Bogotá, D.C. Junio 15 de 2021

CAPITANA.(ra)

ADRIANA PATRICIA HERNANDEZ MARIN
Directora General
CARCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES
Bogotá.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL SCJ- 1122-2021
Del 09 a 31 de Mayo 2021.

Respetada Doctora

Berenice Poveda P, mayor de edad, identificada con C.C. N° 51.913.571 de Bogotá, en mi calidad de Administradora del Servicio de Alimentación en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres por SERVINUTRIR S.A.S., por medio de la presente hago entrega del Informe Mensual de Ejecución Contractual SCJ-597-2020, comprendido desde el 09 al 31 de Mayo de 2021, y los correspondientes soportes en CD.

Cordialmente,

BERENICE POVEDA P
C.C. 51.913.571 de Bogotá
Administradora del Servicio de Alimentación
SERVINUTRIR S.A.S.

Secretaria de Seguridad, Convivencia y Justicia
Radicado No. 2021-336-027113-1
Asociado No.
Fecha/Hora: 17-JUN-2021 16:11 PM
Folios: 1 Anexos: 25 FOLIOS
Radicador: JORGE LEONARDO FAJARDO VEGA
Destino: DIRECCION CARCEL DISTRITAL
Remitente: SERVINUTRIR S.A.S

INFORMACION BASICA									
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: SERVINUTRIR S.A.S						CONTRATO No. 1122 – 2021			
Objeto: Prestar el servicio de alimentación pre par ad a bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la cárcel distrital de varones y anexo de mujeres D.C									
Fecha Inicio: 09/05/21	Plazo inicial:	Meses	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 11/06/22			399						399
Informe No: 1	Desde: 09/05/21			Hasta: 31/05/21			Fecha Informe:	15/06/21	

Las siguientes actividades se desarrollaron en cumplimiento del objeto contractual y las obligaciones pactadas en el Contrato.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
1. Prestar el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, conforme a la propuesta presentada, la ficha técnica y el Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada por subasta inversa del año 2021, así: DIARIAMENTE POR PERSONA a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios, e) Una (1) bebida caliente. SEMANALMENTE POR PERSONA Tres (3) cucharas desechables Lo anterior de acuerdo al total del parte diario expedido por el Director(a) del Centro Carcelario. En el evento de que, según concepto del médico de la Institución Carcelaria, deba suministrarse dieta especial para alguna persona privada de la libertad, debe darle el contratista estricto cumplimiento a tal régimen.	Durante el mes de Mayo de 2021, SERVINUTRIR S.A.S prestó el servicio de alimentación de manera diaria, continua, y permanente a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, cumpliendo con la entrega de Desayuno, Almuerzo, Cena, dos Refrigerios uno en la mañana y uno en la tarde, y una bebida caliente después de la Cena. Se hizo entrega semanal de 3 cucharas desechables a cada una de las PPL de acuerdo al parte diario. Se realizó la entrega de las Dietas a las PPL que lo requieren de acuerdo a lo reportado por los médicos de la institución mediante orden prescrita allegada por el personal de apoyo a la Supervisión del contrato.	Registros: Servinutrir relación de entrega de cucharas. Registro de contra muestras F-IAB-188 Registro Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F- AIB-148 mes de Mayo 2021. Listado de personas privadas dela libertad con Dietas terapéuticas F- IAB – 350 mes de Mayo de 2021.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
2. Servir a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y durante el término de ejecución del contrato, durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, los alimentos completos de acuerdo con la minuta patrón y con los menús previamente aprobados por el supervisor del contrato, en el horario determinado por el reglamento Interno del Establecimiento Carcelario.	Durante el mes de Mayo de 2021 SERVINUTRIR S.A.S prestó el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo, e hizo entrega de los alimentos de acuerdo con la minuta patrón y con los menús previamente aprobados por el supervisor del contrato de acuerdo con Reglamento interno del establecimiento carcelario.	Registro de contra muestras F-IAB-188 Registro Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F- AIB-148 mes de Mayo 2021. Listado de personas privadas dela libertad con Dietas terapéuticas F- IAB – 350 mes de M de 2021.
3. Entregar, a la firma del Acta de Inicio del contrato, los documentos, planes, programas y procedimientos exigidos en la ficha técnica del Pliego de Condiciones en el ítem denominado "Requisitos a cumplir por parte del contratista respecto a normas".	SERVINUTRIR S.A.S. en cumplimiento del ítem denominado "Requisitos a cumplir por parte del contratista, respecto a las normas, hizo entrega a la firma del Acta de inicio, los documentos, planes, programas y procedimientos exigidos en la ficha técnica y pliego de condiciones.	Oficio entrega de documentos legales
4. Acatar las normas, especificaciones y prioridades que determine la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, lo mismo que ajustarse a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales especiales para el funcionamiento del mismo.	SERVINUTRIR S.A.S., Durante el mes de Mayo de 2021 acató las normas, especificaciones y prioridades que determinó la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato y se ajustó a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales para el funcionamiento del contrato 1122-2021	Entrega acta de compromiso de Servinutrir

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
5. Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, inocuidad, textura y preparación, de acuerdo con los estudios técnicos y parámetros de calidad dados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y por el Ministerio de Protección Social, lo mismo en cuanto a la buena y oportuna atención a las personas privadas de la libertad. La calidad, inocuidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia del suministro serán vigilados por el Supervisor del contrato.	SERVINUTRIR SAS Durante el mes de Mayo de 2021 suministró los alimentos a las personas privadas de la libertad, en las condiciones establecidas en el estudio técnico y los parámetros de calidad dados por el instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos INVIMA lo cual fue evidenciado y vigilado por la supervisión del contrato 1122-2021	Registros: Registro Liberación de Alimentos Mayo 2021 (Raciones Alimentarias) F-AIB-148 Registros Servinutrir Control de Temperatura de proceso y productos terminados. Mayo 2021
6. Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (0°C a 4°C +/- 2°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el mes de Mayo de 2021 garantizó el cumplimiento de los menús programados y realizó permanente vigilancia en todas las etapas de producción de los alimentos, desde el ingreso de materias primas hasta la entrega del producto final, teniendo en cuenta el control de las temperaturas en los puntos críticos durante la recepción de materias primas y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias vigentes.	POES SERVINUTRIR S.A.S Registros recepción de materias primas Servinutrir Registros de control de temperaturas de almacenamiento en frio. F-AIB-168 Registro Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148 Registro Control de temperatura de procesos y productos terminados.
7. Contar con termómetros en el servicio (mínimo cuatro (4)), uno para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C) y uno para recibo de materias primas y alimentos (0°C a 4°C +/-2°C), y uno calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado debe ser allegado al supervisor del contrato.	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el mes de Mayo de 2021 se contó con cuatro (4) termómetros: uno (1) de referencia calibrado en el mes de Mayo de 2020, uno (1) para los procesos fríos, uno (1) para procesos calientes, y uno (1) para recibo de materias prima. El día 27 de mayo del 2021, se envió a calibración el termómetro para renovación del certificado.	Soporte de calibración y verificación de termómetros Junio 02 de 2021.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
8. Contar, en el servicio, con una (1) báscula con capacidad de 400 kilos para la recepción de materia prima, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes de los mismos al establecimiento. Los instrumentos deben estar debidamente rotulados.	El servicio de alimentos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres contó en el mes de Mayo de 2021, con una (1) báscula con capacidad de 500 kg para la recepción y manejo de materias primas, la calibración se realizó el dia 28-05-21, se adjuntan el Certificado de calibración, y reporte de mantenimiento y verificación	Reporte de mantenimiento y calibración de báscula No 2649 INSAUT. Certificado de calibración No CAB 08-022-21 laboratorio de calibración WR. Mayo 28 de 2021.
9. Comprometer y aceptar que el suministro que va a prestar sea revisado diariamente por una persona designada por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le imparta el supervisor dentro de los términos del presente contrato.	Durante el mes de Mayo de 2021 SERVINUTRIR S.A.S, acepto que el suministro fuera revisado diariamente por las personas designadas por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., y se acogió a las recomendaciones que fueron impartidas por escrito, por el supervisor de contrato 1122-2021.	Carta de Compromiso
10. Contar con el equipo que considere necesario para la correcta prestación del servicio como: peladora de papas, horno, batidora, ayudante de cocina o procesador de alimentos, autoclave o sartén basculante, licuadora industrial, y realizar la instalación de señalización de áreas y demarcación.	SERVINUTRIR S.A.S, En el mes de Mayo de 2021 contó con los equipos necesarios para suplir las necesidades del servicio de alimentación, las áreas se encuentran señalizadas y demarcadas. En mayo de 2021 se realiza mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos Estufa lineal de 3 puestos (3) tres, estufa enana (4) cuatro, estufa de dietas (1) una. Mantenimiento preventivo a carros transportadores (7) siete, carro termo (3) tres. Mantenimiento preventivo y correctivo de (2) dos neveras de dos cuerpos. Mantenimiento preventivo y correctivo de motores y ventiladores de (1) un cuarto frío de refrigeración, y (1) un cuarto frio de congelación.	Informe de intervención de equipos del proveedor de AIR MAX REFRIGERACIÓN. Cronograma de Mantenimiento mes de Mayo 2021.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
11. Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de aseo, las instalaciones, equipamiento e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados y comprar a su costo los implementos necesarios para el aseo, así como mantener en perfectas condiciones los elementos de prevención de la contaminación de las aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual.	SERVINUTRIR S.A.S, Durante el mes de Mayo de 2021 cumplió con el programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos utilizando agentes químicos. Las frecuencias y los procedimientos realizados, garantizaron las condiciones de aseo requerido. Se realizó seguimiento a la limpieza permanente de los cárcamos para controlar la acumulación de los residuos orgánicos y prevenir la contaminación de las aguas residuales.	Carta de compromiso Soportes de compra de Elementos de Aseo y Elementos químicos Poes SERVINUTRIR S.A.S Verificación de actividades de limpieza y desinfección
12. Contar con los equipos y elementos que requiera para cumplir los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato resultante. Igualmente, para los planes de saneamiento y de emergencias.	SERVINUTRIR S.A.S, Durante el mes de Mayo de 2021, contó con los equipos y elementos requeridos para atender al plan de contingencia por temas de pandemia Covid 19, cumpliendo con los elementos necesarios: menaje desechable, dotación desechable (guantes, cofias, tapabocas, batas, gafas); aspersores con sustancias desinfectantes.	Informe Entrega de Menaje a las PPL aisladas. Relación entrega de cucharas desechables Entrega de dotación a PPL asignados al servicio de alimentación.
13. Asumir en forma total, el costo de la materia prima y alimentos para la preparación de las raciones alimentarias, el cual será por su cuenta y riesgo.	SERVINUTRIR S.A.S Durante el mes de mayo de 2021, asumió la totalidad del costo de la materia prima y alimentos para la preparación de los alimentos para las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres. El día 30 de Mayo de 2021 se entregó el menú especial por celebración del día de la madre	Registros Recepción de materias primas y alimentos Servinutrir formato F-GP02- 01 Inspección y Liberación de MP

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
14. Realizar de acuerdo con el plan de muestreo para la vigencia del contrato solicitado por la entidad, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y hielo, menaje (bandejas, taza, vaso), entre otros; para lo cual el contratista deberá proponer tres (3) laboratorios de análisis de alimentos, el cual debe dar cumplimiento de la reglamentación vigente, y de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio de alimentos, con una frecuencia bimestral.	SERVINUTRIR S.A.S En el mes de Mayo de 2021 realizó a través del laboratorio Pro Calidad análisis microbiológicos de alimentos elaborados pollo en salsa de champiñones, jugo de tomate ambiente en el área de cocina, frotis de manos Miguel Ángel Mosquera (chef), frotis de fiambrera, vaso, taza de sopa para dietas, y licuadora en el Servicios de Alimentos de la Cárcel Distrital, los resultados de todas las muestras cumplieron con los parámetros establecidos en la reglamentación sanitaria vigente según Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2007 y demás normas específicas. En el mes de febrero de 2021 se realizó lavado del tanque que abastece de agua potable al servicio de alimentación en la Cárcel Distrital.	Cronograma para muestreo y control de calidad Microbiológica de materias primas y alimentos; manipuladores, superficies, ambientes, agua potable, hielo y menaje para el año 2021 durante la duración del contrato 1122-2021. Certificación de lavado y desinfección del tanque de agua potable en la Cárcel Distrital en el mes de febrero de 2021. Reporte de Servicio No 14429 del 17-02-21 proveedor INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL Informe resultado de análisis de muestras microbiológicas realizado por el laboratorio de Pro – Calidad Mayo 2021.
15. Realizar toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, teniendo en cuenta los establecido en la ficha técnica del servicio; las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria o por parte de la Secretaria de Seguridad en caso de requerirse.	Durante el mes de Mayo de 2021 se realizó la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida, debidamente rotuladas, con sus gramajes requeridos y cuyos registros fueron revisados por la supervisión del contrato 1122-2021 En el mes de Mayo de 2021 realizó a través del laboratorio Pro Calidad análisis microbiológicos de alimentos elaborados pollo en salsa de champiñones, jugo de tomate ambiente en el área de cocina, frotis de manos Miguel Ángel Mosquera (chef), frotis de fiambrera, vaso, taza de sopa para dietas, y licuadora en el Servicios de Alimentos de la Cárcel Distrital, los resultados de todas las muestras cumplieron con los parámetros establecidos en la reglamentación sanitaria vigente según Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2007 y demás normas específicas.	Registros de contra muestrasF-AIB-188 Informe resultado de análisis de muestras microbiológicas realizado por el laboratorio de Pro – Calidad Mayo 2021.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
16. El contratista debe contar con proveedores de base para el suministro de materias primas y alimentos, los cuales deben dar cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente establecida, especialmente Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2007, y demás normativa específica que pueda aplicar según el tipo de producto que se procese y suministre; de la misma manera el contratista debe contar con un listado de proveedores alternos debidamente avalados por él y que den cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente y puedan suministrar materias primas y alimentos con la misma calidad y oportunidad que los proveedores de base.	SERVINUTRIR S.A.S., Cuenta con proveedores de base, para el suministro de las materias primas y alimentos, los cuales dan cumplimiento cabal con la reglamentación sanitaria vigente establecida por la resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2007 y demás normas específicas.	Listado de Proveedores de base a Mayo de 2021 Listado de Proveedores Alternos a Mayo de 2021.
17. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario en suficiente cantidad diaria para ocho (8) días calendario, siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el nivel de almacenamiento aquí exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.	SERVINUTRIR S.A.S, Durante el mes de Mayo del 2021, mantuvo en el almacén del servicio de alimentación de La Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, alimentos perecederos y no perecederos en suficiente cantidad para cubrir el servicio diario, sin embargo debido a la situación generada por el paro nacional en el mes de Mayo de 2021 no se contó con los stocks de alimentos y materias primas según está establecido en el contrato 1122-2021, pero se dio debido cubrimiento a la alimentación diaria y comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del contrato el nivel de almacenamiento establecido en el contrato 1122 – 2021.	Registros de Recepción de Materias Primas en formato F-GP02-01. Mes de Mayo de 2021 Carta de Compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
18. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, en un rango no mayor a 45 km de la Cárcel Distrital, una bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Así mismo, debe cumplir con todas las garantías ofrecidas en su propuesta. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o en la favorable con observaciones vigente, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen o sustituyan. El proponente debe tener en cuenta que los costos de desplazamiento y operación serán asumidos en su totalidad por el contratista resultante de este proceso.	Servinutrir S.A.S., Garantizó el mes de Mayo de 2021, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, cumpliendo con los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013. Así mismo, cuenta con vehículos propios tipo furgón que cumplen con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la fichatécnica.	Acta de Visita Secretaría Distrital de Salud (Planta de Servinutrir). AS02C07089117-2- 2021 Acta de veh í cu l o tipo furgón propiedad de SERVINUTRIR S.A.S, Acta NAS11N0155556 de 14 de Enero de 2021, placa del vehículo SKL948

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
19. El contratista deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos o centro de producción de alimentos, al momento de ejecutar el plan de contingencia para el suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad desde el exterior de la cárcel; este establecimiento debe dar cabal cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente de alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios finales, todos de propiedad del contratista, o en su defecto, podrán ser contratados para la atención inmediata de la posible contingencia y deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecida en ley. En todo caso la planta o centro de producción para elaboración de catering de alimentos con concepto sanitario vigente, Favorable o Favorable con observaciones expedida no mayor a 6 meses por parte de la autoridad sanitaria competente (acatar lo previsto en el ítem PLAN DE CONTIGENCIA, de la Ficha Técnica del Servicio).	Servinutrir S.A.S., Garantizó el mes de Mayo de 2021, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, cumpliendo con los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013. Así mismo, cuenta con vehículos propios tipo furgón que cumplen con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la fichatécnica.	Acta de Visita Secretaría Distrital de Salud (Planta de Servinutrir). AS02C07089117-2-2021 Acta de vehí cu l o tipo furgón propiedad de SERVINUTRIR S.A.S, Acta NAS11N0155556 de 14 de enero de 2021, placa del vehículo SKL948. Anexo 7 plan de contingencia.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
20. Contratar, por su cuenta y riesgo, el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Para la iniciación del contrato, el contratista debe entregar al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada debidamente soportadas de la totalidad del personal contratado para la realización del objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social, así como, los exámenes de aptitud laboral y de aptitud para manipulación de alimentos, antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de seguridad del personal propuesto, los cuales deben reposar en los archivos de la Cárcel Distrital (los antecedentes disciplinarios a entregar deben ser los expedidos por la Personería de Bogotá. D.C.). Para el profesional nutricionista el certificado de inscripción en el registro de profesionales del Ministerio de Salud, para el Ingeniero de alimentos copia de la tarjeta profesional y respecto del Jefe de cocina y todo el personal que tenga al frente de la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la certificación vigente sobre manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, se reserva el derecho a exigir el retiro de los empleados que, a su juicio, no reúnan las condiciones necesarias para el desempeño de sus funciones, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato.	SERVINUTRIR S.A.S, Durante el mes de Mayo de 2021 contó con el personal requerido por el contrato 1122-2021, ingeniero de alimentos, nutricionista, chef y adicionalmente se cuenta con almacenista. Para la iniciación del contrato se entregó a la dirección de la Cárcel Distrital las constancias de afiliación al sistema integral de seguridad social del personal ofrecido en la propuesta para la realización del objeto contratado, Así como, los exámenes de aptitud laboral, los antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de seguridad social del personal propuesto; los cuales reposan en los archivos de la Cárcel Distrital junto con los documentos anteriormente descritos, se entregaron hojas de vida debidamente soportadas, como corresponde según contrato 1122-2021.	Oficio entrega de documentos legales.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
21. Aceptar que el personal utilizado para la preparación y manejo de los alimentos debe ser seleccionado de las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Se escoge a aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta y podrán ser reemplazados por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital. Este personal deber estar debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas de sanitarias vigentes.	SERVINUTRIR S.A.S. Como empresa contratista del Servicio de Alimentos, durante la ejecución del contrato 1122-2021, aceptó al personal privado de la libertad seleccionado por la junta de evaluación de Trabajo, Estudio, y Enseñanza (JETEE), previo a su ingreso se efectuaron los exámenes clinicos y la capacitación en manipulación de alimentos emitiendo la certificación correspondiente.	Carta de compromiso JETEE Registro entrega y devolución de dotación de las PPL F-AIB183 Verificación cumplimiento de Buenas Prácticas Higiénicas
22. Suministrar la dotación a las personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de los alimentos, la cual tendrá las características descritas en la ficha técnica del Pliego de Condiciones.	SERVINUTRIR S.A.S. DURANTE EL MES DE Mayo de 2021 suministro los elementos de protección personal, cofias, tapabocas, guantes desechables para las PPL, personal visitante y funcionarios de diferentes entidades Se suministraron mangas y delantales industriales para las PPL	Registro entrega de dotación y devolución a las PPL F-AIB183
23. Suministrar, tanto a las personas que redimen su pena en el área del servicio de alimentación como a las personas particulares vinculadas para la prestación del servicio, los elementos de Protección Personal (EPP) para el ejercicio de sus actividades.	SERVINUTRIR S.A.S. DURANTE EL MES DE Mayo de 2021 suministro los elementos de protección personal a las PPL asignadas al servicio de alimentación y personas particulares vinculadas a la prestación de del servicio. Se suministraron mangas y delantales industriales para las PPL	Registro entrega de dotación y devolución a las PPL F-AIB183. Soportes entrega de dotación personal Servinutrir.SAS.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
24. Brindar capacitación, asesoría y retroalimentación permanente a las personas que redimen pena en el área de servicio de alimentación, en temas de seguridad industrial y salud ocupacional, debiendo dotar a dichas personas de la indumentaria adecuada para la prevención de los posibles riesgos que se puedan presentar al realizar las actividades propias de la elaboración de los alimentos.	SERVINUTRIR S.A.S., Durante el mes de Mayo de 2021 brindó capacitación sobre manejo de sustancias químicas a cargo del proveedor de químicos QSM. Retroalimentación separación de residuos. Capacitación culinaria según cronograma establecido	Actas de capacitación, registro de asistencia a la capacitación y evaluación. Registros entrega y devolución de dotación de las PPL F-AIB183
25. Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia. Será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal o la comunidad como resultado de la negligencia o descuido en tomar las medidas de seguridad necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.	SERVINUTRIR S.A.S., durante la ejecución del contrato y basado en las reglamentaciones vigentes en cuanto a la seguridad del personal a su servicio y de terceros se ha hecho responsable tomando las medidas de seguridad necesarias. En el mes de Mayo de 2021 no se presentaron accidentes laborales.	Planilla de pago de parafiscales de las PPL mes de Mayo 2021. Planilla de pago parafiscales de Berenice Poveda mayo 2021.
26. Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que en desarrollo de las actividades de preparación de alimentos presenten accidentes.	SERVINUTRIR S.A.S teniendo en cuenta la debida responsabilidad civil del personal a cargo del servicio, de acuerdo con la reglamentación vigente del Gobierno Nacional, realiza mes a mes incluyendo el mes de Mayo de 2021 el pago de los parafiscales, asegurando el cubrimiento de los riesgos laborales para todas las PPL asignadas al servicio de alimentación.	Planilla de pago de Parafiscales de las PPL mes de Mayo de 2021

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
27. Pagar, a dos turnos, cada uno de catorce (14) personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de alimentos, el ciento por ciento (100%) de un salario mínimo legal diario, de acuerdo con la normativa correspondiente. Para esto deberá realizar la consignación correspondiente en el número de cuenta suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los cinco (05) primeros días calendario de cada mes, de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. El contratista asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (i.e. el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).	SERVINUTRIR S.A.S., Pagó en el mes de Mayo de 2021 las bonificaciones a las personas privadas de la libertad que se encuentran desarrollando actividades de preparación de alimentos el ciento por ciento (100%) de un salario mínimo legal diario de acuerdo a la normativa correspondiente, durante los cinco primeros días calendario de cada mes.	Planilla de pago de bonificación de las PPL mes de Mayo de 2021
28. Efectuar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos, cada vez que se requiera, como parte de valoración clínica para efectos de determinar aptitud para manipulación de alimentos, dando cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en alimentos.	SERVINUTRIR S.A.S, Realizará los exámenes clinicos a las PPL que se requieren para completar el requerimiento de 28 personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos en el mes de junio 2021.	Carta de Compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
29. Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, el Jefe de cocina o el Nutricionista o el ingeniero de alimentos. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido.	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el mes de Mayo de 2021 no recibió solicitudes del supervisor del contrato relacionada con el cambio del personal asignado. El contratista garantiza el personal idóneo para la ejecución del contrato 1122-2021 así: ingeniero de alimentos, nutricionista y jefe de cocina, quienes se encuentran actualmente en el servicio de alimentación de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.	Carta de compromiso.
30. Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato.	SERVINUTRIR S.A.S., Pagó en el mes de Mayo de 2021 todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales de su personal particular de conformidad con las disposiciones legales vigentes.	Soporte pago de parafiscales personal administrativo SERVINUTRIR S.A.S Mes de Mayo de 2021.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
31. Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como de no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a actividades para las que resulten aplicables.	SERVINUTRIR S.A.S. En el mes de Mayo de 2021 se abstuvo de suministrar alimentación dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres a personas no incluidas en el objeto contractual, así como no adelantó actividades de comercialización de algún tipo de elementos al personal del centro carcelario. Durante el mes de Mayo de 2021 no se presentaron sobrantes de comida a los cuales el establecimiento tuviera que destinar a otra actividad.	Carta de compromiso
32. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio), de acuerdo con la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial MAVDT y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato.	SERVINUTRIR S.A.S, en cumplimiento con el programa de control de plagas en el mes de Mayo de 2021 realizó fumigación en el área de procesos, área de almacenamiento de materias primas, y líneas de entrega de alimentos por empresa externa de fumigaciones 24 Horas Ltda. Servinutrir cuenta con soportes de verificación mensual de la prevención de plagas dentro del Servicio de Alimentación .	Certificado de fumigación de la empresa Fumigación 24 horas Ltda. con fecha 27 de Mayo de 202. Cronograma de actividades Verificación de hermeticidad. Certificado de recolección de residuos sólidos y orgánicos. Certificado de recolección de aceite usado.
33. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada seis (6) meses, el lavado del tanque del almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio) y entregar los soportes de la actividad realizada, la cual deber ser realizada por personal idóneo en el tema.	SERVINUTRIR S.A.S., durante el mes Febrero de 2021 realizó el lavado del tanque de almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos de línea de servicio). En el mes de Agosto de 2021 se realizará nuevamente el lavado del tanque de almacenamiento de agua potable según cronograma.	Certificado de lavado y desinfección del tanque de agua potable en la Cárcel Distrital en el mes de Febrero de 2021. Reporte de servicio N° 14429 del 17-02-21 del proveedor INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL Cronograma de lavado de tanque

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
34. Responder por todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	SERVINUTRIR S.A.S., Se compromete a responder por todos los daños o deterioro que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos. En mayo de 2021 se realiza mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos Estufa lineal de 3 puestos (3) tres, estufa enana (4) cuatro, estufa de dietas (1) una. Mantenimiento preventivo a carros transportadores (7) siete, carro termo (3) tres. Mantenimiento preventivo y correctivo de (2) dos neveras de dos cuerpos. Mantenimiento preventivo y correctivo de motores y ventiladores de (1) un cuarto frio de refrigeración, y (1) un cuarto frio de congelación.	Informe de intervención de equipos del proveedor de AIR MAX REFRIGERACIÓN. Cronograma de Mantenimiento mes de Mayo 2021. Carta de compromiso.
35. Efectuar el mantenimiento preventivo trimestral, a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento preventivo están a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas SCJ-1122-2021 Página 9 de 14 sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en la ficha técnica del Pliego de Condiciones; así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica.	SERVINUTRIR S.A.S., Durante el mes de Mayo de 2021 realizó mantenimiento correctivo de los equipos: Estufa lineal de 3 puestos (3) tres, estufa enana (4) cuatro, estufa de dietas (1) una. Mantenimiento preventivo a carros transportadores (7) siete, carro termo (3) tres. Mantenimiento preventivo y correctivo de (2) dos neveras de dos cuerpos. Mantenimiento preventivo y correctivo de motores y ventiladores de (1) un cuarto frio de refrigeración, y (1) un cuarto frio de congelación. Mantenimiento preventivo de lámparas de suministro de alimentos, pintura de la reja de almacenamiento de utensilios, parrillas de la nevera, cambio de llaves de pocetas. Resane, impermeabilización y pintura de 5 paredes situadas en pre alistamiento y jugos. Cambio de baldosas en varias áreas del servicio de alimentación.	Carta de compromiso Informe de intervención de equipos del proveedor de AIR MAX REFRIGERACIÓN. Cronograma de Mantenimiento mes de Mayo 2021.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
36. Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez por semestre a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores.	SERVINUTRIR S.A.S., En el segundo semestre del año 2021 se realizará mantenimiento preventivo de ductos y campanas de extracción.	Cronograma de mantenimiento.
37. Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición en su debida oportunidad por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.	SERVINUTRIR S.A.S, Durante el mes de Mayo de 2021 acató las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. sobre instalaciones y equipamiento y demás elementos que se encuentran en el área de cocina de la Cárcel de Varones y Anexo de Mujeres.	Carta de compromiso.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
38. El Contratista deberá aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual.	SERVINUTRIR S.A.S., Acepta las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales se desarrolla las actividades propias de la ejecución del contrato 1122-2021 En el mes de mayo 2021 se realizó mantenimiento preventivo de lámparas de suministro de alimentos, pintura de la reja de almacenamiento de utensilios, parrillas de la nevera, cambio de llaves de pocetas. Resane, impermeabilización y pintura de 5 paredes situadas en pre alistamiento y jugos. Cambio de baldosas en varias áreas del servicio de alimentación.	Carta de compromiso Informe de mantenimiento de AIR MAX REFRIGERACIÓN en el mes de Mayo de 202. Cronograma de mantenimiento.
39. Capacitar en cocina, según la asignación, a las personas privadas de la libertad que estén redimiendo pena en el servicio de alimentación del Centro Carcelario, de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. Se deberá entregar certificación por persona capacitada.	SERVINUTRIR S.A., Durante el mes de Mayo de 2021 capacitó al personal del servicio de alimentos en fortalecimiento y ampliación de conocimientos en culinaria. Capacitación en manejo de sustancias químicas por el proveedor de químicos QSM.	Actividad grupal F-AIB-142 del mes de Mayo de 2021. Registro de asistencia a capacitación y evaluaciones.
40. Tener, bajo su responsabilidad, el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., allegando los soportes correspondientes.	SERVINUTRIR S.A.S, Durante el mes de Abril de 2021, se realizó a través de la empresa UTILECO la disposición de los residuos sólidos, líquidos y aceite usado de acuerdo con el programa propuesto para la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.	Certificado de recolección de residuos orgánicos. Empresa UTILECO mes de mayo de 202. Certificado de recolección de aceite usado Mayo de 2021.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
41. Instruir y entrenar al personal sobre el cumplimiento de las normas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de higiene y seguridad industrial y salud en el trabajo, exigidas por el Código Sustantivo del Trabajo, así como las de reciclaje y separación en la fuente de los residuos sólidos.	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el mes de Mayo de 2021 realizó las debidas capacitaciones abarcando temas en conocimiento de refuerzo en procedimiento de Limpieza y Desinfección. Retroalimentación separación de residuos.	Actividad grupal F-AIB-142 del mes de Mayo de 2021. Registro de asistencia a capacitación y evaluación

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
42. Tener bajo su responsabilidad el manejo y disposición final de los residuos orgánicos, provenientes del ejercicio de su actividad, de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel. De esta manera el contratista debe efectuar la recolección de residuos (manejo de residuos sólidos y líquidos) en las instalaciones objeto del servicio de alimentación, depositarlas en el centro de acopio de residuos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y evitar en todo momento la acumulación de residuos, para lo cual debe proveer canecas grandes con tapa, rotuladas y fácilmente lavables, las cuales deben estar provistas de una bolsa adecuada para los desechos sólidos, de acuerdo con lo establecido en el Programa de Manejo de Desechos Sólidos y Líquidos propuesto por el contratista y los lineamientos establecidos en Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS de la Secretaría y los lineamientos que imparta el Sistema Integrado de Gestión de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, respecto a la separación de los residuos sólidos. En dado caso de que las canecas se encuentren en estado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido, deberán ser cambiadas por el contratista, en un término no superior a veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar, adicional a ello, los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada. De la disposición final de los residuos orgánicos debe entregarse los soportes documentales de manera mensual a la supervisión del contrato. 1. Instruir y entrenar al personal sobre el cumplimiento de las normas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de higiene y seguridad industrial y salud en el trabajo, exigidas por el Código Sustantivo del Trabajo, así como las de reciclaje y separación en la fuente de los residuos sólidos.	SERVINUTRIR S.A.S. En virtud de esta responsabilidad efectuó en el mes de Mayo de 2021 el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos a través de la empresa contratada UTILECO, quién de forma permanente y responsable realiza la labor de recolección de los residuos orgánicos y aceite vegetal usado.	Certificado de recolección de residuos orgánicos por parte de la empresa UTILECO del mes de mayo de 2021. Certificado recolección de aceite usado mayo 2021

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
43. En el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, imponga medida sanitaria que cierre el taller del servicio de alimentos, el contratista debe traer elaborados los alimentos y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas para este taller; serán controlados al ingreso las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. Verificado por la supervisión del contrato. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta del centro de producción del servicio de alimentación, el cual podrá ser transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente.	En visita de inspección, vigilancia y control de La Secretaria de Salud Pública se evaluó el tema del manejo del COVID – 19, entregando el respectivo protocolo de bioseguridad con las recomendaciones dadas por el funcionario de la entidad distrital de salud. Durante visita de Secretaria de Salud Pública en el mes de Mayo de 2021 no se impuso medida sanitaria de cierre al taller del servicio de alimentos.	Protocolo de Bioseguridad Acta de visita de Secretaria de Salud Pública AS0E613393 del 06 de mayo de 2021. Plan de Contingencia
44. Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital.	SERVINUTRIR S.A.S. A través de su personal vinculado, en el mes de Mayo de 2021 se abstuvo directamente de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos de acuerdo con el reglamento interno de la Cárcel Distrital.	Carta de compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
45. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el área de cocina (servicio de alimentación) y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.	SERVINUTRIR S.A.S. Se compromete a través de su personal a presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que rediman pena en las actividades que se desarrollan en el área de cocina y demás personas que se encuentran dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, concordante con el reglamento interno carcelario.	Carta de Compromiso
46. Cumplir con las condiciones jurídicas, financieras, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta.	Los documentos se encuentran publicados en el SECOP II ya que hacen parte de la documentación exigida por el pliego de condiciones	Carta de Compromiso
47. Dar cumplimiento al Procedimiento de Alimentación de las PPL PD-AIB-3, establecido para el desarrollo del presente objeto contractual.	SERVINUTRIR S.A.S., Desde el inicio del contrato 1122-2021 se comprometió a dar cumplimiento al procedimiento de alimentación de las PPLPDB-AIB-3 establecido para el desarrollo de las actividades del servicio.	Carta de Compromiso
48. Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica, profesional y ambiental para atender sus obligaciones.	SERVINUTRIR S.A.S, Se compromete mensualmente a dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato 597/ 2020, de las normas vigentes higiénicas sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la Ejecución del objeto contractual.	Carta de compromiso Soporte Certificación Ambiental, Certificación ISO 9001/ 2015
49. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente durante la ejecución del mismo.	Durante la ejecución del servicio en el mes de Mayo de 2021 no se presentaron anomalías, que generarán reporte por escrito a la supervisión del contrato por parte de SERVINUTRIR S.A.S.	Carta de compromiso.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
50. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías. Se entiende incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	SERVINUTRIR S.A.S. Se compromete a garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6y 7 de la Ley 1480 de 201, también incorporando el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011	Carta de Compromiso
51. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y, por ningún motivo, suspender o abandonar el objeto contratado.	SERVINUTRIRS.A.S Se compromete a dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspenderá a abandonará el objeto contratado.	Carta de compromiso
52. Cumplir y acreditar mensualmente y para efectos de pago el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	SERVINUTRIR S.A.S. Cumple mensualmente incluido el mes de Mayo de 2021 con los pagos de sus obligaciones con los sistemas de salud. Riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fue modificado por el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.	Soporte de pago de parafiscales a personal administrativo, mes de Mayo de 2021. Carta de compromiso obligación 52
53. Dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato, de las normas sanitarias vigentes, ambientales y las demás relacionadas directamente con la ejecución del objeto contractual.	SERVINUTRIR S.A.S. Se compromete mensualmente a dar cumplimiento en la totalidad de actividades que se desarrollen en ocasión de la ejecución del contrato 1122-2021, de las normas vigentes higiénicas sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la ejecución del objeto contractual.	Carta de compromiso Certificación Ambiental, Certificación ISO 9001/2015

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
54. Designar un representante quien deberá ser el enlace del contratista con el supervisor del contrato, para responder con oportunidad los requerimientos que éste realice.	SERVINUTRIR S.A.S. Tiene como designada a la Señora Julia Orraña representante legal de Servinutrir quien es el enlace de comunicación con la supervisión del contrato.	NA
55. Cumplir con los requerimientos necesarios para cumplir con lo estipulado en la acreditación obtenida por la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés), en lo relacionado con el objeto contractual.	SERVINUTRIR S.A.S. Se compromete a dar total cumplimiento a los requerimientos estipulados en la acreditación obtenida por la Asociación Americana de Correccionales como son el manejo de dietas, cumplimiento de la porción servida, manejo de productos químicos, control de utensilios, supervisión de entrega de alimentos.	Carta de compromiso
56. Realizar y garantizar la logística requerida que cumpla con todos los requisitos establecidos para el suministro de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia por contagios de COVID 19 así como garantizar la implementación de los protocolos de bioseguridad para la ejecución de las actividades requeridas en cumplimiento del objeto contractual	SERVINUTRIR S.A.S. Garantizó durante el mes de Mayo de 2021 la logística requerida para dar cumplimiento a los requisitos establecidos para el suministro de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia por contagios de COVID-19, así como garantizar la implementación de los protocolos de Bioseguridad para la ejecución de las actividades requeridas en cumplimiento del objeto contractual.	Protocolo de Bioseguridad Soporte entrega de menaje, aseo, y utensilios para aislamiento en pabellones Soporte compra de desechables (empaques P3)
57. Garantizar la implementación de los protocolos de bioseguridad para la ejecución de las actividades requeridas en cumplimiento del objeto contractual, con ocasión de la emergencia económica, social y ambiental ocasionada por la pandemia del COVID-19.	SERVINUTRIR S.A.S garantizó durante el mes de Mayo de 2021 la implementación de los protocolos de Bioseguridad para la ejecución de las actividades requeridas en el cumplimiento del objeto contractual con ocasión de la emergencia económica, social, y ambiental ocasionada por la pandemia del COVID-19	Protocolo de Bioseguridad Soporte entrega de menaje, aseo, y utensilios para aislamiento en pabellones Soporte entrega de menaje (fiambreras y vasos). Soporte compra de desechables (empaques P3)

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
58. Las demás previstas en el presente contrato, las que se deriven de su naturaleza, los estudios previos, la ficha técnica y el pliego de condiciones.	En el mes de Mayo de 2021, y durante la ejecución del contrato SERVINUTRIR S.A.S ha estado atenta a suplir los requerimientos exigidos por la Dirección de la Cárcel Distrital, para el cumplimiento de las obligaciones previstas en el presente contrato además de los protocolos establecidos en la mitigación del Covid-19	Soporte de entrega de elementos (utensilios y desechables), aseo (jabón), necesarios para el servicio de las PPL aisladas.

OBSERVACIONES GENERALES		
Fecha Suspensión : DD/MM/AAAA	Fecha Reanudación: DD/MM/AAAA	Fecha Cesión: DD/MM/AAAA
Nombre Cedente:		C.C. o NIT:

Cordialmente,

JULIA MARITZA OMANA P.
Contratista