INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Versión 1

INFORMACION BASICA									
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA **SERVINUTRIR S.A.S**							**CONTRATO No.** 1542-2023		
Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PREPARADA EN SITIO BAJO LA MODALIDAD DE RACION DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.									
Fecha Inicio: 23/05/2023	Plazo inicial:	Meses	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 13/12/2023			205						205
Informe No:6	Desde: 1/10/2023			Hasta: 31/10/2023			Fecha Informe:	30/11/2023	

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.Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el anexo 1 – Especificaciones Técnicas – Cárcel Distrital, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral de contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo.	Servinutrir S.A.S. en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, ejecutó el contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas en el anexo 1.	Los anexos de la obligación No. 1 son todos los soportes que se encuentran en el presente informe los cuales evidencian la ejecución del contrato 1542-2023, conforme a los documentos requeridos en el anexo técnico y pliego de condiciones.
2.Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director(a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y continua, durante el periodo de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los seis (6) tiempos de comida: *(I)Desayuno, (II) primer refrigerio – medias nueves, (iii)almuerzo, (iv) Segundo refrigerio – onces, (v) cena y (vi) una bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 especificaciones técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones,*	Durante el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, 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 realizó la entrega de las Dietas terapéuticas a las PPL que lo requieren de acuerdo a concepto médico del establecimiento carcelario y según valoración nutricional. En el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 se solicitaron intercambios a la supervisión por logísticas del servicio, visitas, error en los pedidos por parte de	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 2” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1184 liberación de alimentos raciones alimentarias. • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas. • F-GIP-1165 Autorización de intercambios

obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación.	la administradora, o por solicitud de la supervisión del contrato.	
3.Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, todo el menaje nuevo para cada una de las personas privadas de la libertad recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., es decir Una (1) Fiambrera de policarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular o cuadrada con mínimo CINCO (5) compartimientos adecuados para alimentos sólidos y líquidos (250 cc) de preferencia color blanco o transparente (ver imagen de referencia en Anexo Técnico "MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD.PPL", Un (1) vaso con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambrera y Una (1) cuchara plástica resistencia de alta densidad. Respecto a la cuchara plástica resistente debe suministrarse cada 3 meses y para los vasos deben cambiarse cada 5 meses. Así mismo el contratista deberá suministrar un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPL mensual, cuyo stock debe mantenerse mensualmente dentro del Establecimiento Carcelario a efectos de realizar reposición por deterioro y faltante entre otros. En el evento de que el contrato sea prorrogado y adicionado en cualquier plazo y monto, el contratista dentro de los quince (15) siguientes días hábiles deberá realizar el cambio de menaje a la totalidad de las personas privadas de la libertad, por deterioro y/o destrucción parcial, o total, el cual tendrá que ser reemplazado por utensilios nuevos, esto depende del desgaste que genere factores de riesgo en los procesos de limpieza y desinfección de los mismos y dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente sobre utensilios.	Durante el 01 al 31 de octubre del 2023, Servinutrir no realizó la entrega de menaje, debido a que el 15 de junio del 2023 se realizó entrega de 1050 fiambreras con las características descritas en la presente obligación, 1050 vasos con capacidad de 270 CC. El 24 de octubre del 2023 servinutrir hizo entregade 1050 cucharas plásticas de alta densidad las cuales fueron entregadas a cada pabellón de acuerdo al parte. Esta entrega se realizó junto con el apoyo a la supervisión del contrato de alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 3" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicada entrega de utensilios 1-2023-65558 • Acta de entrega de fiambreras, vasos y cucharas. • F-FI-1380 Acta entrega de cucharas plásticas PPL en pabellones Octubre 24 de 2023
4. Prestar el Plan de Contingencia y protocolo para la atención de Contingencia desde el primer día de inicio de ejecución del contrato al Supervisor, con el fin de que este verifique y apruebe el mismo.	El 12 de octubre del 2023, se entregó respuesta al radicado 9-2023-10897, realizando ajustes al plan de contingencia y protocolo para la atención de contingencia radicado No. 1-2023-63624	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 4" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado correcciones apoyo supervisión • Soporte entrega correcciones plan contingencia octubre 12 del 2023

5.Prestar el servicio del suministro de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración de la nutricionista del contrato, así como las raciones alimentarias que se requieran por convicciones religiosas y especiales de las PPL que lo soliciten y sean aprobados previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.	Durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 SERVINUTRIR S.A.S, suministró según concepto médico del establecimiento carcelario y según valoración nutricional dieta terapéutica a las personas privadas de la libertad, Se dio estricto cumplimiento a las raciones que se requerían por convicciones especiales de las PPL que se solicitaron y se aprobaron previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 5” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas.
6.Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas”, los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los cronogramas requeridos para la ejecución de actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Dando respuesta al radicado No. 9.2023-10897 por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la cárcel, se efectuó ajustes a las observaciones correspondientes. Con el radicado No. 1-2023-63624 el pasado 12 de octubre del 2023. Se realiza compromiso de la entrega total de los ajustes la tercera semana mes de noviembre, que por temas de logística (cambio de personal) nos ha dificultado esta realización Se anexa soporte de compromiso.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 6” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Entrega de planes y programas radicado CD: 1-2023-43119 de 24 julio de 2023 • Radicado correcciones apoyo supervisión del 12 de septiembre de 2023 • Soporte entrega correcciones plan contingencia del 12 de octubre de 2023 • Planes y programas faltantes del contrato 1542-2023 del 10 de noviembre de 2023
7.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 (Refrigeración de 0ºC a 4ºC +/-2ºC; Congelación temperaturas <18ºC) y calientes (Temperatura >a 60ºC), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 suministró 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 todas las etapas del proceso productivo.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 7” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Recepción de materias primas • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento • F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones alimentarias • Control de temperaturas de procesos y productos
8.Disponer desde el inicio de ejecución del contrato para el servicio de alimentos de mínimo CINCO (5) termómetros, UNO (1) para procesos fríos (0ºC a 4ºC +/-2ºC), UNO (1) para procesos calientes (0ºC a 150ºC) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0ºC a 4ºC +/2ºC; congelación temperaturas <18ºC), u UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros	Servinutrir S.A.S., hizo la entrega de 3 termómetros el 22 de junio del 2023. Para contar con cinco (5) termómetros: Uno (1) para procesos fríos Uno (1) para calientes Dos (2) para recepción de materia prima Uno (1) calibrado El termómetro patrón se encuentra con certificación de calibración vigente, con	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 8” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicada entrega de utensilios 1-2023-38671 • Soporte de calibración y verificación de termómetros T23-3075

empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	fecha del 15 de agosto de 2023, la próxima calibración se efectuará en agosto de 2024 según la obligación.	
9.Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de los alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del anexo 1 Especificaciones Técnicas y mantener estos en adecuado funcionamiento y de forma permanente durante la vigencia del contrato, lo cual será verificado diariamente por la Supervisión del Contrato. Para el caso de la báscula de plataforma digital (Mínimo 400kg), esta debe ser entregada, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del mismo. Los instrumentos deben estar debidamente identificados	Durante el mes de octubre de 2023 Servinutrir tuvo a disposición del servicio de alimentos en adecuado funcionamiento los equipos y utensilios requeridos para la producción de los alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del anexo 1 Especificaciones Técnicas. Servinutrir cuenta con báscula de 500kg debidamente calibrada, con certificación vigente. La calibración fue realizada el pasado 15 de agosto del 2023.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 9” del aplicativo SharePoint en documento llamado. • Reporte de mantenimiento y calibración de báscula No. INSAUT. Laboratorio de calibración WR. Agosto 15 del 2023
10.Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, control de procesos de alimentos, seguridad industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.	SERVINUTRIR S.A.S entregó el 8 de junio 2023 los cronogramas del plan de capacitación. A los cuales durante el mes de octubre del 2023 se les dio cumplimiento a las siguientes capacitaciones: **Capacitación continua**: Plan de saneamiento. **Sst:** Riesgo mecánico **Ambiental:** residuos solidos El personal profesional de servinutrir no realizó las capacitaciones pendientes, de seguridad y salud en el trabajo del mes de septiembre sobre plan de emergencia y almacenamiento seguro debido a que la ARL no tenía la agenda requerida para efectuar dicha capacitación. Respecto a la parte ambiental, la capacitación de Cambio Climático por compromisos adquiridos en otras operaciones fue imposible la asistencia del profesional del área. Se adjuntan los soportes de compromiso de los profesionales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 10” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Cronogramas de capacitación de contrato 1542-2023 • F-GIP-1196 Actividad grupal capacitación continua • Oficio Solicitud capacitación CC • Incumplimiento capacitación SST • Capacitación Riesgo Mecánico • Evidencia capacitación Residuos sólidos

11.Contratar y mantener durante la ejecución del contrato, por su cuenta y riesgo al personal administrativo, técnico, operativo requerido para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación conforme el anexo 1 "especificaciones técnicas" y demás documentos que hacen parte integral. Dicho personal deber ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la directora(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para e objeto contratado, las constancias de afiliación al sistema integral de seguridad social(salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes Judiciales de Policía, Medidas Correctivas y Personería) para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. 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 las actividades, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el periodo del 01 de octubre al 31 de 2023 tuvo contratado por su cuenta y riesgo personal directivo, administrativo y operativo (ingeniero de alimentos, chef, almacenista nutricionista). SERVINUTRIR se encuentra en la búsqueda del profesional en el área de calidad, teniendo en cuenta los parámetros profesionales autorizados por la supervisora del contrato. La contratación de la tecnóloga no se dio dado que desafortunadamente dado a que se tenía una persona asignada para dicho punto, pero dada la instrucción se debía hacer el ajuste al nivel de riesgo de III a V de la ARL, esto retraso el proceso de vinculación. La empresa contratista Servinutrir S.A.S, ha dado cumplimiento con los pagos correspondientes, así como los parafiscales del personal administrativo de la compañía.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 11" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Documentos del personal Administrativo cárcel • Soporte de pago personal administrativos. • Planilla parafiscales personal Administrativo • Respuesta a NO vinculación del tecnólogo.
12.Comprometerse y aceptar que el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, que va a prestar en las instalaciones de la Cárcel Distrital, sea supervisado diariamente por la(s) personas(s) designadas por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C obligándose a acoger y responder de forma oportuna, todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones que por escrito o de forma verbal le imparta el supervisor dentro del plazo de ejecución del presente contrato.	Durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 SERVINUTRIR S.A.S, estuvo comprometido y aceptó 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 1542-2023.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 12" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 12.
13.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	Servinutrir S.A.S., durante el periodo 01 al 31 de octubre aceptó las condiciones físicas de las instalaciones para el desarrollo de las actividades y ejecución de los alimentos. Servinutrir entregó la debida actualización de la señalización de cada	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 13" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 13

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. *Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación.*	una de las áreas y demarcación de los procesos que lo amerite, según requerimiento de la ficha técnica del contrato.	• Radicación 1-2023-59985 entrega de señalización
14.Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección de las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales provenientes de las instalaciones para el cumplimiento del objeto contractual evitando procesos de contaminación, suministrando durante la ejecución del contrato, los insumos e implementos necesarios para el desarrollo de estas actividades. Así mismo, efectuar limpieza de las zonas altas del área del Servicio de alimentos (es decir techos y paredes del servicio de alimentos), con una frecuencia mínimo cada 6 meses con personal idóneo para la actividad requerida.	SERVINUTRIR S.A.S, durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 cumplió con el programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos utilizando agentes químicos establecidos. Las frecuencias y los procedimientos realizados garantizaron las condiciones del aseo requerido.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 14” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soportes de compra Elementos de Aseo • Soporte de elementos químicos • Formato verificación de POES
15.Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que ese requieran para cumplir con los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato, garantizando durante la contingencia, el suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, de forma oportuna en los seis (6) tiempos de comida: (i)desayuno, (ii) primer refrigerio-medias nueves, (iii)almuerzo, (iv) segundo refrigerio – onces, (v) cena y (vi) una bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad	Servinutrir cuenta con una planta de producción ubicada en Cll 102A No 70b-42 norte de Bogotá que está dotada de maquinaria, hornos, ollas, marmitas, estufas entre otros utensilios de preparación de alimentos, al igual que con el talento humano necesario, para cumplir en caso de presentarse alguna contingencia en el servicio de alimentos de la Cárcel Distrital. Dando respuesta al radicado No. 9-2023-10897 por el área de apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel, se efectuó los ajustes a las observaciones correspondientes con el radicado 1-2023-63624 el pasado 12 de octubre del 2023.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 15” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Documentos planta Servinutrir. • Soporte entrega correcciones plan contingencia octubre • Radicado correcciones apoyo a la supervisión
16.Asumir por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y	SERVINUTRIR S.A.S durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023, asumió la totalidad del costo de la materia prima y alimentos para la preparación de las	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 16” del aplicativo SharePoint en documento llamado:

suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.	raciones alimentarias para las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres. A esta obligación se le dio cumplimiento por medio del ingreso de materias primas semanalmente, registradas en el formato de Recepción de materias primas e insumos.	• Registros Recepción de materias primas y alimentos.
17.Realizar de acuerdo con el plan de muestreo durante la vigencia del contrato, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambrera, taza, vaso), entre otros; para lo cual el contratista en la primera semana, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúa las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, con un frecuencia bimestral dando inicio al mismo, a partir del primer mes de ejecución del contrato; así mismo el plan de muestreo deberá entregarse a la supervisión del contrato para su revisión y visto bueno previo a su ejecución.	Servinutrir realizo muestreo el día 6 de octubre del 2023 donde se tomaron exámenes de control de calidad microbiológicos: agua potable microbiológico, agua potable fisicoquímico, cerdo plancho, frotis de mano, jugo lulo, ensalada de repollo, frotis de manos ppl, frotis de fiambrera, materia prima leche entera, medio ambiente jugos, papa criolla, superficie de vaso, sus resultados fueron concepto favorable. El siguiente muestreo de acuerdo al cronograma está programado para la segunda semana de diciembre del 2023.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 17” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Microbiológicos de materia prima • Entrega de planes y programas radicado CD: 1-2023-43119 • Plan de muestreo
18. Realizar y almacenar la 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 el Anexo 1 Especificaciones técnicas, las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria competente o por parte de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en caso de requerirse.	Durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2023, 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 el área de apoyo a la supervisión del contrato 1542-2023	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 18” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1170 Registro de contra muestra producto terminado
19.Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo cinco (5) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario deber estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del	Servinutrir ha mantenido la cantidad suficiente para cinco días calendario, cumpliendo con las especificaciones técnicas, microbiológicas requeridas. Para ello lo soportamos con los inventarios y controles de salida de las materias primas a proceso. En el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 se solicitaron intercambios a la	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 19” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registro Recepción materias primas • F-GIP-1165 Autorización de intercambios

contrato con la frecuencia que considere pertinente.	supervisión por logísticas en el servicio, visitas, error en el pedido de materia prima por parte de la administradora de servinutrir.	• Soporte correo de solicitud de intercambios.
20.Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C o en los municipios aledaños al perímetro urbano. Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Madrid, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi Chía, entre otros, los cuales no pueden estar a una distancia mayor a 45 kilómetros de Bogotá, 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 el anexo 1 "especificaciones técnicas", los cuales debe garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente, 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 2012 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.	Servinutrir S.A.S., Garantizó en el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, la cual se encuentra en adecuaciones locativas para cumplir con los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013, ubicada en la Calle 102ª No. 70B-45. La planta se encuentra con Concepto Favorable, emitida 02- 03 de marzo del 2023 Así mismo, Servinutrir cuenta con vehículo propio tipo furgón que cumple con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 20" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto Sanitario Invima02-03 de marzo del 2023 • Acta de vehículo tipo furgón propiedad de SERVINUTRIR S.A.S, Acta 020692 del 20 de enero de 2023, placa SKL948
21.El contratista acorde con el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo), 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; esta planta, centro o punto debe dar cabal cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente de los alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios finales y deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la ley. En todo caso la planta, centro o punto de producción deberá estar habilitada para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente Favorable o Favorable con requerimientos (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o autoridad competente, situación que será verificada por la Supervisión del Contrato a través de	Servinutrir S.A.S., garantizó en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, la existencia de una planta en la ciudad de Bogotá, la cual, se encuentra en adecuaciones locativas para cumplir con los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013, ubicada en la Calle 102ª No. 70B-45. La planta se encuentra con Concepto Favorable, emitida del 02- 03 de marzo del 2023.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 21" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto Sanitario Invima IVC Fecha: 02-03 de marzo del 2023

solicitud de constancia a la Entidad Sanitaria). Así mismo la Supervisión realizará visita técnica a que haya lugar en caso de activación del plan de contingencia, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas.		
22.Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Este personal podrá ser reemplazado por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital.	Servinutrir S.A.S., durante el periodo 01 al 31 de octubre del 2023, aceptó que el personal de apoyo a la preparación y manejo de los alimentos correspondiera a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital asignadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza. Durante el periodo del presente informe, Servinutrir tuvo un total de 26 PPL, todos con la debida documentación legal pertinente para la manipulación de alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 22" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 22
23.Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) 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.	Durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 Servinutrir S.A.S., tomó las debidas precauciones, realizando la correspondiente afiliación y pago de ARL a todo el personal a cargo del servicio (Administrativos y PPL)	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 23" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planillas de pago ARL de PPL 2023 (mes vencido) • Planillas de pago Parafiscales y seguridad social del personal administrativo del servicio 2023. • Documentos soportes Almacenista
24.Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, afiliándolos a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V, el cual debe estar vigente durante la ejecución del contrato.	Durante el periodo 01 al 31 de octubre de 2023 se dio cumplimiento con el pago de aportes de ARL de las PPL correspondientes al mes de julio de 2023. El pago se realiza mes vencido por normatividad legal.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 24" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planillas de pago ARL de PPL del 2023 (mes vencido).
25.El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	SERVINUTRIR S.A.S. conoció y aceptó las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 25" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 25.
26.El servicio de alimentos estará conformado por TREINTA Y TRES (33) personas de la libertad asignadas por la	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023, contó con 26 PPL asignados al servicio de	El soporte de la actividad se

Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE) al servicio de alimentos para redención de pena, quienes realizarán actividades en el mismo, que no sobrepasen las ocho (8) horas diarias ni las CUARENTA Y OCHO (48) horas semanales, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).	alimentación, dando cumplimiento con los pagos correspondientes en el mes de octubre en las actividades del servicio de alimento desempeñado por las ppl de la cárcel distrital. La cárcel se encuentra en el proceso de ingreso del personal privado de la libertad para completar el grupo de 33 privados que se exige en el actual contrato 1542-2023.	encuentra en la carpeta “Obligación 26” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte pago de Bonificaciones a PPL al 31 de octubre del 2023.
27.Efectuar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas 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. Adicional se debe contar con al menos cinco (5) PPL al mes, previamente seleccionadas por la Junta de evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes a fin de suplir cualquier faltante por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como renuncias, traslados, entre otros; estos exámenes deberán realizarse en un lapso de tiempo no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	En el mes de octubre de 2023, Servinutrir no realizó toma de exámenes clínicos, a las PPL, debido a que en el mes de agosto 2023 se realizó toma de exámenes clínicos, (coprológico) por segunda vez a las PPL que recibieron tratamiento médico por diagnóstico de parásitos, sin embargo, algunas PPL volvieron a presentar parásitos, por lo anterior, servinutrir está a la espera que se les suministre tratamiento médico y proceder con la nueva toma de muestras.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 27” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Resultados clínicos repetidos.
28.Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es entre otros, Administrador (Ingenieros de alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista); Nutricionista dietista, Tecnólogo Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos o Microbiólogo de Alimentos; Jefe de Cocina (Chef o técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía) y almacenista. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en	Servinutrir S.A.S, acató las solicitudes del cambio de la tecnóloga de calidad según lo solicitado por el supervisor del contrato. SERVINUTRIR se encuentra en la búsqueda del profesional en el área de calidad, teniendo en cuenta los parámetros profesionales autorizados por la supervisora del contrato. Desafortunadamente no se dio la contratación debido a que ya se tenía	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 28” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Respuesta a la no vinculación del tecnólogo 2023

ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido ni afectación del mismo. En caso de cambio de personal, el mismo deberá reemplazarse en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, previa valoración y aprobación de la hoja de vida por el Supervisor del Contrato.	la persona seleccionada, pero teniendo en cuenta el cambio de riesgo III a V por la ARL, este proceso se tuvo que suspender. La tecnóloga iniciará labores en la segunda semana del mes de noviembre	
29.Pagar por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a la 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; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de alimentos.	SERVINUTRIR S.A.S., realizó los respectivos pagos del periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre del 2023 de todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales de su personal particular de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Los pagos de seguridad social y parafiscales por normativa, se realiza mes vencido, por lo cual se carga el soporte de pago del mes vencido.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 29” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planilla de parafiscales personales administrativos SERVINUTRIR S.A.S • Soportes de Pago personal administrativo
30.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 los PPL.	SERVINUTRIR S.A.S. En el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 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.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 30” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 30
31.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, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo 1 Especificaciones Técnicas y a la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Sostenible y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	Servinutrir S.A.S, realizó fumigación el 30 de agosto 2023 al servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, por medio de la empresa GESCOL, sin ninguna novedad presente. Se efectuará la próxima fumigación de acuerdo a lo estipulado por la obligación en el mes de noviembre del 2023.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 31” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de fumigación Agosto del 2023, por la empresa Gescol.

32.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/0 recolección de residuos y líneas de servicio) y entregar los soportes de la actividad realizada la cual debe ser realizada por personal idóneo en el tema. Esta actividad deberá efectuarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	Servinutrir S.A.S. realizo limpieza y desinfección de tanques de agua potable el día 06 de octubre del 2023 con la empresa ingealimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 32” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de limpieza y desinfección de tanques empresa ingealimentos
33.Efectuar el mantenimiento preventivo como mínimo cada trimestre a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües así como a los equipos cuyo mantenimiento esté a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en el anexo 1 “especificaciones Técnicas”. Así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera, para el caso de los equipos no podrá superar los diez (10) días hábiles a partir de la novedad presentada, de tal forma que se garantice el adecuado estado de las instalaciones y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (Informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acto de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deteriores de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y quipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	Servinutrir del 1 al 31 de octubre 2023 realizó mantenimiento correctivo de cambio de correas del sistema de extracción. Se tiene programada para la última semana del mes de noviembre 2023 realizar mantenimiento preventivo de Lavavajillas, baño de maría, y mesones al igual que el inicio del mantenimiento de ductos y extractores. Por motivos que el personal encargado del área de los mantenimientos mencionadas anteriormente tenía la agenda ocupada en el mes de octubre 2023, solo se pudo realizar cambio de correas de los motores de extracción. Adicionalmente Servinutrir decidió realizar cambio de proveedor de mantenimiento de la empresa Novaire a Cocinas Industriales, lo cual, tuvo repercusión en la logística de la programación del cronograma.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 33” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Mantenimientos faltantes a octubre 2023 • Informe mantenimiento correctivo de correas y sistema general

34.Las labores de mantenimiento deberán ser efectuadas por personal calificado de empresas certificadas para la labor requerida bien sea propio o contratado, de tal forma que se garantice el adecuado estado de las instalaciones locativas, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de equipos que se encuentran a su cargo. Del mantenimiento realizado se dejará constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la supervisión. Previa realización de la actividad se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente.	Servinutrir S.A.S., realizó los mantenimientos efectuados por personal calificado de la empresa NOVAIRE.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 34" del aplicativo Share Point en documento llamado: • Informe mantenimiento de correas y sistema general
35.Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada cuatro (4) meses a los ductos de extracción y motores que permitan la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a DIEZ (10) días, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	En el mes de octubre 2023 se realizó el mantenimiento correctivo del cambio de correas del sistema de extracción, lo cual se anexa informe del proveedor NOVAIRE quien realizó la evaluación del sistema de extracción y lo encontró en buen funcionamiento. El mantenimiento preventivo no fue realizado debido a que Servinutrir se encuentra en nueva contratación de la empresa COCINAS INDUSTRIALES. Se realizará el mantenimiento preventivo general (Limpieza, revisión de motores, lavado de ductos y campanas) la última semana del mes de noviembre del 2023 por la empresa COCINAS INDUSTRIALES	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 35" del aplicativo Share Point en documento llamado: • Informe mantenimiento correctivo de cambio de correas y revisión del sistema general
36.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 una vez inicie el contrato 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 de integridad y funcionamiento, 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. En el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023 acató las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área del servicio de alimentos del establecimiento Carcelario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 36" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de compromiso obligación 36

37.Impartir a través de personal calificado y con una periodicidad semanal capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos de conformidad con lo establecido en el ítem "curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos" del Anexo 1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificación.	Servinutrir S.A.S., dentro del periodo del 01 al 31 de octubre del 2023, se realizó la capacitación en cocina: -Arroz tailandés -Lechona tolimense -Pollo apanado con aguacate, fideos con champiñones y vegetales y ensalada fresca -Arroz con atún, verduras, jamón plátano melao y aguacate.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 37" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1196 Actividades de cocina octubre
38.El contratista según lo señalado en el Anexo Técnico "programa de disposición de residuos sólidos y líquidos" será responsable de la gestión integral de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, con alcance tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C., allegando mensualmente los soportes correspondientes. Para lo cual, deberá disponer de recipientes plásticos resistentes grandes (mínimo 100 litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación de residuos de conformidad con la normatividad vigente. En caso de que las canecas presenten algún grado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido (lixiviado), deberán ser reemplazadas 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.	SERVINUTRIR S.A.S., durante el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, se hizo responsable del manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital Se realizó la recolección de los residuos sólidos generados dentro del servicio de alimentos y pabellones los cuales fueron entregados a la empresa UTILECO	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 38" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de disposición final residuos sólidos del servicio de alimentos del mes de octubre 2023 • Soporte de recolección de residuos sólidos del mes en curso
39.El contratista deberá realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado conforme a lo establecido en el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o lo sustituya; presentando los soporte que correspondan, cuya actividad será verificada mensualmente por la Supervisión del Contrato.	Servinutrir S.A.S realizó el correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina, de acuerdo al *Procedimiento de disposición de aceite vegetal usado de Servinutrir;* el aceite es entregado a la empresa recolectora UTILECO. Se realiza en el mes de octubre 2023 la entrega del certificado de disposición final de AVU de agosto, lo cual se encontraba pendiente. Al igual que la entrega del certificado de aceite AVU del mes de octubre 2023	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 39" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Reporte de recolección de AVU • Carta de discriminación AVU agosto-octubre Cárcel Distrital • Certificado disposición de aceite vegetal octubre 2023

40.En el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaría Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, cantidades, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento de alimentos preparados, o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) para la prestación del servicio de alimentación, el cual podrá ser verificado por personal asignado a la supervisión del contrato y/o por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénico sanitaria que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente. *En todo caso el contratista deberá implementar oportunamente las acciones correctivas con el fin de subsanar las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.*	En el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre del 2023, no hubo una medida sanitaria, que ameritara cierre. El servicio de alimentos cuenta con acta de visita de inspección sanitaria de la Secretaría de Salud con fecha del 15 de agosto de 2023 en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 81,5% Se ha implementado los protocolos, y procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección, con el fin de mitigar riesgos sanitarios	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 40” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta de visita de secretaria de Salud Pública del 15 de agosto de 2023 • POES
41.Generar los planes de mejoramiento e implementación de los mismos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otras resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento y serán objeto de verificación por parte del área de apoyo a la supervisión de alimentos del establecimiento del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.	SERVINUTRIR del 1 al 31 de octubre no presento hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente. En la segunda semana de noviembre 2023 se llevará a cabo actividades de mantenimiento correctivo de la infraestructura como: Baldosas, rejillas, lavamanos de pedal, arreglo carros transporte, pintura de nevera. Actividades pendientes del plan de mejora. Los pisos serán ejecutados por el contratista de mantenimiento de la cárcel, según información suministrada	N.A

	por la Sra. Angie Daza, coordinadora del mantenimiento.	
42.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. En caso de ocurrencia del evento la Supervisión podrá aplicar las medidas que correspondan, por lo cual, el contratista debe acatar las normas y lineamiento estipulados por la Entidad.	SERVINUTRIR S.A.S. A través de su personal vinculado, en el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023, 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 se abstuvo de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos de acuerdo con el reglamento interno de la Cárcel Distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 42" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de Compromiso, obligación 42
43.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 servicio de alimentos 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.	El personal administrativo de SERVINUTRIR S.A.S. durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023, prestó un trato respetable y digno para con las PPL que rediman pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentran dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, concordante con el reglamento interno carcelario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 43" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de Compromiso, obligación 43
44.Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.	En el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, Servinutrir realizo reporte con anomalías que se presentaron en el servicio de alimentos con dos PPL: Daniel Tarazona y Víctor Rodríguez	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 44" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Novedades presentadas con las ppl
45.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 20122.	1.SERVINUTRIR S.A.S. durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre del 2023, garantizó la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y respondió por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2021, también incorporando el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 45" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso, obligación 45
46.Dar cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos	SERVINUTRIR S.A.S. cumplió con los requerimientos de acuerdo a los procedimientos de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 46" del aplicativo SharePoint en documento llamado:

de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.	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, obligación 46 • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas
47.Realizar y asegurar la logística requerida que cumpla con todos los requisitos establecidos para el servicio de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infecto contagiosas, riesgos biológicos u otros, para garantizar el adecuado suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y demás que correspondan.	Durante los días de 01 al 31 de octubre no se presentó alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos u otros. No obstante, Servinutrir garantizó la implementación de los protocolos de bioseguridad en las diferentes actividades, como: uso de tapabocas, lavado constante de manos, entrega de dotación a visitantes, además se mantienen en uso permanente el sistema de desinfección de las áreas con agentes químicos establecidos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 47" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte compra de elementos de aseo • Soporte de compras elementos químicos
48.Al inicio del contrato, el contratista deberá entregar la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye: fichas técnicas de la totalidad de materias primas, alimentos e insumos que suministrará durante la ejecución del contrato, también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como Proveedor de base. En caso de requerir cambio de proveedor de base por alterno, deberá allegar la debida justificación y este proveedor deberá suministrar sus productos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor de base que se reemplace.	Dando respuesta al radicado No. 9-2023-10897 por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital, se efectuaron los ajustes a las observaciones correspondientes con el radicado 1.2023-63624 el pasado 12 de Octubre del 2023. .	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 48" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Entrega de planes y programas radicado CD: 1-2023-43119 • Radicado correcciones apoyo supervisión • Soporte entrega correcciones plan contingencia octubre
49.Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30%. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuenta de cobro o negocios jurídicos entre particulares. Así mismo, lo anterior, de conformidad con el Decreto 248 de 2021 el cual establece en el artículo 2.20.1.1.3 la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en	Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre del 2023, Servinutrir realizó alianzas con una ACFC u organizaciones solidarias, llamadas PULPAS EL EDEN, y APROLECHE siendo empresas comprometidas y responsables de los documentos legales exigidos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 49" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soportes compras Pulpas el Edén • Facturas Aproleche octubre 2023

un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada Entidad destinados a la compra de alimentos. En caso de que no sea posible dar cumplimiento a lo anterior, con ocasión de la especificidad de los menús por tratarse de alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual será verificada por la supervisión, este último gestionara ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 con el fin de suplir el porcentaje restante.		
50.Realizar mínimo una vez al mes la limpieza y mantenimiento a las trampas de grasa del servicio de alimentación, para lo cual deberá presentar a la Supervisión del contrato los soportes respectivos de la actividad ejecutada.	Servinutrir S.A.S, realizó el respecto procedimiento de Limpieza y mantenimiento a la trampa de grasa perteneciente al Servicio de Alimentación el pasado 06 de octubre del 2023, gestión efectuada por la empresa Inge alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 50” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de limpieza trampa de grasas
51.El contratista deberá hacer entrega de la dotación y los elementos de protección personal completa y nueva cada cuatro (4) meses para todo el personal privado de la libertad y administrativo del servicio de alimentos, acorde con el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, código sustantivo del trabajo y reglamentación en la materia, por lo tanto, la primera entrega (2 dotaciones) se efectuará el primer día de la ejecución del contrato y las siguientes al cumplir el tiempo estipulado. Lo anterior, para garantizar que el personal esté debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.	Servinutrir realizo entrega de 11 petos en PVC el 31 de octubre del 2023 los otros se entregaron en la 1 semana de noviembre por tema de logística en la entrega de retiro de los ppl del pabellón.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 51” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Entrega de petos PVC
52.El contratista a través del profesional en nutrición deberá realizar las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se efectuarán dentro del mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada.	Durante el periodo del 01 al 31 de octubre el 2023 Servinutrir S.A.S, realizó las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, por medio del profesional en nutrición y dietética.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 52” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Valoraciones nutricionales realizadas en el mes octubre 2023 • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas
53.El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresarán para suministrar materias primas, alimentos e insumos con mínimo 4 horas de antelación al recibo de las mismas. El listado incluirá la información completa requerida, actualizada tanto del vehículo como del personal transportador. Así mismo contar con los soportes en físico,	Servinutrir S.A.S., durante el periodo del 01 al 31 de octubre del 2023, entregó con anticipación el listado de vehículos actualizada junto con los nombres del personal transportador. Los soportes físicos son inspeccionados antes de cada descargue de las materias primas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 53” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte de listado de vehículos

es decir, acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario favorable expedida por autoridad competente, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad, etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.		
54. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.	Servinutrir S.A.S, durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre del 2023, no tuvo obligaciones anexas derivadas del contrato y el pliego de condiciones.	N.A

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

Adjunto planillas de certificación del pago de aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales

Cordialmente,



Julia Maritza Omaña.
Contratista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

DATOS DEL CONTRATISTA		
CONTRATO No. - AÑO	**CONTRATISTA**	**IDENTIFICACIÓN**
1542 DE 2023	SERVINUTRIR S.A.S	830086392
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	**IDENTIFICACIÓN**	**DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN**
JULIA MARITZA OMAÑA	39.696.641	Calle 101 a N° 70 B - 42, Bogotá D.C.
NOMBRE CONTACTO	**CARGO**	
JULIA MARITZA OMAÑA	GERENTE	

DATOS DEL CONTRATO

OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO BAJO LA ODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVDAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.

CDP No.	CRP No.	UNIDAD EJECUTORA	LOCALIDAD DE EJECUCIÓN
630	1226	01	

CLASE CONTRATO	VIGENCIA
SUMINISTROS	13-12-2023

NOMBRE DEL SUPERVISOR ACTUAL	CARGO	FECHA DESIGNACIÓN
ADRIANA PATRICIA HERNÁNDEZ MARÍN	DIRECTORA CÁRCEL DISTRITAL	23-05-2023

NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL	CARGO	FECHA DESIGNACIÓN
MARTHA CORREDOR MAHECHA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	23-05-2023
CINDY JIMÉNEZ BERNAL	NUTRICIONISTA DIETISTA - CONTRATO	23-05-2023
CLARA BENAVIDES SANTOS	TECNÓLOGA DE ALIMENTOS - CONTRATO	23-05-2023

PLAZO INICIAL		FECHAS			PRÓRROGAS		PLAZO FINAL		FECHA FINAL DE TERMINACIÓN
MESES	DÍAS	SUSCRIPCIÓN	INICIO	TERMINACIÓN INICIAL	MESES	DÍAS	MESES	DÍAS	
0	205	19 DE MAYO 2023	23-05-2023	13-12-2023					13-12-2023

VALOR INICIAL CONTRATO	ADICIONES	VALOR FINAL	VALOR FINAL EJECUTADO
$5.572.320.000		$5.572.320.000	$ 1.010.715.684

TRANSACCIONES Y/O MODIFICACIONES

No	FECHAS	DESCRIPCIÓN	VALORES	PLAZOS MESES	PLAZOS DÍAS
1	19-05-2023	SUSCRIPCIÓN CONTRATO	$5.572.320.000	00	205

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-44-101014048	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	19-05-2023	19-05-2023
EVENTO:	CREACIÓN (X)		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	**%**	**VALOR AMPARADO**	**VIGENCIA**	
			DESDE	**HASTA**
-CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	**20%**	$1,114,464,000.00	19/05/2023	10/06/2024
-PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E -INDEMNIZACIONES	**5%**	$ 278,616,000.00	19/05/2023	10/12/2026
-CALIDAD DEL SERVICIO	**20%**	$1,114,464,000.00	19/05/2023	10/06/2024

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-40-101028367	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	19-05-2023	19-05-2023
EVENTO:	CREACIÓN (X)		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	**%**	**VALOR AMPARADO**	**VIGENCIA**	
			DESDE	**HASTA**
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	**10% DEL VALOR DE LA PERDIDA**	$464,000,000.00	19/05/2023	10/12/2023

SUPERVISORES DEL CONTRATO (Si aplica) (Indicar el listado de supervisores que ha tenido el contrato)			
NOMBRE	**CARGO**	**DESDE**	**HASTA**
ADRIANA PATRICIA HERNÁNDEZ MARÍN	DIRECTORA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES	01-06-2023	13-12-2023

INTERVENTOR DEL CONTRATO (Si aplica)			
NOMBRE	**No. Del contrato**	**DESDE**	**HASTA**
N.A			

APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL (Artículo 50 LEY 789 de 2002)		
CONCEPTO	CUMPLIÓ	
	SI	NO
¿EL CONTRATISTA CUMPLIÓ CON LOS APORTES A SALUD, PENSIÓN Y ARL?	X	
¿EL CONTRATISTA ESTÁ OBLIGADO A HACER APORTES PARAFISCALES? NO ( ) SI (X)	X	

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

I. DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

No. Obligación	Obligación	Actividades realizadas
1	Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el anexo 1 – Especificaciones Técnicas – Cárcel Distrital, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral del contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir S.A.S, ejecutó el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el anexo 1 – Especificaciones Técnicas – Cárcel Distrital, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso.
2	Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. , de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director (a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los seis (6) tiempos de comida : (i) desayuno, (II) primer refrigerio - medias nueves, (iii) almuerzo, (iv) Segundo refrigerio - onces, (v) cena y (vi)una bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás	Durante el mes de a octubre de 2023, el contratista Servinutrir S.A.S, entregó a la totalidad de PPL de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. entregó acorde con el parte diario, de manera permanente y continua, de lunes a domingo los seis tiempos de comida (desayuno, primer refrigerio – nueves, almuerzo, segundo refrigerio – onces, cena y una bebida caliente; en total se entregaron 32581 raciones alimentarias compuestas por las preparaciones estipuladas la minuta patrón.

	documentos que hacen parte integral del proceso de contratación.	
3	Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, todo el menaje nuevo para cada una de las personas privadas de la libertad recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., es decir Una (1) Fiambrera de policarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular o cuadrada con mínimo CINCO (5) compartimientos adecuados para alimentos sólidos y líquidos (250 cc) de preferencia color blanco o transparente (Ver imagen de referencia en Anexo técnico "MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL", Un (1) vaso con capacidad de 270 cc (9 onzas) con características similares a la de la fiambrera y Una (1) cuchara plástica resistente de alta densidad. Respecto a la cuchara plástica resistente debe suministrarse cada 3 meses y para los vasos deben cambiarse cada 5 meses. Así mismo el contratista deberá suministrar un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPL mensual, cuyo stock debe mantenerse mensualmente dentro del Establecimiento Carcelario a efectos de realizar reposición por deterioro y faltantes, entre otros. En el evento de que el contrato sea prorrogado y adicionado en cualquier plazo y monto, el contratista dentro de los quince (15) siguientes días hábiles deberá realizar el cambio de menaje a la totalidad de las personas privadas de la libertad, por deterioro y/o destrucción parcial o total, el cual tendrá que ser remplazado por utensilios nuevos, esto depende del desgaste que genere factores de riesgo en los procesos de limpieza y desinfección de los mismos y dar cumplimiento a la normativa sanitaria vigente sobre utensilios	El contratista Servinutrir entregó el día 15 de junio de 2023 menaje nuevo (fiambreras de policarbonato con tapa de cinco compartimentos, vaso con capacidad de 270 c.c., una cuchara plástica resistente a cada persona privada de la libertad en total 1050. En el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir entregó 1050 cucharas plásticas resistentes a todas y cada una de las ppl de la cárcel, aunque esta actividad estaba programada para el mes de septiembre, en su momento el contratista manifestó que el proveedor de cucharas no contaba con la totalidad requerida para entrega en la cárcel en la fecha estipulada.
4	Presentar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencia desde el primer día de inicio de ejecución del contrato al Supervisor, con el fin de que este verifique y apruebe el mismo.	El Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencia fue remitido inicialmente vía correo en el mes de junio de 2023, posteriormente y por solicitud del área de apoyo a la supervisión de alimentos, se solicitó

		al operador la entrega de un CD con el compilado de toda la información requerida. Por tanto, Servinutrir entregó en medio magnético mediante radicados N° 1-2023-49133 de 2022-08-22 y 1-2023-43119, la información de los Planes y Programas del Sistema de Calidad, según lo estipulado para el contrato 1542 de 2023; los cuales fueron revisados por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la cárcel y con radicado N° 2-2023-70815, efectuó las observaciones correspondientes, para que se realizaran los ajustes requeridos. Acorde con el plazo estipulado en el oficio N° 2-2023-70815, esta información debió ser remitida por Servinutrir a la entidad, a más tardar el 22 de septiembre de 2023; sin embargo, Servinutrir entregó parte de la información (plan de contingencia y listado de proveedores) en el mes de octubre mediante radicado N° 1-2023-63624; en lo concerniente a Plan de contingencia la documentación debió ser entregada desde el primer día de ejecución del contrato, al revisar la información se evidencia que el contenido es el mismo que se revisó en el mes de julio de 2023, las páginas de la 27 a la 47 son una copia de las páginas anteriores por tanto el documento se observa más desordenado del inicialmente presentado En razón de lo mencionado, el documento no está conforme para aprobación, dado las siguientes observaciones: • Información contractual: no se incluye • Antecedentes: Se pone un párrafo, pero no indica nada sobre los antecedentes. • Diagnóstico: profundizar • Matriz de riesgos: Falta la otra parte de la matriz, la cual se encuentra en el Anexo Técnico Table 19 pág 72 y 73 • Plan de acción: Muy general. Se requiere mayor detalle. • Implementación, evaluación y validación: no se indica • Anexos y formatos: No se relacionan ni se adjuntan. • Se debe tener en cuenta, del anexo técnico, las notas 29 al 33. • Es necesario aclarar que la ejecución del Plan de Contingencia es solo del operador.

		La Supervisión cumple la función de supervisar, no de ejecutar. • No se acató el comentario. En el punto 12.3 IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS. Según el Anexo técnico (Pág. 67) Hace falta: Amotinamientos, huelgas de hambre, Situaciones de orden público. Se sugiere separar daños en de maquinaria de mantenimiento locativo. • En el punto 12.3 IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS. Mencionar dónde está ubicados (los centros operados por SERVINUTRIR) y adjuntar los respectivos permisos y/o autorizaciones para atender a la Cárcel, en caso de contingencia. • En el punto 14.1.3 no queda claro dónde estarán instalados los radios, quienes serán los encargados de manipularlos. • En el punto 14.1.4 no se indicó dónde están almacenados los alimentos. • En el punto 14.5.3 TRANSPORTE. Indicar cómo se garantizará la temperatura. • En el punto 14.8 PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN SITIO ALTERNO. Ajustar el texto. No solo son las dietas terapéuticas A fecha de 31 de octubre 2023, Servinutrir aún no ha suministrado el concepto sanitario y demás documentos de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) tipo catering para atender el Plan de Contingencia en caso de requerirse, según lo estipulado en el contrato 1542 de 2023; el contratista remite el concepto sanitario de su planta de procesamiento de productos de panadería, la cual no se encuentra habilitada para elaboración de alimentos tipo catering.
5	Prestar el servicio del suministro de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración de la nutricionista del contratista, así como las raciones alimentarias que se requieran por convicciones religiosas y especiales de las PPL que lo soliciten y sean aprobados previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.	Durante el mes de a octubre de 2023, el contratista Servinutrir, entregó la totalidad de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que lo requirieron, acorde con concepto médico, así mismo suministraron las raciones alimentarias solicitadas por convicciones religiosas y especiales de las PPL; labor que fue revisada por la profesional en Nutrición de la Cárcel Distrital.

6	Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los cronogramas requeridos para la ejecución de actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Servinutrir entregó en medio magnético mediante radicados N° 1-2023-49133 de 2022-08-22 y 1-2023-43119, la información de los Planes y Programas del Sistema de Calidad, incluido el Plan de Contingencia, según lo estipulado para el contrato 1542 de 2023; el cual fue revisado por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la cárcel, que con radicado N° 2-2023-70815, efectuó las observaciones para ajustes correspondientes. Acorde con el plazo estipulado en el oficio N° 2-2023-70815, esta información debío ser remitida por Servinutrir a la entidad, a más tardar el 22 de septiembre de 2023; sin embargo, en octubre 2023, Servinutrir entregó solo parte de la información solicitada mediante el radicado N° 1-2023-63624 (plan de contingencia y listado de proveedores) aún no se ha hecho entrega de los demás documentos (planes y programas) que requieren ajuste, lo que genera un posible incumplimiendo frente a lo estipulado por la supervisión del contrato.
7	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 (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C) y calientes (Temperaturas ≥ a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	Durante la vigencia del mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, dio cumplimiento de los menús programados según el ciclo de menús estipulado en el contrato 1542 de 2023; sin embargo, se presentaron algunos intercambios de alimentos, debido a la logística del suministro de la alimentación los días de visita, por devolución de materias primas por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos o por no ingreso de algunos alimentos en las cantidades necesarias. Los intercambios autorizados, cumplieron con la misma calidad nutricional.
8	Disponer desde el inicio de ejecución del contrato para el servicio de alimentos de mínimo CINCO (5) termómetros, UNO (1) para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), UNO (1) para procesos calientes (0°C a 150°C) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás	El contratista Servinutrir entregó los termómetros nuevos según lo estipulado en el contrato 1542 de 2023, el día 22 junio de 2023. La actividad de calibración del termómetro patrón se efectuó en el mes de agosto de 2023, se cuenta con certificado de calibración N° T23-3075 del 2023-08-15 de la empresa Metrogical Center

	termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	
9	Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de los alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del Anexo 1 Especificaciones Técnicas y mantener estos en adecuado funcionamiento y de forma permanente durante la vigencia del contrato, lo cual será verificado diariamente por la Supervisión del Contrato. Para el caso de la báscula de plataforma digital (Mínimo de 400 kg), esta debe ser entregada, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del mismo. Los instrumentos deben estar debidamente identificados.	El contratista Servinutrir contó con los equipos y utensilios estipulados en el Anexo Técnico N° 1, desde el inicio del contrato 1542 de 2023. Se encuentra pendiente la entrega de: -Escabiladero en acero inoxidable con capacidad para al menos 15 bandejas -bandejas (15) - Reloj para medir tiempos de desinfección - Canecas plásticas resistentes con tapa, capacidad mínima de 100 litros - Timbos o cantinas, espátulas, canastillas plásticas, cerradas para descongelación de proteínas, pinzas, coladores, entre otros para preparación. En el mes de octubre Servinutrir efectuó la entrega de 2 calderos usados sin tapa, están pendientes el cambio de 9 calderos que se encuentran deteriorados para subsanar el hallazgo que fue reportado por la Secretaría de Salud en visita del 15-08-2023. Asimismo, Servinutrir ingresó 2 espátulas de plancha y 2 cucharones en el mes de octubre 2023.
10	Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, Control de procesos de alimentos, seguridad industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital	En el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir desarrolló capacitación a las personas privadas de la libertad en temas de: **Capacitación continua:** Plan de saneamiento. **Sst:** Riesgo mecánico **Ambiental:** residuos solidos Sin embargo, Servinutrir no realizó las capacitaciones de temas ambientales y SST, que quedaron pendiente del mes de septiembre 2023, las cuales Servinutrir remitió oficio indicando que se harían en el mes de octubre 2023.

11	Contratar y mantener durante la ejecución del contrato, por su cuenta y riesgo al personal administrativo, técnico y operativo requerido para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación conforme el anexo 1 "especificaciones técnicas" y demás documentos que hacen parte integral. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para el objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes judiciales de Policía, Medidas correctivas y Personería). Para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. 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 las actividades, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato.	Durante del mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, nuevamente no contó con el profesional de calidad, pues no fue asignado personal acorde con el actual contrato 1542-2023, desde en el mes de julio 2023, la supervisón viene efectuando la solicitud al contratista para que asignen al tecnologo(a) en calidad de manera urgente, el contratista manifestó que este perfil se cubriría en la tercera semana de octubre, pero a 31 de octubre de 2023 no se dio cumplimiento de esta obligación, no se cuenta con personal asignado al cargo de calidad y la labor la suplen los demás funcionarios administrativos. El área de apoyo a la supervisión de la cárcel reiteró mediante correo electrónico dirigido a la Representante Legal de Servinutrir el día 23-08-2023 y del 9-09-2023, asignar con urgencia al tecnólogo(a) de calidad para el servicio de alimentos, acorde con lo establecido en el contrato, lo cual no ha sido atendido y los temas de calidad del servicio no están debidamente cubiertos pues es necesario contar con personal idóneo dedicado a esta las actividades de control de calidad.
12	Comprometerse y aceptar que el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, que va a prestar en las instalaciones de la Cárcel Distrital, sea supervisado diariamente por la(s) persona (s) designadas (s) por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. obligándose a acoger y responder de forma oportuna, todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones que por escrito o de forma verbal le imparta el supervisor dentro del plazo de ejecución del presente contrato	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, aceptó que la supervisión del contrato fuera realizada por los profesionales designados por la directora de la cárcel en calidad de supervisora del contrato de 1542 de 2023., es decir Ing. Martha Corredor, Nutricionista Cindy Jimpenez y Tecnóloga de alimentos Clara Benavides.

13	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. Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, aceptó las condiciones físicas de las instalaciones de la Cárcel Distrital, en la cuales desarrolló la ejecución del contrato 1542 de 2023.
14	Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje, e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales prevenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual evitando procesos de contaminación, suministrando durante la ejecución del contrato, los insumos e implementos necesarios para el desarrollo de estas actividades. Así mismo, efectuar limpieza de las zonas altas del área del Servicio de alimentos (es decir techos y paredes del servicio de alimentos), con una frecuencia mínimo cada 6 meses con personal idóneo para la actividad requerida.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, efectuó labores diarias de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales prevenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual evitando procesos de contaminación.
15	Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que se requieran para cumplir con los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato, garantizando durante la contingencia, el suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, de forma oportuna en los seis (6) tiempos de comida	Durante el mes de octubre de 2023, no se presentó contingencia que implicara la activación del Plan de Contingencia (este documento aún no ha sido entregado por parte del contratista, quien debió radicarlo desde el primer dia de inicio de contrato).

	: (i) desayuno, (II) primer refrigerio - medias nueves, (iii) almuerzo, (iv) Segundo refrigerio - onces, (v) cena y (vi) una bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad.	
16	Asumir por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir asumió por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.
17	Realizar de acuerdo con el plan de muestreo durante la vigencia del contrato, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambrera, taza, vaso), entre otros; para lo cual el contratista en la primera semana de ejecución del contrato, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, 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 acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, con una frecuencia bimestral dando inicio al mismo, a partir del primer mes de ejecución del contrato; así mismo el plan de muestreo deberá entregarse a la supervisión del contrato para su revisión y visto bueno previo a su ejecución.	El muestreo de control microbiológico del servicio de alimentos se llevó a cabo en el 14 de octube 2023 y los reportes remitidos vía correo por Servinutrir hasta el 8 de noviembre 2023, por tanto, se toman y analizan en total 12 muestras. En lo refente a los tres (3) laboratorios de análisis de alimentos, dado que la información remitida presenta dificultad para su revisión pues no es completa, algunos soportes no legibles, la cárcel efectuó consulta vía telefónica con el laboratorio de alimentos de la Secretaría de Salud, manifestando que es necesario solicitar la información a la referente de salud dra. Cristina Prieto, támite que se efectuará vía oficio.
18	Realizar y almacenar la 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 el Anexo 1 Especificaciones técnicas, las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria competente o por parte de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en caso de requerirse.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir realizó y almacenó en congelación las muestras de las preparaciones diarias de cada tiempo de comida, acorde con lo estipulado en el Anexo 1 Especificaciones técnicas. En el mes de octubre 2023, se presentó novedad por ruptura de las bolsas de las contramuestras durante la congelación, por lo tanto, se realizó la solicitud al

		contratista de tomar las precauciones necesarias para garantizar la calidad de las contramuestras tomadas.
19	Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo cinco (5) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, mantuvo almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en cárcel según el contrato 1542 de 2023, sin embargo, cuando se presentó desabastecimiento de alguna(s) materia(s) prima(s), esta situación fue informada por el contratista Servinutrir.
20	Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Madrid, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi Chía, entre otros, los cuales no pueden estar a una distancia mayor a 45 kilómetros de Bogotá, 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 el anexo 1 "especificaciones técnicas", los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos 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, modifiquen o sustituyan	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, garantizó en la ciudad de Bogotá, 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 el anexo 1 "especificaciones técnicas".
21	El contratista acorde con el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo), al momento de ejecutar el	A 31 de octubre de 2023, Servinutrir aún no ha suministrado el concepto sanitario y demás documentos de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) tipo catering para atender el Plan de Contingencia en caso de

	plan de contingencia para el suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad desde el exterior de la cárcel; esta planta, centro o punto 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 y deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecida en ley. En todo caso la planta, centro o punto de producción deberá estar habilitada para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente Favorable o Favorable con requerimientos (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o autoridad competente, situación que será verificada por la Supervisión del Contrato a través de solicitud de constancia a la Entidad Sanitaria). Así mismo la Supervisión realizará visita técnica a que haya lugar en caso de activación del plan de contingencia, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas.	requerirse, según lo estipulado en el contrato 1542 de 2023; el contratista remite el concepto sanitario de su planta de procesamiento de productos de panadería, la cual no se encuentra habilitada para elaboración de alimentos tipo catering. Esta información debió ser suministrada desde el primer dia de inicio de contrato.
22	Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Este personal podrá ser reemplazado por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, aceptó que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel.
23	Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) 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.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir tomó las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia, efectuó la afiliación a ARL de las ppl nuevas asignadas al servicio de alimentos y realizó los pagos correspondientes de las ppl activas que realizan actividades para el presente contrato. En el mes de septiembre de 2023, el área de apoyo la supervisión de alimentos efectuó revisión de las

		afiliaciones de las ppl asignadas al servicio de alimentos y del personal administrativo de Servinutrir, encontrando novedades frente al tipo de riesgo de cobertura, por lo cual se remitió el Informe respetivo a la supervisora del contrato, quien mediante oficio con radicado N° 2-2023-83793 reiteró al contratista Servinutrir efectuar los ajustes del nivel de riesgo del personal. Servinutrir informó vía correo a la supervisión del contrato, que generó solicitud a su ARL para que en el mes noviembre 2023, se realizara inspección en las instalaciones de la cárcel con el fin de revisar este tema, sin embargo, la supervisión de alimentos reitera el cumplimiento de la normativa.
24	Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, afiliándolos a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V, el cual debe estar vigente durante la ejecución del contrato.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir cumplió con la afiliación y pago de los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, asignadas al servicio de alimentos. Sin embargo, en el mes de septiembre de 2023, el área de apoyo la supervisión de alimentos efectuó revisión de las afiliaciones de las ppl asignadas al servicio de alimentos y del personal administrativo de Servinutrir, encontrando novedades frente al tipo de riesgo de cobertura, por lo tanto, la supervisora del contrato mediante oficio con radicado N° 2-2023-83793 reiteró al contratista Servinutrir efectuar los ajustes del nivel de riesgo del personal. Servinutrir informó vía correo a la supervisión del contrato, que generó solicitud a su ARL para que en el mes noviembre 2023, se realizara inspección en las instalaciones de la cárcel con el fin de revisar este tema, sin embargo, la supervisión de alimentos reitera el cumplimiento de la normativa.
25	El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, conoció y aceptó las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas.

	normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	
26	El servicio de alimentos estará conformado por TREINTA Y TRES (33) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE) al servicio de alimentos para redención de pena, quienes realizaran actividades en el mismo, que no sobrepasen las OCHO (8) horas diarias ni las CUARENTA Y OCHO (48) horas semanales, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo 1 Especificaciones técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, no contó en el servicio de alimentos con las TREINTA Y TRES (33) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE) al servicio de alimentos para redención de pena, debido a que solamente 27 personas seleccionadas cumplieron con las condiciones estipuladas en la normativa sanitaria; el área de Apoyo a la supervisión alimentos Cárcel solicitó a la USS de la cárcel, valoración y órdenes de medicamentos de las ppl que según resultados de laboratorio resultaron no aptos para ingreso al servicio, esto con el fin de solicitar al contratista la realización de exámenes clínicos. De otra parte, se solicitó al contratista Servinutrir, realizar la implementación de dos turnos de actividades diarios (un turno completo de 8 horas y medio turno de 4 horas) para que se efectúen se realicen máximo 8 horas diarias de labores, este plan será implementado a partir del 1 de noviembre de 2023. Así mismo, en octubre de 2023, el contratista Servinutrir, efectuo los pagos de bonificación de las PPL que realizan labores en el servicio de alimentos, en las cuentas referidas por estas personas, acorde con la programación efectuada por el contratista.
27	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. Adicional se debe contar con al menos cinco (5) PPL al mes, previamente seleccionadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes a fin de suplir cualquier faltante por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como renuncias, traslados, entre otros; estos exámenes	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, no efectuó exámenes clínicos a las ppl que se encuentran en proceso de ingreso al servicio de alimentos, dado que la USS aún no ha efectuado las valoraciones médicas y entrega de formulas médicas para nueva valoración mediante exámenes clínicos; los médicos informan que este proceso será efectuado el 1 de noviembre de 2023.

	deberán realizarse en un lapso de tiempo no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	
28	Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, Administrador (Ingeniero de Alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista); Nutricionista dietista, Tecnólogo Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos o Microbiólogo de alimentos; Jefe de Cocina (Chef o técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía) y almacenista. 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 ni afectación del mismo. En caso de cambio de personal, el mismo deberá reemplazarse en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, previa valoración y aprobación de la hoja de vida por el Supervisor del contrato.	Desde el mes de julio de 2023 la tecnóloga de alimentos del contratista Servinutir fue retirada del Servicio, la cual no fue reemplazada desde ese mes, incluida la vigencia de octubre 2023; El área de apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel, reiteró mediante correo electrónico dirigido a la Representante Legal de Servinutrir el día 23-08-2023, asignar con urgencia al tecnólogo(a) de calidad para el servicio de alimentos, acorde con lo establecido en el contrato, lo cual no ha sido atendido por parte del contratista Servinutrir; este entre otros aspectos, fue reportado a la supervisión del contrato, mediante informe vía correo el 9 de octubre 2023 - Informe de seguimiento del contrato 1542 de 2023.
29	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; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de alimentos.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, pagó 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 y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular asignado (Ing. De alimentos, Nutricionista Dietista, Jefe de cocina, Almacenista) al contrato 1542 de 2023, en las instalaciones de la Cárcel Distrital.
30	Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, se abstuvo de suministrar alimentación,

	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 los PPL.	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 y no adelantó actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni dispuso de los sobrantes de comida, los cuales quedaron en el Establecimiento Carcelario con destino a los PPL.
31	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, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo 1 Especificaciones técnicas y a la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Sostenible y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir efectuó actividad de fumigación en el área del servicio de alimentos, el día 30 de agosto de 2023 por medio de la empresa GESCOL con certificado de fumigación N° 5542, la próxima actiyiad será efectuada en el mes de noviembre de 2023.
32	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. Esta actividad deberá efectuarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir realizó la actividad de lavado de tanque de agua potable del servicio de alimentos, Servinutrir remite reporte de servicio Limpieza y desinfección tanque de agua potable N° 19331, en el cual se detallan las actividades realizadas.
33	Efectuar el mantenimiento preventivo como mínimo cada trimestre a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento esté a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en el Anexo 1	Durante el mes de octubre 2023, Servinutrir realizó el mantenimiento correctivo de cambio de correas de los motores de extracción de los equipos de marmitas y plancha y se cuenta con el soporte (formato hoja de vida) donde el técnico que realizó el mantenimiento consigna la actividad.

	"especificaciones técnicas". Así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera, para el caso de los equipos no podrá superar los diez (10) días hábiles a partir de la novedad presentada, 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; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	Sin embargo, Servinutrir en el mes de octubre de 2023, no efectuó las siguientes actividades: **ACTIVIDADES NO EJECUTADAS** / **FECHA SEGÚN CRONOGRAMA** Mantenimiento preventivo de baño maría — Programado para la segunda semana de octubre 2023 Mantenimiento (cambio) de azafates, los cuales se encuentran con bordes cortantes — Programado para la tercera semana de octubre 2023 según cronograma Lavadora de vajillas — Programado para la tercera semana de octubre 2023 Mantenimiento preventivo de mesones, estantes de cocina y almacén — Programado para la primera semana de octubre 2023 Mantenimiento preventivo de cocina: Válvulas, registros de gas, tomas eléctricas, llaves de suministro de agua — Actividades programadas para la primera y segunda semana de octubre 2023 Mantenimiento sistema hidráulico (sifones, rejillas y tubería) — Programado para la tercera semana de octubre 2023 Mantenimiento preventivo de pisos, paredes — Actividad programada para la cuarta semana de octubre 2023, no se ha dado cumplimiento. Mantenimiento preventivo de equipos de refrigeración y congelación. (ejemplo: la palanca de la puerta del cuarto de refrigeración no está funcionando) — Actividades programadas para la cuarta semana de Septiembre 2023, a la fecha no se ha dado cumplimiento

34	Las labores de mantenimiento deberán ser efectuadas por personal calificado de empresas certificadas para la labor requerida bien sea propio o contratado, de tal forma que se garantice el adecuado estado de las estalaciones locativas, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de equipos que se encuentran a su cargo. Del mantenimiento realizado se dejará constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión. Previa realización de la actividad, se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente.	Durante el mes de octubre 2023, Servinutrir realizó actividades de mantenimiento correctivo de cambio de correas de motores de extracción a través de la empresa NOVOAIRE (Fabricación, suministro, instalación y mantenimiento de aire acondicionado, refrigeración y ventilación mecánica).
35	Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada cuatro (4) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a DIEZ (10) días, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	Servinutrir no realizó el mantenimiento preventivo de los ductos de extracción y motores del servicio de alimentos. El contratista realizó únicamente mantenimiento correctivo de correas de los motores del sistema de extracción previa solicitud realizada de manera reiterada por el grupo de apoyo a la supervisión, debido al mal funcionamiento del sistema de extracción que se estaba presentando en el momento. En todo caso la actividad de mantenimiento preventivo que implica actividades de limpieza, revisión de motores, lavado de ductos y campana que debió ser efectuada en octubre de 2023 pero no fue ejecutada por el contratista sin justificación.
36	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 una vez inicie el contrato por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, acató las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.

	disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento, 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.	
37	Impartir a través de personal calificado y con una periodicidad semanal capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos de conformidad con lo establecido en el ítem "curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos" del Anexo 1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificado de capacitación.	En el mes de octubre de 2023, Servinutrir através del chef de cocina impartió capacitación en diferentes preparaciones a la totalidad de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos, semanalmente, las cuales fueron verificadas por Tecnóloga de alimentos de la Cárcel Distrital, así: • Arroz tailandés • Lechona tolimense • Pollo apanado con aguacate, fideos con champiñones y vegetales y ensalada fresca • Arroz con atún, verduras, jamón plátano melao y aguacate.
38	El contratista según lo señalado en el Anexo técnico "programa de disposición de residuos sólidos y líquidos" será responsable de la gestión integral de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, con alcance tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C., allegando mensualmente los soportes correspondientes. Para lo cual, deberá disponer de recipientes plásticos resistentes grandes (mínimo 100 Litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación de residuos de conformidad con la normatividad vigente. En caso de que las canecas presenten algún grado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido (lixiviado), deberán ser reemplazadas por el contratista, en un término no superior a veinticuatro (24) horas, desde la	Servinutrir en el mes de octubre de 2023, se hizo responsable del manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital. Realizó la recolección de los residuos generados dentro del servicio de alimentos, los cuales fueron entregados a la empresa UTILECO. Servinutrir realizó la entrega del certificado de disposición final de residuos orgánicos del mes de octubre de 2023, e hizo entrega del certificado pendiente del mes de septiembre de 2023. El lavado de trampa de grasas del Servicio de Alimentos fue efectuado por el contratista en la primera semana de octubre de 2023, la cual corresponde al servicio que debío ejecutarse en el mes de septiembre 2023. Se le solicitará al contratista ponerse al día con este servicio.

	notificación del incidente y tomar, adicional a ello, los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.	
39	El contratista deberá realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado conforme a lo establecido en el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o lo sustituya; presentado los soportes que correspondan, cuya actividad será verificada mensualmente por la Supervisión del Contrato.	Servinutrir realizó el correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina, de acuerdo al *Procedimiento de disposición de aceite vegetal usado de Servinutrir*, el aceite fue entregado a la empresa recolectora UTILECO. En el mes de octubre de 2023, Servinutrir no entregó el certificado de disposición final de aceite del mes de agosto 2023. El certificado de disposición final de aceite del mes de octubre de 2023 deberá ser entregado en el mes de noviembre de 2023.
40	En el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, cantidades, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) para la prestación del servicio de alimentación, el cual podrá ser verificado por personal asignado a la supervisión del contrato y/o por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e	Durante la vigencia del mes octubre de 2023 no fue impuesta medida sanitaria que ocasionara cierre temporal o total del taller de alimentos de la cárcel, que impiediera la elaboración de la alimentación en el establecimiento carcelario.

	inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente. En todo caso el contratista deberá implementar oportunamente las acciones correctivas con el fin de subsanar las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.	
41	Generar los planes de mejoramiento e implementación de los mismos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otras resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento y serán objeto de verificación por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir no generó planes de mejoramiento, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otras resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; la Secretaría de Salud efectuó visita de IVC al servicio de alimentos el día 18 de agosto de 2023, y Servinutrir realizó la entrega del plan de mejora de visita SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTA, medicante radicado con N° 1-2023-53958 de fecha 7-09-2023, una vez revisado mediante correo del 12-10-2023, el área de Apoyo a alimentos solicitó ajustar el Plan de mejoramiento presentado por Servinutrir y se remitió el Plan elaborado por la cárcel, adicionalmente y frente al plan entregado por Servinutrir se evidencia la no ejecución de la mayoría de actividades responsabilidad del contratista, acorde con las fechas estipuladas por ellos mismos.
42	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. En caso de ocurrencia del evento la Supervisión podrá aplicar las medidas que correspondan, por lo cual, el contratista debe acatar las normas y lineamientos estipulados por la Entidad.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, se abstuvo 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; no se presentaron eventos relacionados con lo mencionado.
43	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 servicio de alimentos 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	Durante el mes de octubre de 2023, Servinutrir presentó un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redimió pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.,
44	Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.	Durante el mes de octubre de 2023, Servinutrir realizó *solicitud de listado de PPL en condiciones de suplir turno por inasistencia de otras PPL* con número de radicado N° 1-2023-65561 del 19 de octubre de 2023, el grupo de apoyo a la supervisión dió respuesta por medio de radicado N° 2-2023-84603 del 30 de octubre de 2023.
45	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.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir, garantizó 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.
46	Dar cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.	Durante el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir dio cumplimiento del procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés).
47	Realizar y asegurar la logística requerida que cumpla con todos los requisitos establecidos para el servicio de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infecto contagiosas, riesgos biológicos u otros, para garantizar el adecuado suministro de la alimentación a las	Durante el mes de octubre de 2023, no se presentó ningún tipo de contingencia relacionada con enfermedades infecto contagiosas, riesgos biológicos u otros.

	personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y demás que correspondan.	
48	Al inicio del contrato, el contratista deberá entregar la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye: fichas técnicas de la totalidad de materias primas, alimentos e insumos que suministrará durante la ejecución del contrato, también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como proveedor de base. En caso de requerir cambio de proveedor de base por alterno, deberá allegar la debida justificación y este proveedor deberá suministrar sus productos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor de base que se reemplace.	Servinutrir entregó en medio magnético mediante radicados N° 1-2023-49133 de 2022-08-22 y 1-2023-43119, la información de los Planes y Programas del Sistema de Calidad, incluida la información del programa de proveedores, según lo estipulado para el contrato 1542 de 2023; los cuales fueron revisados por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la cárcel, que con radicado N° 2-2023-70815, efectuó las observaciones correspondientes; en este oficio se señala entre otras cosas, que no se cuenta con la totalidad de la información de algunos proveedores que suministran materias primas para el presente contrato. Con radicado N° 1-2023-63624, Servinutrir remite información sobre el programa de proveedores, relacionada con los proveedores de base, sin embargo, en lo referente a Servinutrir, aún no se entregan las fichas técnicas y certificados de no requerimiento de registro sanitario.
49	Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30%. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares. Así mismo, lo anterior, de conformidad con el Decreto 248 de 2021 el cual establece en el artículo 2.20.1.1.3 la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada Entidad destinados a la compra de alimentos. En caso de que no sea posible	En el mes de octubre de 2023, el contratista Servinutrir efectuó compra de materias primas a pequeños productores para el suministro de pulpas de frutas (Pulpas del Edén) y leche UHT (Aprolecho). En el mes de octubre de 2023, el apoyo a la supervisión realizó la solicitud al contratista de incluir con carácter prioritario, dentro de sus proveedores de base, mayor cantidad de proveedores que pertenezcan a la *Base de datos de Organizaciones de Pequeños Productores de la Región Andina*, para dar total cumplimiento con esta obligación. A la fecha el contratista no ha dado respuesta a dicha solicitud.

	dar cumplimiento a lo anterior, con ocasión de la especificidad de los menús por tratarse de alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual será verificada por la supervisión, este último gestionara ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 con el fin de suplir el porcentaje restante.	
50	Realizar mínimo una vez al mes la limpieza y mantenimiento a las trampas de grasa del servicio de alimentación, para lo cual deberá presentar a la Supervisión del contrato los soportes respectivos de la actividad ejecutada.	El lavado de trampa de grasas del Servicio de Alimentos fue efectuado por el contratista en la primera semana de octubre de 2023, la cual corresponde al servicio que debío ejecutarse en el mes de septiembre 2023. Se le solicitará al contratista ponerse al día con este servicio.
51	El contratista deberá hacer la entrega de la dotación y los elementos de protección personal completa y nueva cada cuatro (4) meses para todo el personal privado de la libertad y administrativo del servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, código sustantivo del trabajo y reglamentación en la materia, por lo tanto, la primera entrega (2 dotaciones) se efectuará el primer día de la ejecución del contrato y las siguientes al cumplir el tiempo estipulado. Lo anterior, para garantizar que el personal esté debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas de sanitarias vigentes.	En el mes de octubre de 2023 se realizó entrega a todas las PPL de Petos de PVC blancos. El contratista Servinutrir, solo cuenta en el servicio de alimentos con, 3 unidades de guantes (carnaza de la mano derecha), 2 pares de gafas de seguridad, 1 peto carnaza para cocina caliente, 4 pares de manga (material klevar - algodón, para zonas calientes), NO se cuenta con guante metálico para corte de carnes.
52	El contratista a través del profesional en nutrición deberá realizar las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se efectuarán dentro del mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada.	En octubre del 2023 Servinutrir realizó las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, por medio del profesional en nutrición y dietética, labor que fue verificada por la nutricionista dietista de la cárcel.
53	El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de las mismas. El listado	Durante el mes de Octubre de 2023, el contratista Servinutrir remitió vía correo los listados de vehículos que ingresaban para suministro de materias primas,

	incluirá la información completa requerida, actualizada tanto del vehículo como del personal trasportador. Así mismo, contar con los soportes en físico, es decir, acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario favorable expedida por autoridad competente, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.	alimentos e insumos, los días estipulados para el recibo de las mismos.
54	Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.	No se asignaron obligaciones contractuales derivadas de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.

II. DE LOS COMPONENTES DEL CONTRATO

Componente Financiero – Situación Actual

PAGOS EFECTUADOS							
No.	**AÑO**	**ORDEN DE PAGO No**	**FECHA ORDEN**	**VALOR BRUTO**	**CONCEPTO**	**DESDE**	**HASTA**
1	2023	3637	23/06/2023	$ 230.729.136	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	23/05/2023	31/05/2023
2	2023	4690	24/07/2023	$ 779.986.548	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/06/2023	30/06/2023
3	2023	5859	24/08/2023	$ 812.554.776	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/07/2023	31/06/2023
4	2023	8201	25/10/2023	$778.735.848	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/09/2023	30/09/2023
5	2023	6983	22/09/2023	$816.882.198	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/08/2023	31/08/2023
TOTAL PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			**$3.418.888.506**				

Componente Técnico – Situación Actual

A la fecha está pendiente los ajustes del Plan de Contingencia, solicitados en reiteradas por la supervisión del contrato y la documentación del Plan de contingencia que debió entregarse desde el primer día de inicio del contrato actual, específicamente la referente al establecimiento que deben proponer (planta de procesamiento de alimentos preparados, centro de producción de alimentos preparados o punto operativos alimentos preparados tipo catering) para atender el plan de contingencia desde el exterior en caso de requerirse, así como la entrega del concepto sanitario del establecimiento y demás documentos requeridos en el Anexo N° 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

También está pendiente la entrega del restante de Azafates con tapas y de calderos y sartenes con tapas para reemplazar los que no se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias y de integridad, pues ofrecen riesgo en su manipulación, y la entrega de escabiladero y bandejas, canecas plásticas, Timbos o cantinas, espátulas, canastillas plásticas cerradas para descongelación de proteínas, pinzas, coladores; de la misma manera se encuentra pendiente la entrega de los Planes y programas y demás documentos del Sistema de Aseguramiento de Calidad con los ajustes solicitados mediante el oficio N° 2-2023-70815, cuyo plazo fue fijado a más tardar el 22 de septiembre de 2023, pero a octubre 31 de 2023, no se había efectuado entrega de estos documentos.

Nuevamente se encuentra pendiente la asignación del(a) Tecnóloga de alimentos para cubrir las actividades de calidad del servicio de alimentos, acorde con lo estipulado en el Anexo Técnico, Servinutrir informa que, para noviembre 2023, se contará con tecnólogo (a) en el contrato de la cárcel.

Se encuentran pendientes la realización de actividades de mantenimiento preventivo de equipos que no fueron ejecutadas en el mes de octubre 2023 y estaban estipuladas según cronogramas para octubre 2023

Se encuentra pendiente realizar el mantenimiento preventivo a los ductos de extracción y motores del sistema de extracción que estaba prevista según cronograma para el mes de octubre de 2023, toda vez que solo se efectuó un mantenimiento correctivo de cambio de correas del motor del sistema de extracción.

Se encuentra pendiente el reajuste del nivel de riesgo de ARL del personal privado de la libertad asignadas por la JETEE al servicio de alimentos y del personal administrativo de Servinutrir encargo al contrato 1542 de 2023, para dar cumplimiento a los estipulado en el mismo.

Componente Jurídico – Situación Actual

De conformidad con las disposiciones del artículo 49 de la Ley 1709 de 2014, que modifica el artículo 68 de la Ley 65 de 1993, respecto a las políticas y planes de provisión alimentaria, establece: "Artículo 68. Políticas y planes de provisión alimentaria. La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (Uspec) fijará las políticas y planes de provisión alimentaria que podrá ser por administración directa o por contratos con particulares. Los alimentos deben ser de tal calidad y cantidad que aseguren la suficiente y balanceada nutrición de las personas privadas de la libertad. La alimentación será suministrada en buenas condiciones de higiene y presentación. Los internos comerán sentados en mesas decentemente dispuestas.

Con el fin de garantizar el bienestar de las personas recluidas en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., para atender las necesidades vitales de esta población, entre ellas la alimentación, mediante menús que aportan las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos y la energía suficiente para el mantenimiento de las funciones y actividades de los individuos, la cárcel distrital se guiará por lo dispuesto en el "Manual M4- S2-MA-01 – Manual de manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional, versión 2" para el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria.

Luego de determinar que en la planta de personal de la SDSCJ no existe personal suficiente e idóneo con formación para el desempeño de las funciones de manipulación y preparación de alimentos para la población carcelaria; desde el año 1999, se han adelantado procesos contractuales para la prestación del servicio de alimentación preparada en las instalaciones de la Cárcel Distrital, elaborada con materia prima de óptima calidad y aporte nutricional suficiente. Lo anterior con el fin de dar cumplimiento a las disposiciones constitucionales y legales de las personas privadas de la libertad y especialmente de garantizar el bienestar de las personas recluidas en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres; adicionalmente, constituye una fuente de ocupación como medio terapéutico adecuado para su reinserción a la sociedad

para las personas privadas de la libertad que colaboran en la preparación y manejo de los alimentos, además, contribuye a prestar un servicio que garantice entre otros: alimentación con calidad e inocuidad, en cantidad adecuada y suficiente, reducción de morbilidad por deficiencias nutricionales, intoxicaciones alimenticias y asegurar materia prima de óptima calidad y con cumplimiento de la normativa sanitaria que corresponda lo cual permite una mayor exigencia y servicio adecuado a las necesidades de la población de este Centro Carcelario, dar cumplimiento a la normativa en torno a la remuneración y vinculación de las personas privadas de la libertad que participarán en el servicio de alimentación.
En consecuencia, por tratarse de una necesidad vital, inaplazable, obligatoria y constituir un derecho fundamental, la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, debe garantizar la provisión de la alimentación a la población reclusa, por lo que se contrató con Servinutrir S.A.S, a través del proceso SCJ-SASIE-002-2023, la prestación del servicio de alimentación por el sistema de ración, garantizando las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad para la atención de los internos que se encuentran a cargo del establecimiento carcelario, Que la contratista suscribió las pólizas que amparan el cumplimiento del contrato, las cuales fueron aprobadas y se encuentran debidamente subidas en el SECOP, a la fecha el contrato no ha sido modificado ni adicionado, por lo tanto no se han expedido pólizas que amparen ninguna novedad.

Componente Administrativo – Situación Actual

El contratista Servinutrir efectuó los pagos de las bonificaciones de las PPL del servicio de alimentos para la vigencia del mes de octubre de 2023, acorde con las actividades programadas por la administradora asignada al servicio de alimentos.

OBSERVACIONES ADICIONALES DEL SUPERVISOR:

Con base en lo hasta aquí expuesto, como supervisor de este contrato, certifico que he cumplido las funciones de verificación, vigilancia y control frente al cumplimiento del objeto del contrato; por tal motivo certifico que el Contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones específicas y generales contractuales pactadas durante el periodo del informe.

Fecha de elaboración del informe
24-11-2023

DIANA PAOLA PARDO RODRIGUEZ
Cargo: DIRECTORA (E) CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES
Supervisor Contrato No. 1542 de 2023

MARTHA CORREDOR MAHECHA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 1542 de 2023

CINDY JIMÉNEZ BERNAL
Cargo: NUTRICIONISTA DIETISTA - CONTRATISTA
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 1542 de 2023

CLARA BENAVIDES SANTOS
Cargo: TECNÓLOGA DE ALIMENTOS - CONTRATISTA
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 1542 de 2023

MARTHA LUCIA ARANGO NUÑEZ
MARTHA ARANGO
Cargo: ABOGADA AREA CONTRATACIÓN CÁRCEL

MAGALY PEÑA
Cargo: CONTRATISTA AREA CONTRATACIÓN CÁRCEL

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

CERTIFICADO DE SUPERVISION E INTERVENTORIA PARA LA GESTION DE CUENTAS

Contrato No : 11330-1542-0-2023
Pago No: 6

Objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO 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 DE BOGOTÁ D.C

Tipo	SUMINISTRO	Cédula o Nit:	**NIT 830086392**
Contratista	**Servinutrir Sas**		

Fecha Suscripción	19-05-2023	Fecha Acta Inicio	23-05-2023	Fecha Terminación	13-12-2023
Valor Contrato	**$5,572,320,000.00**	Plazo Ejecución	205 Dias		

PERIODO FACTURADO: Entre el 01 de octubre de 2023 y el 31 de Octubre de 2023

FACTURA ELECTRONICA No	**FS 1406**	Fecha:	**08/11/2023**	**$814,981,134**

Registros Presupuestales y Valores a Afectar

Año	UEJ	RP No	DISP No	Rubro	Meta PI	Componente de gasto	Valor Bruto	IVA	Valor a pagar
2023	**01**	**1226**	**630**	3-3-01-16-03-47-7765-000-Mejoramiento y protección de derechos de la población privada de la libertad en Bogotá	1-100-F001-0	O2320-20200-663393-Otros servicios de comidas contratadas	**$814,981,134**	$	$814,981,134
						TOTAL CERTIFICADO	**$814,981,134**	**$**	**$814,981,134**

Valor en letras: Ochocientos Catorce Millones Novecientos Ochenta Y Un Mil Ciento Treinta Y Cuatro Pesos M/Cte. ($814,981,134.00)

Resumen Financiero

Pagos Anteriores:	**$3,418,888,506.00**	**Presente Certificación:**	**$814,981,134.00**	**Saldo Contrato:**	**$2,153,431,494.00**

El suscrito Contratista, Supervisor y/o Interventor del contrato relacionado, declara bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la firma del presente certificado, que el contratista durante el ordenado cumplimiento con el objeto con las obligaciones pactadas y con las demás normas aplicables, diligenciando los documentos idóneos y/o requeridos para realizar los correspondientes informes, formatos, cuenta de cobro, planillas de aportes al sistema general de seguridad social y demás soportes, los cuales se ajustan a las condiciones y requisitos establecidos en la ley en forma de pago los requisitos de ley e instructivo de Pagos (cuando aplique) de la Dirección Financiera, autorizando el pago de la suma de pesos antes descritos y los rembolsos en el evento contractual correspondiente.
OBSERVACIONES PARA FACTURANTES: CUB SERVIDUMBRE

Nombre del Supervisor y/o Interventor:	Firma(s) del (los) Supervisor(es)
Pardo Rodriguez Diana Paola	
Cargo: Director Carcel Distrital (E)	

Elaborado por: Magaly Peña

DEVOLUCIÓN POR LA DIRECCIÓN FINANCIERA

Causal	Fecha	No. Radicado de salida	Devuelto por:

Código de validez de este documento firmado 80DC286D5385F50F12500DB733607A7

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 830086392	2	SERVINUTRIR SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CLL 102 A 70 B 42	BOGOTA-BOGOTA D.E.	7430932	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2023-09	2023-09	34637970	9457482989	Y	2023/10/23	2023/10/10	BANCOLOMBIA	0	$1,414,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (28 Afiliados)						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$32,480,000	$1,414,000		$0	$0
Centro de Trabajo: 4,350 (28 Afiliados)						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$32,480,000	$1,414,000		$0	$0
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (28 Afiliados)						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$32,480,000	$1,414,000		$0	$0
1	CC	79603615	BLANCO ALBERTO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
2	CC	72349236	CASTILLO JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
3	CC	80131164	CASTILLO JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
4	CC	1007345604	CONTRERAS LUIS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
5	CC	5822516	CORTES HUBER		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
6	CC	1077435146	COSSIO DAURIN		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
7	CC	1073161975	DIAZ JHON		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
8	CC	12144486	FLOREZ ULDARI		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
9	CC	78729657	FUENTES JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
10	CC	79999265	GONZALEZ CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
11	CC	1023899040	HERRERA MIGUEL		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
12	CC	1066749543	HERRERA MIGUEL		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
13	CC	1014180999	LEON GUSTAVO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
14	CC	84105096	MANJARRES CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
15	CC	19611956	MANOTAS JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
16	CC	1143117371	MELENDEZ CESAR		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
17	CC	80144308	MONTOYA DIEGO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
18	CC	80098010	NAVARRETE JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
19	CC	4198052	QUINTERO FLORESMIRO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
20	CC	3256515	REAL FRANCLY		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
21	CC	80000921	RODRIGUEZ JAIRO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
22	CC	1001276866	RODRIGUEZ VICTOR		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
23	CC	1129567565	SILVA ELMER		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
24	CC	1073674248	SOLORZANO LUIS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
25	CC	80748738	SOSA JUAN		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
26	CC	1143930117	TABORDA CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
27	CC	91521120	TARAZONA DANIEL		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
28	CC	80013124	TORRES CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,160,000	$50,500	0	$0	$0
Total	**Afiliados(28)**					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$32,480,000	$1,414,000		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 830086392	2	SERVINUTRIR SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CLL 102 A 70 B 42	BOGOTA-BOGOTA D.E.	7430932	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2023-09	2023-09	34637970	9457482989	Y	2023/10/23	2023/10/10	BANCOLOMBIA	0	$1,414,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				28	$1,414,000	$0	$0	$1,414,000
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	28	$1,414,000	$0	$0	$1,414,000
TOTAL				28	$1,414,000	$0	$0	$1,414,000

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 830086392	7	SERVINUTRIR SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CLL 102 A 70 B 42	BOGOTA-BOGOTA D.E.	7430932	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION								
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-09	2023-10	34637970	9457425620	E	2023/10/23	2023/10/10	BANCOLOMBIA	0	$2,014,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (5 Afiliados)							$7,563,895	$1,210,300			$7,563,895	$302,800			$7,922,322	$317,200			$7,563,895	$184,600		$0	$0
Centro de Trabajo: 1.044 (5 Afiliados)							$7,563,895	$1,210,300			$7,563,895	$302,800			$7,922,322	$317,200			$7,563,895	$184,600		$0	$0
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (5 Afiliados)							$7,563,895	$1,210,300			$7,563,895	$302,800			$7,922,322	$317,200			$7,563,895	$184,600		$0	$0
1	CC	77010767	BELEÑO NESTOR	25-14	30		$1,396,145	$223,400	EPS010	30	$1,396,145	$55,900	CCF22	30	$1,396,145	$55,900	14-11	30	$1,396,145	$34,100	30	$0	$0
2	CC	1057587765	ESCALANTE FRANCY	230201	30		$2,118,750	$339,000	EPS005	30	$2,118,750	$84,800	CCF22	30	$2,118,750	$84,800	14-11	30	$2,118,750	$51,700	30	$0	$0
3	CC	1010133984	GARCIA OSCAR	231001	26		$1,081,000	$173,000	EPS008	26	$1,081,000	$43,300	CCF22	26	$1,081,000	$43,300	14-11	26	$1,081,000	$26,400	26	$0	$0
4	CC	1232401220	MONSALVE IVAN	230301	30		$2,808,000	$449,300	EPS002	30	$2,808,000	$112,400	CCF22	30	$2,808,000	$112,400	14-11	30	$2,808,000	$68,500	30	$0	$0
5	CC	93294790	RUIZ JONH	231001	4		$160,000	$25,600	EPS017	4	$160,000	$6,400	CCF22	4	$518,427	$20,800	14-11	4	$160,000	$3,900	4	$0	$0
Total	**Afiliados(5)**						$7,563,895	$1,210,300			$7,563,895	$302,800			$7,922,322	$317,200			$7,563,895	$184,600		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 830086392	2	SERVINUTRIR SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CLL 102 A 70 B 42	BOGOTA-BOGOTA D.E.	7430932	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2023-09	2023-10	34637970	9457425620	E	2023/10/23	2023/10/10	BANCOLOMBIA	0	$2,014,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				5	$1,210,300	$0	$0	$1,210,300
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$198,600	$0	$0	$198,600
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$223,400	$0	$0	$223,400
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$449,300	$0	$0	$449,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$339,000	$0	$0	$339,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$184,600	$0	$0	$184,600
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	5	$184,600	$0	$0	$184,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$317,200	$0	$0	$317,200
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	5	$317,200	$0	$0	$317,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				5	$302,800	$0	$0	$302,800
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$43,300	$0	$0	$43,300
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$55,900	$0	$0	$55,900
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$6,400	$0	$0	$6,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$112,400	$0	$0	$112,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$84,800	$0	$0	$84,800
TOTAL				5	$2,014,900	$0	$0	$2,014,900

Servinutrir®
El Verdadero Arte de Servir

CERTIFICACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003

En mi condición de Revisor Fiscal, de SERVINUTRIR SAS, identificada con NIT 830.086.392-2, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Bogotá, me permito certificar o auditar que de acuerdo con las normas de auditoria generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía se ha efectuado el pago por concepto de aportes correspondientes a los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales, caja de compensación familiar, durante los últimos seis (6) meses.
La nómina se cancela los primeros días de cada mes, a la fecha se encuentran al día en pagos. Lo anterior, en cumplimiento de los dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la ley 828 de 2003, y desde el mes de mayo acogiéndonos a la ley 1607 del 2012 y decreto 862 del 26 de abril de 2013, estamos exonerados del pago al Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA),

Dada en Bogotá, D.C a los (02) días del mes de Noviembre del 2023

EDER PEREZ GOMEZ
C.C 79.722.594
REVISOR FISCAL
T.P 135.809 - T

NIT:830.086.392-2
DIR: Calle 102 a No.70-b - 42
PBX: 7430932
BOGOTA D.C - Colombia

AUTORIZA RESOLUCION No.18764053018050 2023/08/03
FS 1259 AL 3000 VIGENCIA 12 MESES, HASTA
2024/08/03, ACTIVIDAD ECONOMICA No.5629. TARIFA DE
I.C.A 13,8X1000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Nro. FS 1406

No Responsable del Impuesto a las Ventas -IVA. No somos Grandes Contribuyentes ni agentes retenedores de I.V.A

Señor (es): SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA
Nit : 899999061-9
Direccion: AV CLL 26 57 41
Ciudad : BOGOTÁ
Teléfonos : 3387000
Régimen Fiscal: Responsable de Impuesto a las Ventas (48)
Resp. Fiscal: O-15 - Autorretenedor

Fecha y Hora Generación 2023-11-8 10:41:17
Fecha y Hora Expedición 2023-11-8 10:41:17
Fecha de Vencimiento 2023-12-08
Forma de Pago: 30 DIAS
Medio de Pago Crédito
Orden de Compra:

ITEM	DESCRIPCION	REF	CODIGO	U.MD	CANT	VLR UNITARIO	VLR TOTAL
1	CONTRATO N°1542 DEL 2023 ENTRE SECRETARIA DE CONVIVENCIA Y JUSTICIA Y SERVINUTRIR SAS OBJETIVO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION LA MODALIDAD DE RACIONES DIARIAS CON DESTINO A PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE PRESTA EN DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTA PAGO N°06 DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2023 NUMERO DE RACIONES #32.581=				32,581.00	25,014.00	814,981,134.00

TOTAL ITEMS 1

SON: OCHOCIENTOS CATORCE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL CIENTO TREINTA Y CUATRO PESOS

OBSERVACIONES:

Esta Factura se asimila en todos sus efectos jurídicos a una letra de cambio, conforme al artículo 774 del código de comercio y causara interés del 3% al mes o proporcional a partir de la fecha de su vencimiento.

TOTAL BASE	814,981,134
IMPTO AL CONSUMO 8%	0
SUB TOTAL	814,981,134
RETEFUENTE	0
RETEICA	0
T O T A L E S	814,981,134

C U F E: 36ec3e63c5594d1708880cfc41612fb6750dd0b981c4cda1cb4b3c903d357dd8c9a3cb2933407719626b7ae437a7832f

Proveedor Tecnologico ATEB COLOMBIA SAS NIT: 900.965.992-7. Software Contable Helisa NIT 800.042.928-1

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

PARTE DE RACIONES ALIMENTARIAS SUMINISTRADAS DIARIAMENTE

F-GIP-1178
V.1

Contrato de Prestación de servicios No.	1542 DE 2023	Periodo comprendido	DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2023
Operador de alimentos:	SERVINUTRIR S.A.S	Reporte efectuado por:	MARTHA CORREDOR

Reporte parte diario	DIAS DETALLADOS																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Recepción primaria	0	0	17	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Remisión	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	1	0	0	1	3
Hospitalización Hombres	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Hospitalización Mujeres	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Permiso 72 horas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Esperanza	116	116	114	113	115	118	118	118	118	119	120	115	117	117	117	117	117	115	114	114	115	115	115	121	121	121	121	122	122	120	119
Transición	176	176	177	177	177	177	177	177	177	177	177	178	178	177	177	177	177	177	175	175	174	174	174	177	177	176	174	174	174	175	172
Autonomía	147	147	148	148	148	148	148	148	147	148	148	148	147	147	147	147	147	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148
Libertad	179	179	168	179	179	179	179	179	179	179	179	173	180	180	180	180	180	179	179	179	179	179	179	177	179	176	175	175	175	176	176
Opción	189	189	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	191	191	183	183	183	183	187	187
Básico	189	189	191	192	191	191	192	192	191	192	192	192	191	191	191	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	184	184	184	184	190	189
Pabellón de Protección y Seguridad	31	31	30	35	35	34	34	34	33	35	35	34	37	38	38	38	37	37	38	38	39	38	38	40	41	41	43	43	43	43	43
Servicio de Alimentos	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
Occiso	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
*TOTAL PPL	1042,0	1042,0	1036,0	1051,0	1052,0	1055,0	1055,0	1055,0	1052,0	1057,0	1058,0	1046,0	1056,0	1057,0	1057,0	1057,0	1056,0	1054,0	1052,0	1052,0	1053,0	1052,0	1052,0	1060,0	1063,0	1043,0	1042,0	1043,0	1043,0	1053,0	1048,0
ALTAS (Ingresos) 69%	0	0	11,73	0	0	0	0	0	0,69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,07	0	0	0	0
BAJAS (Egresos) 38%	0	0	0,38	0	0,38	0	0	0	0,38	0,38	0	0,76	0,38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,6	0,38	0	0	0,38	1,14
Novedades	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total raciones suministradas	1041,0	1041,0	1045,4	1050,0	1050,6	1053,0	1054,0	1054,0	1051,3	1055,6	1057,0	1045,2	1055,6	1056,0	1056,0	1057,0	1056,0	1054,0	1052,0	1052,0	1053,0	1052,0	1052,0	1060,0	1063,0	1035,4	1043,7	1043,0	1043,0	1052,6	1046,9
TOTAL RACIONES MES	32581,3																														
NOTA:*Conlada realizada por los Comandantes de Pabellón con la Supervisión del Oficial de Servicio																															

Supervisor del contrato

Apoyo a la supervisor del contrato

BOGOTÁ

Señores
Cárcel distrital de varones y anexo de mujeres
Ciudad

REF. Certificación

Yo, **JORGE ENRIQUE NIVIA NIVIAYO,** mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, en mi calidad de (**CONTADOR**) de la empresa, **SERVINUTRIR SAS. NIT 830.086.392.-2**, me permito certificar que:

De acuerdo a la Ley 788 de 2002 Art 36, Ley 1607 de 2012 Art 71, y oficio de la DIAN 8759 del 17/04/2017.

"Indica que se exceptúan del impuesto nacional al consumo los servicios de alimentación bajo contratos celebrados por instituciones del Estado con recursos públicos destinados a la asistencia social".

En espera de sus comentarios

Cordial saludo,

JORGE ENRIQUE NIVIA NIVIAYO
CC 79.241.309 de Bogotá
T.P 132.495-T
Correo ccontable@servinutrir.com

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

B5E2FDAE3F89E60A

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **EDER PEREZ GOMEZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 79722594 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 135809-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 8 días del mes de Noviembre de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **08-DIC-1976**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 ESTATURA | **A+** G.S. RH | **M** SEXO

16-MAY-1995 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1500150-00247796-M-0079722594-20100803 0023217246A 1 1200879753

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **79.722.594**

PEREZ GOMEZ
APELLIDOS

EDER
NOMBRES

FIRMA




JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
135809-T
EDER
PEREZ GONZA
RESOLUCION INSCRIPCION 160
UNIVERSIDAD SANTO TOMAS
FECHA 03/07/2008
LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ


58653
Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como
CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en
la Ley 43 de 1990
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla
al Ministerio de Comercio Industria y Turismo - Junta Central
de Contadores.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

B958F2B6E4EAE2E48

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JORGE ENRIQUE NIVIA NIVIAYO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 79241309 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 132495-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 8 días del mes de Noviembre de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 79.241.309

NIVIA NIVIAYO

APELLIDOS

JORGE ENRIQUE

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 28-MAR-1966

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

18-MAR-1985 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-1500150-00180331-M-0079241309-20090923 0016450730A 2 1520046060

República de Colombia
Ministerio de Comercio Industria y Turismo

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

132495-T



JORGE ENRIQUE
NIVIA NIVIAYO
C.C. 79241309
RESOLUCION INSCRIPCION 011 FECHA 14/02/2008
UNIVERSIDAD FUND. UNIV. SAN MARTIN

PRESIDENTE

LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ 142705

FIRMA DEL TITULAR

5490

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Comercio Industria y Turismo - Junta Central de Contadores.