aprobado el plan de muestreo y dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, el laboratorio realizará una socialización del protocolo de toma de muestras microbiológicas a los asociados o contratistas; de esta actividad deberá realizar las actas y soportes para ser enviadas por correo electrónico al supervisor del contrato y adjuntarlas en el informe de ejecución mensual.

Los resultados emitidos de los análisis microbiológicos por parte del laboratorio, deben ser entregados a los asociados o contratistas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la emisión de los resultados (excepto resultados de microorganismos con riesgo de patogenicidad, que son inmediatos), vía correo electrónico con copia al supervisor del contrato y al profesional encargado del apoyo a la supervisión, así mismo ser socializados en comités de seguimiento de cada convenio.

Dentro de los tres (3) primeros días hábiles de cada mes, el laboratorio deberá radicar en medio magnético el *informe mensual de ejecución*, de acuerdo con los formatos aprobados por la SDIS, donde se reporte el análisis y resultado de las muestras de unidades operativas obtenidas en ese período, el cual debe contener: resultados microbiológicos en PDF, análisis de causa, retroalimentación de los resultados obtenidos, acompañamiento pedagógico entre otros, que se identifiquen como necesarios y las respectivas recomendaciones.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 12 de 22

3.7 ESPECIFICACIONES DEL LABORATORIO

Se debe contar con instalaciones para la recepción, selección, clasificación y análisis de las muestras, con sede en Bogotá o municipios circunvecinos, adscrito a la Secretaría de Salud, concepto de favorabilidad de la entidad sanitaria distrital, departamental o nacional, verificación de estándares de calidad a laboratorios prestadores de servicio, y acreditados con la NTC ISO/IEC 17025: 2005 (o 2017) "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración".

El prestador del servicio deberá encontrarse en el listado de laboratorios autorizados para que realicen los análisis físicos (F), químicos (Q) y microbiológicos (MB) de agua para el consumo humano para análisis microbiológicos contenidos en la resolución No. 172 de 2022, expedida por el Ministerio de Salud y protección Social.

En los casos que se requiera cambio de instalaciones por caso fortuito o fuerza mayor, se deberá presentar por escrito con mínimo quince (15) días de anticipación a la SDIS, la justificación del cambio, los documentos soporte requeridos, con la dirección, teléfono, barrio y persona responsable del nuevo laboratorio, para que la SDIS realice la revisión de los motivos expuestos.

Se debe permitir el ingreso a la supervisión de la SDIS, para realizar visitas de supervisión al laboratorio durante la ejecución del contrato en las ocasiones que se consideren necesarias so pena de incumplimiento antes o durante el desarrollo del contrato, con el propósito de verificar el cumplimiento de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y/o la capacidad operativa, humana y documental. De estas visitas se levantarán actas con copia que será entregada al Contratista.

3.8 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE INFORMES DE EJECUCIÓN PARA LOS CONVENIOS Y CONTRATOS OBJETO DE SEGUIMIENTO DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA.

El laboratorio debe radicar al supervisor del contrato, informes mensuales y final de ejecución en los modelos de informes aprobados por la SDIS, teniendo en cuenta los siguientes lineamientos:

Deben ser preparados en lenguaje sencillo y fácilmente entendible, tratando los asuntos en forma precisa y concisa y de manera consecuente con los resultados del proceso de Interventoría realizado.

Deben contener la información necesaria que dé cumplimiento al objeto del contrato de manera que permita una comprensión adecuada de los asuntos que se informan y de la magnitud e importancia de los seguimientos, su frecuencia en relación con el número de casos o hechos evidenciados y la relación que tengan con las actividades del contrato o convenio objeto de Interventoría.

Deben ser objetivos y constructivos, de tal manera que los resultados estén soportados en evidencias claras y precisas, a fin de permitir la comprensión integral de la ejecución de cada uno de los contratos y convenios intervenidos con el fin que contribuyan a identificar y modificar las situaciones presentadas.

Los informes anteriormente mencionados son de obligatorio diligenciamiento y entrega por parte del laboratorio.

4. INFORMES DE EJECUCIÓN

4.1 INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El laboratorio debe presentar Informe mensual de Ejecución del Contrato, dentro de los tres (3) días hábiles del mes siguiente al período presentado, en medio físico, impreso a dos caras, firmado por el representante

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 13 de 22

legal y coordinador, con una (1) copia en medio magnético. Dicho informe es de obligatorio diligenciamiento y entrega por parte de la Interventoría y debe contener:

- Acciones adelantadas para el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales generales y específicas por modalidad.
- Consolidado de muestreos realizados.
- Relación y seguimiento a las alertas generadas en la ejecución del contrato.
- Relación de cambios de talento humano realizados en el periodo y acumulado

Anexo

- Matriz de resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos. (fechas de muestreos realizados, con los resultados y fechas de envío a los asociado o contratistas).
- Resultados microbiológicos del período (sólo en PDF).

4.2INFORME FINAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El laboratorio debe presentar Informe Final de Ejecución del Contrato, dentro de los veinte (20) días calendario siguientes a la fecha de finalización del contrato, en medio físico, impreso a dos caras, firmado por el representante legal y coordinador, con una (1) copia en medio magnético. Dicho informe es de obligatorio diligenciamiento y entrega por parte de la Interventoría y debe contener:

- Acciones adelantadas para el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales generales y específicas por modalidad.
- Consolidado de muestreos realizados.
- Relación y seguimiento a las alertas generadas en la ejecución del contrato.
- Relación de cambios de talento humano realizados en el periodo y acumulado

Anexo

- Matriz de resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos. (fechas de muestreos realizados, con los resultados y fechas de envío a los asociado o contratistas).
- Resultados microbiológicos durante la ejecución del contrato (sólo en PDF).

5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir y ejecutar el objeto contractual en el tiempo establecido y dando cumplimiento a las condiciones y características señaladas en el estudio previo, la invitación y demás documentos que hagan parte del proceso.
2. Allegar oportunamente la documentación necesaria para ejecutar la aceptación de oferta.
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 surjan con ocasión de la aceptación de la oferta.
4. Constituir y mantener vigente las garantías a favor de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con los amparos correspondientes, durante el término previsto en la aceptación de la oferta.
5. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del objeto contractual.
8. Atender en forma inmediata las observaciones y solicitudes del supervisor, con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones 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.
9. El contratista será el único responsable del cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tributarias en los términos de Ley.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 14 de 22

10. 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.
11. 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.
12. Informar oportunamente a la Secretaría Distrital de Integración Social cualquier anomalía o inconveniente que se pueda presentar durante el desarrollo del objeto del contrato.
13. Presentar los informes requeridos con la cuenta de cobro sobre las actividades realizadas en desarrollo y/o ejecución en caso de aplicarse.
14. Suscribir el acta de inicio, una vez suscrito el contrato.
15. Suscribir oportunamente la respectiva acta de liquidación del contrato y las modificaciones si hubiera lugar a ellas conjuntamente con el supervisor del contrato.
16. Cumplir durante toda la ejecución del contrato con la vigencia del concepto de favorabilidad de la entidad sanitaria distrital, departamental o nacional, la verificación de estándares de calidad a laboratorios prestadores de servicio, y la acreditación NTC ISO/IEC 17025: 2005 o 2017
17. 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.
18. 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.
19. Presentar oportunamente las facturas, los informes, los soportes correspondientes y demás documentos requeridos para el trámite de pago.
20. Mantener a la Secretaría Distrital de Integración Social indemne, libre de daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista, sus proveedores o terceros relacionados.
21. 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.
22. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en las condiciones especiales del mismo

5.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DE CARÁCTER TÉCNICO

1. Cumplir con la resolución 2674 de 2013 y la ley 9 de 1979, y todas aquellas normas modificatorias y complementarias.
2. Cumplir con los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia durante la fase de mitigación, emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 350 de 2022 “Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado”
3. Presentar informe mensual de los resultados generados de los análisis realizados.
4. Contar con instalaciones propias o arrendadas para la ejecución del contrato.
5. Contar con acreditación NTC ISO/IEC 17025: 2005 (o 2017) “*Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración*”, con vigencia durante la ejecución del contrato.
6. Contar con concepto sanitario favorable para el laboratorio, con fecha de expedición no mayor a un año.
7. Entregar el plan de muestreo, cronograma de muestreo, matriz de resultados y modelo de informe de ejecución a la SDIS, dentro de los cinco (5) días calendario posteriores al inicio del contrato
8. Cumplir con los lineamientos establecidos en el Plan de muestreo y en el procedimiento de toma de muestras establecido en el presente Anexo técnico.
9. Realizar la toma de muestras microbiológicas establecidas por la SDIS, en los tiempos, detalle y frecuencia requeridos por el anexo técnico, plan de muestreo y cronograma de muestreo.
10. Elaborar un acta al momento de la toma de muestras, con los mínimos establecidos en el presente anexo

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 15 de 22

técnico.

11. Programar y socializar el protocolo de toma de muestras microbiológicas a los asociado o contratistas en los tiempos requeridos por el anexo técnico.
12. Elaborar, analizar y entregar los resultados de análisis de laboratorio realizados a la SDIS y a los asociado o contratistas.
13. Reportar los resultados no conformes por microorganismos patógenos de manera inmediata a la SDIS y al asociado o contratista.
14. Suministrar los elementos de protección personal, equipos, instrumentos y dotación requerida para la toma de muestras.
15. Mantener copia de los certificados médicos donde conste la aptitud para manipular alimentos del personal que toma las muestras; este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.
16. Diseñar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (técnicos de toma de muestras) desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.
17. Presentar por escrito con mínimo 15 días 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.
18. Las demás descritas en el presente documento técnico.

5.3 OBLIGACIONES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS

1. Presentar oportunamente las facturas y/o cuenta de cobro requeridas para el pago con los soportes respectivos.
2. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que vincule para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago 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.
3. Llevar el control del estado físico y financiero de la ejecución del contrato
4. Las demás descritas en presente documento técnico.

5.4 OBLIGACIONES GESTIÓN DOCUMENTAL

1. Realizar la toma de muestras y análisis microbiológicos a través del servicio "*Compromiso por una alimentación integral en Bogotá*", modalidad: comedores comunitarios – cocinas populares, deberá aplicar lo establecido por el Proceso de Gestión Documental, para la organización, administración y trámite de documentos producto de la ejecución contractual, de acuerdo a lo determinado en el Instructivo para la Conformación, Organización y Administración de Expedientes Contractuales Código: INS-BS-005. Lo anterior, en concordancia con lo establecido en la Ley 594 de 2000 – Ley General de Archivos.
2. Efectuar sin costo adicional para la SDIS, 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, en caso de pérdida parcial o total de la documentación que esté a cargo del contratista o que esté siendo tramitada por este.
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.
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 indicará si la tarea se encuentra o no enmarcada en los procedimientos autorizados.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 16 de 22

5.5 OBLIGACIONES AMBIENTALES DEL CONTRATISTA

1. Realizar la adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA de la Entidad mediante el uso racional del agua y la energía, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos y desechos que se manipulen en ejercicio de las actividades derivadas de la ejecución de la operación. El contratista debe solicitar a la supervisión del contrato dentro de los veinte (20) días calendario contados a partir de la adjudicación, la divulgación inicial del PIGA, la cual se realizará coordinadamente entre el referente ambiental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la Entidad, el supervisor del contrato y el contratista; como soporte al cumplimiento de esta obligación se debe presentar un acta y listado de asistencia de la divulgación de los lineamientos ambientales, realizada a la totalidad del personal responsable de las actividades objeto del contrato; dichos documentos se deberán entregar a la supervisión en el primer informe mensual.

   Si durante la ejecución del contrato interactúa personal del contratista al que no se le haya divulgado los lineamientos ambientales, el contratista deberá garantizar dicha divulgación las veces que sea necesario y suministrar los respectivos soportes a la supervisión.

2. Garantizar que se cuente con los contenedores para la separación y manejo de los residuos ordinarios y aprovechables generados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, así como con un cuarto de almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con las especificaciones técnicas contenidas en el artículo 20 del Decreto 2981 de 2013.

- Los acabados deberán permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Tendrán sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Serán construidas de manera que se evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Deberán tener una adecuada ubicación y accesibilidad.
- Deberán contar con recipientes de almacenamiento de residuos sólidos para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de residuos y las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

  Como soporte de cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá remitir a la supervisión un informe con registro fotográfico en donde se evidencie el cumplimiento de esta obligación.

3. Garantizar que en el desarrollo de actividades para la ejecución del contrato no se utilicen plásticos de un solo uso, tales como: bolsas para embalar, cargar o transportar paquetes, rollos de película extensible y de burbuja, envases y recipientes, botellas y tapas, entre otros contemplados en el Acuerdo 808 de 2021. En caso de requerir el uso de alguno de estos elementos, el contratista deberá garantizar que los materiales utilizados para los mismos sean reciclables y/o de baja carga contaminante, especialmente para el empaque y embalaje de los suministros objeto del contrato. Para lo anterior, el contratista deberá presentar mensualmente un informe a la supervisión del contrato, en el cual se relacionen las especificaciones técnicas y cantidades de los materiales utilizados para los elementos mencionados anteriormente que hayan sido requeridos en la ejecución del contrato.

4. Entregar el material aprovechable que se genere durante la ejecución del contrato a organizaciones de recicladores habilitadas por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos-UAESP. Los soportes de entrega del material reciclable deben estar disponibles para la verificación por parte de la supervisión.

5. En caso de que el contratista sea responsable de la totalidad del proceso de análisis de las muestras, deberá garantizar la gestión integral de los residuos peligrosos que se generen hasta su disposición final,

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 17 de 22

según lo establecido en el Decreto 1609 de 2002 (manejo y transporte) y el Decreto 4741 de 2005 (almacenamiento y disposición final). Para lo anterior, el contratista deberá presentar a la supervisión, el plan de transporte de residuos peligrosos, el certificado de disposición final o tratamiento de los residuos peligrosos generados y/o un certificado de almacenamiento de estos residuos, evidenciando que los mismos no superen un año de acopio. En caso de no generar residuos peligrosos, se deberá comunicar esta condición a la supervisión del contrato, por medio de un certificado emitido por el contratista

6. En caso de que el contratista sea responsable de la totalidad del proceso de análisis de las muestras, deberá presentar a la supervisión la copia del acto administrativo del permiso de vertimientos o certificado registro de vertimientos, otorgado por la autoridad ambiental para el desarrollo de las actividades requeridas en la ejecución del contrato. En caso de no necesitar permiso o registro de vertimientos para la ejecución de las actividades objeto del contrato, se deberá comunicar esta condición a la supervisión por medio de un certificado emitido por el contratista.

7. Garantizar que los puntos hidráulicos como: lavamanos, lavaplatos, sanitarios, entre otros, utilizados para la ejecución de la operación, cuenten con sistemas ahorradores de agua, en cumplimiento al Decreto 3102 de 1997 “por el cual se reglamenta el artículo 15 de la Ley 373 de 1997 en relación con la instalación de equipos, sistemas e implementos de bajo consumo de agua” y al Acuerdo Distrital 407 de 2009. Como soporte de cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá remitir a la supervisión un informe con registro fotográfico en donde se evidencie el cumplimiento de esta obligación.

8. Garantizar que los sistemas de iluminación utilizados para la ejecución de la operación sean ahorradores de alta eficiencia (LED o fluorescente) dando cumplimiento al Decreto 2331 de 2007, Decreto 895 de 2008, Decreto 1073 de 2015 y la Resolución 40283 de 2019 sobre uso racional y eficiente de energía eléctrica. Como soporte de cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá remitir a la supervisión un informe con registro fotográfico en donde se evidencie el cumplimiento de esta obligación.

9. Todos los equipos de cómputo usados en las actividades propias del contrato deben contar con certificados de baja producción de gases efecto invernadero (Energy Star). Para lo anterior, el contratista deberá presentar a la en el informe para el pago del primer mes de ejecución del contrato, los certificados Energy Star (copia manual del equipo) donde comunique el cumplimiento de esta obligación.

10. Durante la vigencia del contrato, los vehículos que se utilicen para la ejecución del mismo deberán entregar los certificados de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes; este certificado, debe ser escaneado y entregado a la supervisión en el informe para el pago del primer mes de ejecución del contrato; y, a los 5 días hábiles que se realice una renovación de este, o cuando ingrese un nuevo vehículo, durante la ejecución del contrato.

11. Dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto del contrato y a las acciones y lineamientos establecidos para la implementación de la Gestión Ambiental de la SDIS en la ejecución del contrato, sin costo adicional para la Entidad.

12. Presentar a la supervisión, un informe con todos los soportes necesarios de forma que se evidencie el cumplimiento de las obligaciones mencionadas, veinte (20) días calendario, posteriores a la adjudicación y un mes (1) antes de finalizar el contrato.

5.6 OBLIGACIONES DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

1. Realizar los pagos correspondientes al contratista de conformidad con la forma de pago establecida por la SDIS, previo cumplimiento de los requisitos establecidos para ellos.
2. Ejercer la supervisión al contrato a través del subdirector de Abastecimiento y los profesionales delegados para el apoyo a la supervisión.
3. Hacer entrega de la normatividad vigente, decretos, resoluciones, circulares, lineamientos,

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16:16-05:00 - Pagina 18 de 22

procedimientos, instructivos, entre otros documentos.

4. Garantizar el acceso del laboratorio de alimentos especializado para la toma de muestras a las instalaciones correspondientes para el desarrollo de su objeto contractual.
5. Asistir a los comités de seguimiento, garantizando la participación de las personas que deben hacer en presencia en esta instancia conforme con lo establecido en el presente anexo.
6. Iniciar la ejecución del contrato en la plataforma SECOP II y suscribir el acta liquidación (Cuando haya lugar).
7. Cumplir con las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto.

6. CONDICIONES DEL CONTRATO
6.1 PLAZO

El plazo de ejecución del contrato será de dos (2) meses o hasta agotar recursos, lo primero que ocurra, sin exceder del 31 de diciembre de 2022, el cual se contará a partir de la fecha en que se dé inicio a la ejecución del contrato en la plataforma SECOP II, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

6.2 FORMA DE PAGO

El pago al contratista se realizará de la siguiente manera:

Los pagos se realizarán de manera mensual dentro de los treinta (30) días siguientes a la radicación de la correspondiente cuenta de cobro y/o factura con sus respectivos soportes, por el valor de la factura o cuenta cobro, según las pruebas realizadas y entregadas, con base en lo cual el supervisor certificará el cumplimiento del contrato y el valor a pagar.

En la certificación de cumplimiento el supervisor del contrato debe verificar y certificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social en salud y pensiones por parte del contratista.

EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago, y anexar a la factura o cuenta de cobro, de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, lo cual se hará mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal según sea el caso, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen.

En la factura se deberá relacionar el valor de las pruebas realizadas, el valor total de la factura y/o cuenta de cobro en números y letras, además deberá contener los requisitos legales de la misma.

Teniendo en cuenta que en el mes de diciembre se realiza el cierre del periodo fiscal, es necesario que el contratista presente a más tardar el 15 de diciembre, las facturas y/o cuenta de cobro y soportes, de un primer corte de las entregas realizadas del primero (1) al diez (10) de diciembre, y el segundo corte de acuerdo a lo establecido por la SDIS.

Los pagos que efectúe la SDIS en virtud del presente contrato estarán sujetos a la programación de los recursos del Programa Anual de Caja — PAC y a los recursos disponibles en Tesorería.

La cancelación del valor del contrato, por parte de la SDIS al CONTRATISTA, se hará a la cuenta que posea el contratista en una entidad financiera, de acuerdo con la información suministrada por el mismo, en el momento de suscripción del contrato.

NOTA 1: El pago depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos requeridos, que en todos los casos deben ser allegados dentro del término concedido por la entidad; en caso contrario, se

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 19 de 22

aplicarán las pólizas de garantía especificados en el anexo técnico.

NOTA 2: Los impuestos, descuentos y retenciones a cargo del contratista estarán incluidos en el valor de la propuesta.

NOTA 3: Para el pago al contratista, este deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 o el artículo 1° de la Ley 1233 de 2008, lo cual se hará mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal (según corresponda), del cumplimiento de las obligaciones del Sistema General de Seguridad Social Integral y parafiscales con una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, copia del resumen de pagos realizados al Sistema de Seguridad Social, certificado de pago de aportes a parafiscales, certificado de pago de nómina conforme a la ley laboral con respecto a la fecha de presentación de las facturas de los correspondientes pagos, que acredite el cumplimiento de tales obligaciones. De lo contrario no se tramitará la respectiva factura.

NOTA 4: Los pagos que efectúe la SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL en virtud del contrato estarán sujetos a la programación de los recursos del Programa Anual de Caja — PAC y a los recursos disponibles en Tesorería.

NOTA 5: La programación del PAC se realizará posteriormente a la presentación de la facturación del mes correspondiente.

NOTA 6: La cancelación del valor del contrato, por parte de la SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL al contratista, se hará mediante el Sistema Automático de Pagos — SAP, que maneja la Tesorería Distrital de Bogotá, realizando consignaciones en las cuentas que posea el contratista en una entidad financiera, de acuerdo con la información suministrada por el mismo, en el momento de la suscripción del contrato.

6.3 LUGAR DE EJECUCIÓN

El presente contrato se ejecutará en la ciudad de Bogotá D.C.

6.4 SUPERVISIÓN

LA SDIS, con el fin de verificar el cumplimiento del presente contrato, ejercerá los debidos controles para la correcta ejecución del objeto y de las obligaciones establecidas en el mismo a través del SUBDIRECTOR DE ABASTECIMIENTO o a quien le sea delegada esa obligación.

En virtud del parágrafo del Artículo 3.3.1.1. Del Decreto 734 de 2012 y el Artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, se podrá contar con el apoyo a la supervisión por parte de un profesional o un equipo de profesionales, sin que dicho apoyo implique el traslado de la responsabilidad del ejercicio de la supervisión

Parágrafo Primero: El-la supervisor-a verificará el cumplimiento de los requisitos para la ejecución del presente contrato y ejercerá las obligaciones asignadas en el contrato y las establecidas en el Manual de Contratación.

Parágrafo Segundo: Además de verificar el cumplimiento de los requisitos para la ejecución del presente contrato el-la Supervisor-a deberá garantizar que el CONTRATISTA de cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y que el CONTRATISTA cumpla oportunamente con las obligaciones de pago de los aportes a que se refiere el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas que la modifiquen, reglamenten o complementen. Para tal efecto, y como requisito previo para el pago, requerirá al contratista una certificación vigente, con una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, con respecto a la fecha de presentación de las facturas de los correspondientes pagos, que acredite el cumplimiento de

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16-05:00 - Pagina 20 de 22

tales obligaciones, la cual deberá estar firmada por el revisor fiscal, cuando este exista, o por el representante legal de la entidad CONTRATISTA. El supervisor que sin justa causa no verifique el pago de estos aportes, incurrirá en causal de mala conducta.

Parágrafo Tercero: El ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando al CONTRATISTA, así como a la Subdirección de Contratación

Parágrafo Cuarto: El equipo de supervisión garantizará de esta manera el control y seguimiento adecuado a la operación.

OMAR FERNANDO BELTRÁN OPAYOME
Subdirector de Abastecimiento

Proyectó: Camilo Ernesto Rodríguez Valencia – profesional Subdirección de Abastecimiento
Román Ramírez – profesional Subdirección de Abastecimiento
Revisó: Omar Fernando Beltrán Opayome – Subdirector de Abastecimiento

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16:16-05:00 - Pagina 21 de 22

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

ANEXO - MICROBIOLOGICOS 12092022_rev MV OBSERVACIONES_REV2

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400 Creación: 2022-09-30 16:47:42

Estado: Finalizado Finalización: 2022-09-30 18:16:15

Escanee el código para verificación

Firma: Firmante

OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME
79167736
ofbeltran@sdis.gov.co
Subdirector de Abastecimiento
SDIS

Elaboración: Elaboró

CAMILO ERNESTO RODRÍGUEZ VALENCIA
79568711
crodriguezv@sdis.gov.co
Contratista
SDIS SUBDIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTO

Elaboración: Elaboró

Roman Yesid Ramírez Rueda
91493662
rramirezr@sdis.gov.co

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400
2022-09-30T18:16:16-05:00 - Pagina 22 de 22

REPORTE DE TRAZABILIDAD

ANEXO - MICROBIOLOGICOS 12092022_rev MV OBSERVACIONES_REV2

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20220930-164742-85c064-17780400 Creación: 2022-09-30 16:47:42

Estado: Finalizado Finalización: 2022-09-30 18:16:15

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Roman Yesid Ramírez Rueda rramirezr@sdis.gov.co	Aprobado	Env.: 2022-09-30 16:47:43 Lec.: 2022-09-30 17:00:34 Res.: 2022-09-30 17:00:42 IP Res.: 186.86.52.175
Elaboración	CAMILO ERNESTO RODRÍGUEZ VALENCIA crodriguezv@sdis.gov.co Contratista SDIS SUBDIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTO	Aprobado	Env.: 2022-09-30 17:00:42 Lec.: 2022-09-30 17:40:22 Res.: 2022-09-30 17:40:36 IP Res.: 190.144.220.228
Firma	OMAR FERNANDO BELTRAN OPAYOME ofbeltran@sdis.gov.co Subdirector de Abastecimiento SDIS	Aprobado	Env.: 2022-09-30 17:40:36 Lec.: 2022-09-30 18:16:11 Res.: 2022-09-30 18:16:15 IP Res.: 186.102.15.218