INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

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: 02/04/2024			205			111			316
Informe No:11	Desde: 1/03/2024			Hasta: 31/03/2024			Fecha Informe:	2/04/2024	

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 marzo de 2024, 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, del mes de marzo de 2024 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 marzo del 2024, 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 con concepto médico del establecimiento carcelario y según valoración nutricional. En el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024 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 • Soportes escases de materias primas.

obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación.	la administración y/o compras, o por solicitud de la supervisión del contrato. También se solicitaron intercambios como reposición, sobre maduración, y contingencia de almacén de materias primas. Se realizaron intercambios de fruta de mano, debido a la escasez que indica el proveedor por los cambios climáticos.	
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 concapacidad 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 cada3 meses y para los vasos deben cambiarsecada 5 meses. Así mismo el contratista deberá suministrar un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPLmensual, cuyo stock debe mantenersemensualmente 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 deldesgaste 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.	Servinutrir el 10 de junio del 2023 realizó la entrega de los elementos de menaje completos, según las especificaciones de la ficha técnica. Los suministros del menaje se han llevado a cabo según las características estipuladas en la ficha técnica, con las frecuencias indicadas en la obligación. La última entrega de cucharas se realizó en el mes de enero del 2024 y de vasos en el mes de noviembre del 2023, de acuerdo a la frecuencia de entrega que estipula la obligación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 3" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicada entrega de utensilios 1-2023-38671 • Soporte entrega de cucharas y/o utensilios por reposición, en enero del 2024

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.	Servinutrir garantizo en el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024 la existencia de una planta en el municipio de Chía - Cundinamarca la cual se encuentra con concepto favorable y % de cumplimiento del 90% autorizada por la Secretaría de Salud de Chía. Dando cumplimiento a lo estipulado en la obligación. Servinutrir entregó el concepto favorable de la planta alterna ubicada en el municipio de Chía. Se recibe respuesta a través de la comunicación oficial No. 2-2024-8512, por lo cual Servinutrir S.A.S, se encuentra nuevamente en la búsqueda de la Planta Alterna	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 4" del aplicativo SharePoint en documento: • Soporte búsqueda de planta alterna tipo catering • Soporte entrega de planta alterna de proceso de alimentos con concepto favorable. • Comunicación oficial No. 2-2024-8512 • Respuesta radicado 2-2024-8512
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 periodo del 1 al 31 de marzo del 2024, 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 requirieron por convicciones especiales de las PPL y que fueron aprobadas previamente por el área de atención básica de la cárcel distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 5" de aplicativo SharePoint en documento: • F-GIP-1168 Personal 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 por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Servinutrir S.A.S., en marzo del 2024, ejecutó los cronogramas ajustados al periodo de adición contractual.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 6" de aplicativo SharePoint en documento: • Radicado 1-2024-7389 Entrega de nuevos cronogramas para los meses de enero y febrero • Radicado cronogramas 2024
7. Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanentemente 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), calientes (temperatura > a 60ºC), esto es; recepción de materias primas y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	Servinutrir, durante el periodo del 1 al 31 de marzo de 2024 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" de aplicativo SharePoint en documento: • Recepción de materias primas • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento • F-GIP-1184 Liberación de alimentos • Control de temperaturas de proceso y producto terminado

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 a150ºC) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0ºC a 4ºC +/-2ºC; congelación temperaturas <18ºC), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Servinutrir, durante el mes de marzo del 2024, dispuso para el servicio de alimentos de 5 termómetros, según lo requerido en la obligación. Dos (2) de estos termómetros se cambiaron en marzo del 2024, por reposición.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 8” del aplicativo SharePoint en documento: • Soporte de calibración y verificación de termómetros • Radicación de termómetros de reposición.
9Suministrar 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 y 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.	Servinutrir durante el mes de marzo del 2024, conto con una báscula provisional de 150 kg en buenas condiciones de mantenimiento, debido al mantenimiento de bascula de 500 kg. En marzo del 2024 se retira del servicio un carro termo para mantenimiento correctivo. La fecha estipulada de ingreso es el 9 de abril del 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 9” del aplicativo SharePoint en documento: • Certificado de calibración 4065 báscula de 150 kg • Soporte autorización retiro de carro termo. • Autorización ingreso y salida de báscula.

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 ejecutó el cronograma de capacitación, entregado en la adición contractual. Los cuales durante el mes de marzo del 2024 se les dio cumplimiento con las siguientes capacitaciones: **Capacitación continua**: Inocuidad alimentaria, y Análisis Sensorial **SST:** Uso y cuidado de EPP **Ambiental**: Manejo de aceite vegetal usado y residuos líquidos **Capacitación en Manipulación de Alimentos**: Durante el mes de marzo del 2024, se capacito al personal nuevo en Manipulación de alimentos	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 10” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo 4. Cronogramas de capacitación de contrato 1542-2023 • F-GIP-1196 Actividad grupal capacitación continua • Capacitaciones en SST • Capacitaciones en Ambiental • Soportes curso de manipulación de alimentos marzo 2024

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 marzo al 31 de marzo del 2024 tuvo contratado por su cuenta y riesgo personal directivo, administrativo y operativo (ingeniero de alimentos, tecnólogo en calidad, chef, almacenista, nutricionista). 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
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 marzo del 2024 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 del 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 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.*	Servinutrir S.A.S., durante el periodo 01 al 31 de marzo del 2024, 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 una de las áreas estipuladas en el Servicio de Alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 13” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 13
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 delobjeto 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 1al 31 de marzo del 2024 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. De acuerdo con el inventario presente de elementos químicos en el servicio de alimentos, en el mes de marzo 2024, no se realizó compra de químicos con el fin utilizar los elementos presentes hasta la culminación del contrato 1542-2023. Los químicos empleados durante el mes de marzo para realizar la desinfección fueron: Germicida, Peracético al 8%, Hipoclorito de Sodio. Los químicos empleados para la limpieza requerida fueron: Shampo multipropósito lavaloza, desengrasante industrial LE, Jabón para manos antibacterial. Se realizó la limpieza de techos, paredes y colgantes en el mes de marzo 2024 por la empresa Servitex. El 2 de abril 2024 se encuentra programada la actividad de colocar los angeos del almacén que se encuentran pendientes, según lo acordado en reunión el 27 de marzo del 2024	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 14” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte de compra Elementos de Aseo • POES • Informe mantenimiento de Techos, pisos, y colgantes

15.Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que esos 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. En el mes de enero del 2024, Se realiza entrega del concepto favorable de la planta alterna ubicada en Chía-Cundinamarca. Durante el mes de marzo del 2024 se entrega respuesta a la comunicación oficial No. 2-2024-8512 por la cual Servinutrir sigue en la búsqueda de la planta alterna.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 15” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Documentos planta Servinutrir. • Soporte radicado entrega de planta alterna de proceso de alimentos con concepto favorable. • Comunicación oficial No. 2-2024-8512 • Respuesta a radicado 2-2024-8512

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.	SERVINUTRIR S.A.S durante el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024, asumió la totalidad del costo de la materia prima y alimentos para la preparación de las 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.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 16" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • 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.	El último muestreo fue realizado el pasado 19 de febrero del 2024 donde se tomaron exámenes de control de calidad microbiológico: agua potable microbiológico, cerdo a la planta, frotis de manos, jugo lulo, ensalada de cebolla y tomate, frotis de manos PPL, frotis de fiambrera, medio ambiente, yuca al horno, superficie de vaso, superficie de licuadora sus resultados fueron concepto favorable.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 17" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Microbiológico mes de Febrero 2024 • Plan de muestreo • Anexo 5. Cronograma control microbiológico
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 marzo de 2024, 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 contrato1542-2023.	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 contrato con la frecuencia que considere pertinente.	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 marzo del 2024 se solicitaron intercambios a la supervisión por logísticas en el servicio, visitas, error en el pedido de materia prima, mala calidad en materia prima, estado de maduración de materias primas, congelación excesiva, contingencia almacén, (arreglo de pisos y canaletas) Se programan la entrega de servicios de leche pendientes, los cuales, fueron suspendidos por inhabilitación del área de la preparación, debido a la programación del lavado de techos, y paredes. Por lo tanto, se suministrarán estos servicios de leche en el mes de abril de la siguiente manera: -Menú 11, Servicio onces: Jugo de Mango por Sorbete de Mango. Dia 18 de abril del 2024 -Menú 12 servicio de nueves: Aguadepanela por aguadepanela con leche día 19 de abril del 2024 -Menú 16 Servicio onces: Jugo de mango por sorbete de mango. Día 23 de abril del 2024 -Menú 20 servicio de nueves: jugo de melón por sorbete de melón. Día 27 de abril del 2024	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 • Soporte escasez de materias primas. • Registro control de inventarios materias primas
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 marzo del 2024, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, 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 Invima 02-03 de marzo del 2023 • Acta de vehículo tipo furgón propiedad de SERVINUTRIR S.A.S, Acta 25143 del 19 de enero de 2024, 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 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.	Servinutrir S.A.S., garantizó en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2024, la existencia de una planta en el municipio de Chía - Cundinamarca, la cual, seencuentra con concepto favorable y % de cumplimiento del 90% autorizada por la Secretaría de Salud de Chía. Dando cumplimiento a lo estipulado en la obligación, Servinutrir entrego el concepto favorable de la planta alterna ubicada en el municipio de Chía. Se entrega respuesta de la comunicación oficial No. 2-2024-8512, por lo cual Servinutrir S.A.S., se encuentra nuevamente en la búsqueda de la planta alterna.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 21” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte radicado entrega de planta alterna de proceso de alimentos con concepto favorable. • Comunicación oficial No. 2-2024-8512 • Respuesta a radicado 2-2024-8512
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 marzo del 2024, 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. No se presentaron novedades con los PPL que causaran informe alguno	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 marzo del 2024 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). Servinutrir garantizó que todo el personal administrativo y PPL se encuentre afiliado en riesgo V tal como lo indican las planillas de seguridad social del personal y los certificados de afiliaciones. En el mes de marzo del 2024, no hubo ningún accidente laboral.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 23” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planillas de pago ARL de PPL 2024 (mes vencido) • Planillas de pago Parafiscales y seguridad social del personal administrativo del servicio 2024.
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 marzo del 2024 se dio cumplimiento con el pago de aportes de ARL de las PPL correspondientes al mes de febrero de 2024. El pago se realiza mes vencido por normatividad legal. Servinutrir garantizó que todo el personal PPL se encuentre afiliado a riesgo V tal como lo indican las planillas de seguridad social del personal y los certificados de afiliaciones.	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 2024 (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 ymanipulación 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 obligación25.

26.El servicio de alimentos estará conformado por TREINTA Y TRES (33) personas 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 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).	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024, contó con 26 PPL asignados al servicio de alimentación, dando cumplimiento con los pagos de bonificación correspondientes al mes de marzo del 2024 en las actividades del servicio de alimento desempeñado por las PPL de la Cárcel Distrital. Durante el mes de marzo del 2024 se continuó con la programación de dos turnos de PPL cuyas labores en el taller de alimentos no superan las 8 horas diarias ni las 48 horas semanales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación26” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte pago de Bonificaciones a PPL al 31 de marzo del 2024.
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, entreotros; 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 marzo de 2024, Servinutrir no recibió solicitud para la realización de toma de exámenes clínicos por parte de área de apoyo a la supervisión.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 27” del aplicativo SharePoint en documento llamado: N.A

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 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.	Durante el inicio del mes de marzo 2024 Servinutrir contó con administradora (ingeniera de alimentos), nutricionista, chef, tecnólogo en calidad de alimentos y almacenista.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 28” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Hojas de Vida del personal administrativo
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 marzo del 2024 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 marzo del 2024 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.	La última fumigación, Servinutrir S.A.S, la realizó el 29de febrero del 2024 al servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, por medio de la empresa GESCOL, sin ninguna novedad presente. La próxima fumigación del Servicio de Alimentos será programada para el mes de Mayo del 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 31” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de fumigación febrero del 2024, por la empresa Gescol.
32.Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada seis (6) meses, el lavado de 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 temaEsta 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.	La última limpieza y desinfección del tanque de agua potable, Servinutrir S.A.S. la realizó 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". 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 hace 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 dela 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 yquipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	Servinutrir en marzo del 2024 a través de la empresa SERTEX S.A.S. realizó la labor de limpieza y Desinfección de Techos, Paredes y Estructuras Colgantes del Servicio de Alimentos. Fueron realizados mantenimientos correctivos de infraestructura, y arreglos locativos por el señor José Ibañez: • Instalación de láminas en rejillas de desagüe • Instalación de codo de desagüe en área de menaje • Anclaje de palas con guaya • Pintura de carros transportadores Servinutrir tiene pendiente realizar los siguientes mantenimientos: mantenimiento de carros termo retirado, y con fecha de ingreso el 2 de abril del 2024. Mantenimiento de mesones, programado para el 2 de abril del 2024, mantenimiento de nevecones actividad programada para el 1 de abril debido a inconsistencias en la ARL para el ingreso del personal técnico de frío. Las estufas no fueron intervenidas por falta de programación del personal. Estas serán intervenidas entre el 1 y 2 del mes de abril 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 33" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo.7 Cronograma mantenimiento preventivo del contrato 1542-2023. • Radicados cronogramas 2024 • Informe de Mantenimiento de Infraestructura • Carta de incumplimiento de mantenimiento de nevecones, estufas. • Informe mantenimiento L&D de techos, paredes y estructuras colgantes

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 Servitex Al igual que el personal de mantenimiento de arreglos locativos, garantizando las labores efectuadas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 34” del aplicativo Share Point en documento llamado: • Informe mantenimiento L&D de techos, paredes y estructuras colgantes • Informe de mantenimiento de infraestructura • Radicados cronogramas 2024
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 certificacionespara 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.	El ultimo mantenimiento del sistema de extracción, realizando la limpieza de ductos y campanas, labor efectuada por la empresa SERVISANABRIA S.A.S, culminado en el mes de febrero del 2024	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 35” del aplicativo Share Point en documento llamado: • Anexo 7. cronograma de mantenimiento contrato 1542-2023 • Informe de mantenimiento de Ductos y Campanas
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	SERVINUTRIR S.A.S. En el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024 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

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 certificación.	Servinutrir S.A.S., dentro del periodo del 01 al 31 de marzo del 2024, se realizó la capacitación en cocina: • Arroz Chaufa peruano • Tortillas Mexicanas • Fideau con carnes • Pechuga de pollo gratinada con verduras salteadas	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 37" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1196 Actividades de cocina marzo 2024
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 marzo del 2024, 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. Se entrega certificado de disposición final de los residuos orgánicos.	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 marzo 2024 • 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 de2015 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. En el mes de marzo 2024 no se genera certificado de disposición final de AVU, por la empresa UTILECO, debido a que no se generó residuo de aceite en el servicio de alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 39" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta no generación de AVU

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 marzo del 2024, no hubo una medida sanitaria, que ameritara cierre al Servicio de Alimentos. El servicio de alimentos cuenta con acta de visita de inspección sanitaria de la Secretaría de Salud con fecha del 06 de marzo de 2024 en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 61%. Con el fin de elevar la calificación, se realiza plan de mejora con las actividades a desarrollar. Se reforzó la implementación de los protocolos, y procedimientos del programa de Limpiezay 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 06 de marzo de 2024 • POES • Plan de Mejora

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 marzo del 2024 presentó hallazgos notificados porla autoridad sanitaria competente. Durante el mes de marzo del 2024, Servinutrir realizó actividadesque fueron reportadas en IVC como: arreglos de infraestructura. El señor José Ibañez. Realizó las siguientes actividades: • Instalación de láminas en rejillas de desagüe • Instalación de codo de desagüe en área de menaje • Anclaje de palas con guaya • Pintura de carros transportadores • Limpieza general de Ollas • Reposición de utensilios por deterioro. • Lavado general de Techos, paredes y estructuras colgantes	El soporte de la Actividad se encuentra en la carpeta “Obligación No. 41” del aplicativo llamado SharePoint en documento llamado: • Informe mantenimiento infraestructura • Informe mantenimiento L&D de techos, paredes y estructuras colgantes • Soporte Ingreso Elementos de reposición
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 laSupervisión 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 marzo del 2024, 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, obligación42

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 marzo del 2024, 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, obligación43

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 marzo del 2024, Servinutrir no realizo reportes con anomalías presentadas con los PPL asignados al servicio de alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 44" del aplicativo SharePoint en documento llamado: N.A
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.	SERVINUTRIR S.A.S. durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de marzo del 2024, 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 7de 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 las actividades encuentra en la carpeta "Obligación45" 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 de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.	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 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. En marzo del 2024,fueron subsanados los hallazgos, presentados en pre auditoria, como el mejoramiento y control de inventarios, equipos de medición de temperatura anclados en muro de utensilios, L&D de menaje (ollas), faltando el arreglo de nevecon, lo cual se encuentra programado para el 1 de abril del 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 46" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • 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 marzo 2024 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. En el mes de marzo 2024, no fueron realizadas compras de elementos químicos con el fin de dar gasto al inventario existente por terminación de contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 47" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte compra de elementos de aseo

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 actualización de la información de proveedores en la primera semana del mes de enero del 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación48" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Entrega de planes y programas radicado CD: 1-2023-43119 del 24/07/2023 • Soporte entrega actualización proveedores de base y alterno, enero 2024
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 enun porcentaje mínimo del 30% del valor totalde 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 tratarsede 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.	Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de marzo del 2024, Servinutrir adquirió materia prima a pequeños productores agropecuarios locales de la región andina llamadas: PULPAS EL EDEN, AGROCENTRAL, y APROLECHE, siendo empresas comprometidas y responsables de los documentos legales exigidos. Se reportan soportes de compra de estos proveedores.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 49" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Facturas Pulpas el Edén • Facturas Aproleche • Facturas Agrocentral
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 del Servicio de Alimentación el pasado 21 de marzo del 2024, 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 del 21 de marzo del 2024 • Reporte de limpieza de 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 dela 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 en el mes de marzo del 2024 entregó 5 pares de botas, y 3 pares de botas por la calidad de la suela presente a la fecha, así como 3 petos en PVC	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 51” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soportes entrega de EPP en marzo 2024
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 marzo del 2024 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 de marzo del 2024 • 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, 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.	Servinutrir S.A.S., durante el periodo del 01 al 31 de marzo del 2024, 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 de proveedores
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, en el mes de marzo del 2024 desarrollo la actividad de suministro de menú especial día viernes santo, con los cambios previamente autorizados por la supervisión del contrato, sin novedad alguna.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 54” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte radicado Menú especial Viernes Santo

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

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 CINDY JIMÉNEZ BERNAL CLARA BENAVIDES SANTOS			PROFESIONAL UNIVERSITARIO NUTRICIONISTA DIETISTA - CONTRATO TECNÓLOGA DE ALIMENTOS - CONTRATO	23-05-2023 23-05-2023 23-05-2023

PLAZO INICIAL		**FECHAS**			**PRÓRROGA 1**		**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		64		269	15-02-2024

VALOR INICIAL CONTRATO	**ADICIONES**	**VALOR FINAL**	**VALOR FINAL EJECUTADO**
$5.572.320.000	**$1.067.197.006**	**$7.179.517.006**	**$5.022.160.836**

PLAZO INICIAL		**FECHAS**			**PRÓRROGA 2**		**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		47		316	02-04-2024

VALOR INICIAL CONTRATO	**ADICIONES**	**VALOR FINAL**	**VALOR FINAL EJECUTADO**
$5.572.320.000	**$ 1.306.951.776,00**	**$ 8.486.468,00**	**$7.528.103.682**

BOGOTÁ

DATOS DEL INFORME			
INFORME No.	ESTADO DEL CONTRATO	PERIODO DEL INFORME	
		FECHA INICIAL	FECHA FINAL
11	VIGENTE	01-03-2024	31-03-2024

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

TRANSACCIONES Y/O MODIFICACIONES					
No	FECHAS	DESCRIPCIÓN	VALORES	PLAZOS	
				MESES	DÍAS
1	19-05-2023	SUSCRIPCIÓN CONTRATO	**$5.572.320.000**	00	205

GARANTÍA OTROSI No1			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-44-101014048	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	13-12-2023	15-12-2023
EVENTO:	**OTROSI No1** (X)		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	**%**	**VALOR AMPARADO**	**VIGENCIA**	
			DESDE	**HASTA**
-CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	**20%**	$1,435,903,401.20	19/05/2023	15/08/2024
-PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E -INDEMNIZACIONES	**5%**	$ 358,975,850.30	19/05/2023	15/02/2027
-CALIDAD DEL SERVICIO	**20%**	$1,435,903,401.20	19/05/2023	15/08/2024

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

GARANTÍA OTROSI No1			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-40-101028367	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	13-12-2023	15-12-2023
EVENTO:	**OTROSI No1** (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	15/02/2024

GARANTÍA OTROSI No2			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-44-101014048	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	16-02-2024	16-02-2024
EVENTO:	**OTROSI No1** (X)		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	**%**	**VALOR AMPARADO**	**VIGENCIA**	
			DESDE	**HASTA**
-CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	**20%**	$1,697,293,756.40	19/05/2023	02/10/2024
-PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E -INDEMNIZACIONES	**5%**	$ 424,323,439.10	19/05/2023	02/04/2027
-CALIDAD DEL SERVICIO	**20%**	$1,697,293,756.40	19/05/2023	02/10/2024

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**
63-40-101028367	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	16-02-2024	16-02-2024
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**	$520,000,000.00	19/05/2023	15/22/2024

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	02-04-2024

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**	

BOGOTÁ

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 marzo de 2024, 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	Durante el mes de marzo de 2024, 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 32359 raciones alimentarias.

	vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás 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	El contratista Servinutrir al iniciar el contrato 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. Posteriormente según la frecuencia que indica la obligación, en el mes de octubre de 2023, Servinutrir entregó 1050 cucharas plásticas resistentes a todas las ppl de la cárcel y en el mes de noviembre de 2023 entregó 1050 vasos nuevos. En enero de 2024 Servinutrir entregó 1050 cucharas plásticas resistentes a todas las ppl de la cárcel.

	a la normativa sanitaria vigente sobre utensilios	
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.	Servinutrir en el mes de marzo 2024 por medio del informe mensual de ejecución contractual, presenta lo siguiente: *"El centro de producción Taller 5 se encuentra apto en infraestructura, capacidad de producción, instalaciones físicas adecuadas, avaladas por la Secretaría de Salud de Chía - Cundinamarca, con concepto favorable que se presentó en debida forma. Las condiciones del canal de producción son en línea, como lo requiere un servicio Catering cumpliendo las especificaciones de la ficha técnica del contrato 1542-2023.* *El servicio que estamos ofreciendo en la planta de producción de Chía, se encuentra acorde un 100% con lo solicitado en el Plan de Contingencia, dado que el punto de producción está habilitado para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente Favorable o Favorable con requerimientos. Técnicamente a diferencia de la palabra Restaurante al que hace mención el acta de Secretaría de Salud de Chía, este establecimiento es para la preparación, alistamiento y servido de alimentos, siendo esta la razón por la cual SERVINUTRIR presenta esta planta de procedimiento para el plan de contingencia en caso de ser requerido.* *El Servicio Catering, requiere que sea transportado, situación que estamos capacitados para su realización, ya que contamos igualmente con vehículos que pueden efectuar la labor y que fueron evaluados y aprobados por la Entidad".*
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 marzo de 2024, 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 debió ser remitida por Servinutrir a la entidad, a más tardar el 22 de septiembre de 2023; sin embargo, la información solo fue entregada con ajustes, el 27 de diciembre de 2023 mediante radicado N° 1-2023-74312; a finales del mes de enero de 2024 Servinutrir remite la documentación del proveedores de base y alternos mediante radicado N° 1-2024-1129 , los cuales fueron revisados por el área de Apoyo supervisión de alimentos.
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 marzo de 2024, 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 contingencia por mantenimiento del área del almacén (pisos de escaleras) del servicio de alimentos, 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. En marzo 2024, Servinutrir solicitó vía correo, autorización de cambios en las frutas de mano por temas de desabastecimiento y solicitó entrega de fruta fraccionada (patilla, papaya y melón) el cual fue aprobado por la supervisión del contrato. En el mes de marzo 2024, Servinutrir presenta soporte del proveedor de Fruver sobre escasez de fruta de mano.

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 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.	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. En el mes de marzo 2024, Servinutrir realizó la reposición de dos termómetros, los cuales, no se encontraban en condiciones óptimas de funcionamiento. De acuerdo el anterior, el servicio de alimentos cuenta actualmente con los 5 termómetros solicitados en el actual 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. Sin embargo, encuentra pendiente la entrega de: -Escabiladero en acero inoxidable con capacidad para al menos 15 bandejas -bandejas (15) - Reloj para medir tiempos de desinfección - Canastillas plásticas cerradas para descongelación de proteínas. A fecha del mes de febrero 2024 Servinutrir aún tiene 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. En el mes de marzo 2024, Servinutrir realizó la limpieza de algunos calderos que se encontraban en inadecuadas condiciones sanitarias. En cuanto a la báscula, en el mes de febrero de 2024, Servinutrir efectuó el cambio de la báscula por una en mejor condición sanitaria con certificado de calibración N° 4065, en atención a requerimiento por parte de la Secretaría de Salud, aunque este equipo cuenta con una menor capacidad (150 Kg).
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 enero de 2024, el contratista Servinutrir mediante radicado N° 1-2024-7389 del 29-01-2024, realiza entrega de los cronogramas de capacitación en los diferentes temas de injerencia; lo anterior en atención a adición y prorroga efectuadas en el mes de diciembre de 2023. En el mes de marzo de 2024, se efectuaron las capacitaciones relacionadas a continuación: **Capacitación continua**: Inocuidad alimentaria, y Análisis Sensorial **SST:** Uso y cuidado de EPP **Ambiental:** Manejo de aceite vegetal usado y residuos líquidos **Capacitación en Manipulación de Alimentos**: Durante el mes de marzo del 2024, Servinutrir capacito al personal nuevo en Manipulación de alimentos
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	Durante del mes de marzo de 2024, el contratista Servinutrir contó con su personal completo (Ing. De alimentos, Nutricionista dietista, Tecnólogo de alimentos, Jefe de cocina, Almacenista.

	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.	
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 marzo de 2024, 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. De alimentos Martha Corredor, Nutricionista dietista Cindy Jiménez, 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 marzo de 2024, 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 marzo de 2024, 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. Sin embargo, se evidenciaron deficiencias de las condiciones de orden y aseo del servicio de en visita de IVC de la Secretaria de Salud. En el mes de marzo 2024, Servinutrir realizó la limpieza de techos, paredes y estructuras colgantes del servicio de alimentos por medio de la empresa Servitex, Servinutrir presentó el respectivo informe de la limpieza realizada.
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 : (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.	A finales del mes de enero de 2024 y primera semana de febrero, se presentó contingencia debido a arreglos de tubería de desagüe en el almacén, frente a lo cual Servinutrir presentó Plan de Contingencia específico con radicado N° 1-2024-5300 para atender los arreglos a desarrollar en el servicio de alimentos. Servinutrir en el mes de marzo 2024 por medio del informe mensual de ejecución contractual, indica lo siguiente: *"El centro de producción Taller 5 se encuentra apto en infraestructura, capacidad de producción, instalaciones físicas adecuadas, avaladas por la Secretaría de Salud de Chía - Cundinamarca, con concepto favorable que se presentó en debida forma. Las condiciones del canal de producción son en línea, como lo requiere un servicio Catering cumpliendo las especificaciones de la ficha técnica del contrato 1542-2023.* *El servicio que estamos ofreciendo en la planta de producción de Chía, se encuentra acorde un 100% con lo solicitado en el Plan de Contingencia, dado que el punto de producción está habilitado para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente Favorable o Favorable con requerimientos. Técnicamente a diferencia de*

		la palabra Restaurante al que hace mención el acta de Secretaría de Salud de Chía, este establecimiento es para la preparación, alistamiento y servido de alimentos, siendo esta la razón por la cual SERVINUTRIR presenta esta planta de procedimiento para el plan de contingencia en caso de ser requerido. *El Servicio Catering, requiere que sea transportado, situación que estamos capacitados para su realización, ya que contamos igualmente con vehículos que pueden efectuar la labor y que fueron evaluados y aprobados por la Entidad".*
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 marzo de 2024, 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 el 12 de febrero 2024, se toman y analizan en total 11 muestras (agua potable, muestras de alimentos, frotis de superficies, manipuladores, medio ambiente) cuyos resultados no presentan novedad en su calidad; el próximo muestreo se deberá efectuar dentro de dos meses.

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 marzo de 2024, 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.
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 marzo de 2024, el contratista Servinutrir, mantuvo almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en cárcel según el contrato 1542 de 2023, sin embargo, debido a arreglos locativos en pisos de escaleras del almacén y cárcamos del mismo, Servinutrir debió reducir la disponibilidad de materias primas y alimentos debido a deshabilitación de los cuartos fríos y del área de almacenamiento de productos no perecederos, Servinutrir presentó Plan de contingencia específico, previa solicitud del área de Apoyo a la supervisión de alimentos.
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	Durante el mes de marzo de 2024, 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".

	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	
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 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.	Durante el mes de marzo de 2024, el contratista Servinutrir, suministró mediante radicado N° N° 1-2024-7787, la información sobre punto adicional operativo de alimentos preparados Autopista Norte Km. 19 -Taller 5, propuesto para atención de Plan de Contingencia. mencionando lo siguiente: *"El centro de producción Taller 5 se encuentra apto en infraestructura, capacidad de producción, instalaciones físicas adecuadas, avaladas por la Secretaría de Salud de Chía - Cundinamarca, con concepto favorable que se presentó en debida forma. Las condiciones del canal de producción son en línea, como lo requiere un servicio Catering cumpliendo las especificaciones de la ficha técnica del contrato 1542-2023.* *El servicio que estamos ofreciendo en la planta de producción de Chía, se encuentra acorde un 100% con lo solicitado en el Plan de Contingencia, dado que el punto de producción está habilitado para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente Favorable o Favorable con requerimientos. Técnicamente a diferencia de la palabra Restaurante al que hace mención el acta de Secretaría de Salud de Chía, este establecimiento es para la preparación, alistamiento y servido de alimentos, siendo esta la razón por la cual SERVINUTRIR presenta esta planta de procedimiento para el plan de contingencia en caso de ser requerido.* *El Servicio Catering, requiere que sea transportado, situación que estamos capacitados para su realización, ya que contamos igualmente con vehículos que pueden efectuar la labor y que fueron evaluados y aprobados por la Entidad".*

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 marzo de 2024, 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. El 07-03-2024 mediante radicado N° 2-2024-13129, el área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel solicitó al contratista Servinutrir, realizar toma de exámenes clínicos a a 5 PPL seleccionadas por la JETEE con exámenes clínicos por vencer, actividad que fue atendida por Servinutrir, el mes de solicitud.
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 marzo de 2024, 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, realizó los pagos correspondientes de las ppl activas que realizan actividades para el presente contrato. En el mes de enero de 2024 Servinutrir remite la documentación de la reclasificación del nivel de riesgo de la ARL de III a V, documentos suministrados por SURA; en el mes de febrero 2024 se refleja el cambio de nivel de riego en ARL, pues se evidencia en las planillas de seguridad social la afiliación a riesgo V de todo su personal. En el mes de marzo 2024 Servinutrir tuvo a todo su personal administrativo y PPL afiliado a ARL riesgo V tal como lo indican las planillas de seguridad social del personal y los certificados de afiliaciones.
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 marzo de 2024, 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. En el mes de enero de 2024 Servinutrir remite la documentación de la reclasificación del nivel de riesgo de la

		ARL de III a V, documentos suministrados por SURA; en el mes de febrero 2024 se refleja el cambio de nivel de riego en ARL, pues se evidencia en la planilla de pago de ARL la afiliación a riesgo V de todas las PPL del servicio de alimentos.
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.	Durante el mes de marzo de 2024, 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.
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 marzo de 2024, 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 26 personas seleccionadas cumplieron con las condiciones estipuladas en la normativa sanitaria, también debido a que en el mes de enero fueron removidos por la JETEE 3 ppl del servicio por incumplimiento del acta de compromiso y se encuentra en proceso el ingreso de ppl seleccionados por la JETEE. En el mes de enero de 2024 la JETEE efectuó selección de 13 ppl para ingreso al servicio de alimentos, la USS valoró a estas personas y solicitó la toma de exámenes clínicos para continuar con el ingreso al servicio de alimentos; en el mes de marzo de 2024, Servinutrir a través del laboratorio Ocupasalud realizó toma de muestras a 5 personas privadas de la libertad, previa solicitud del área de Apoyo a la supervisión de alimentos mediante radicado N° mediante radicado N° 2-2024-13129, del 07/03/2024. El contratista Servinutrir, continuó con la programación dos turnos de actividades diarios (un turno completo de 8 horas y medio turno de 4 horas). El contratista Servinutrir, efectuó 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 deberán realizarse en un lapso de tiempo no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	Durante el mes de marzo de 2024, se requirió al contratista Servinutrir, efectuar exámenes clínicos a 5 ppl para renovación de aptitud para manipulación de alimentos mediante radicado N° 2-2024-13129, del 07/03/2024, los cuales fueron realizados el marzo de 2024.
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.	En el mes de marzo de 2024 no hubo solicitudes de cambio de personal por parte de la supervisión del contrato.

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 marzo de 2024, 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, profesional de calidad, 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 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.	Durante el mes de marzo de 2024, el contratista Servinutrir, se abstuvo 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 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	La última actividad de fumigación en el área del servicio de alimentos, Servinutrir la efectuó el día 29 de febrero de 2024, por medio de la empresa GESCOL con certificado de fumigación N° 6529.

<table>
<tr><td></td><td>de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.</td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>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.</td><td>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; el próximo lavado deberá efectuarse en el mes de abril de 2024.</td></tr>
<tr><td>33</td><td>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 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</td><td>A continuación, se realiza reporte de las actividades de mantenimiento efectuadas por Servinutrir o que están pendientes a la fecha:
<table>
<tr><th>MANTENIMIENTO</th><th>FECHA DE EJECUCIÓN SEGÚN CRONOGRAMA</th><th>ESTADO DE CUMPLIMIENTO</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Mantenimiento de infraestructura, instalaciones locativas., incluye sistema hidráulico (sifones, rejillas, tuberías)</td><td rowspan="2"></td><td>En el mes de marzo 2024, Servinutrir realizó la instalación de 15 láminas con agujeros en las rejillas de desagüe.</td></tr>
<tr><td>Mantenimiento del muro del área de jugos: en el mes de Febrero 2024, se dio inicio a esta actividad, se realizó resane, pendiente pulido y pintura. En el mes de marzo 2024 sigue pendiente esta actividad.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	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.			
				LICUADORA INDUSTRIAL: Servinutrir retiró la licuadora para revisión, a la fecha no se ha devuelto. A cambio enviaron una licuadora de menor capacidad, sigue pendiente el cambio.
		EQUIPOS Y UTENSILIOS		**AYUDANTE DE COCINA**: En el mes de Diciembre se envió para reparación, Este equipo ingresó el 13 de febrero de 2024; se requiere el envío de otros discos, ya que solamente incluyeron un disco y se requiere diferentes cortes de verdura.

					OLLAS Y AZAFATES: Servinutrir no ha realizado el cambio de azafates en su totalidad, de los 66 azafates, solamente se realizó el cambio de 8 unidades. De las 62 tapas de azafates, no se ha realizado cambio alguno. Actualmente los azafates y tapas presentan abolladuras y bordes cortantes; En el mes de marzo 2024, Servinutrir realizó el cambio de 3 ollas grandes (fondos),. Servinutrir realizó limpieza de algunos calderos.
					CUCHILLOS: En el mes de marzo 2024 se realizó cambio de dos guayas de cuchillos del Servicio de Alimentos, los cuales requerían cambio.
			Carros transportadores, carros porta bandejas, carro termos eléctricos.		**MANTENIMIENTO DE CARROS TRANSPORTADORES:** En el mes de marzo 2024 Servinutrir realizó limpieza, descarbonizado y pintura anticorrosiva a los 7 carros transportadores. Se hizo el cambio de 5 llantas de los carros.

					CARROS TERMO (2): Servinutrir en el mes de marzo 2024 retiró un carro termo para realizar mantenimiento. Queda pendiente el mantenimiento eléctrico del segundo carro técnico.
				Mantenimiento preventivo de mesones	**NO SE DIO CUMPLIMIENTO**. En el mes de diciembre de 2023, se envía correo a Servinutrir solicitando el mantenimiento de mesones, especialmente el mesón del área de menaje, debido a su mal estado ya que se encuentra totalmente desprendido, igualmente se requiere soldadura de uno de los mesones del área de jugos, cuyo entrepaño se encuentra desprendido. **Durante el mes de marzo no se realizó dicha actividad.**
				Nevecones Vertical	Requieren mantenimiento urgente, ya que los equipos están fuera de servicio desde el mes de febrero de 2024

		Servinutrir tiene pendiente realizar los siguientes mantenimientos: Mantenimiento de mesones, (soldadura y cambio de tornillos) programado para el 2 de abril del 2024. Mantenimiento de nevecones actividad programada para el 1 de abril 2024. Mantenimiento de estufas y planchas, específicamente cambio de quemadores y flautas, esta actividad Servinutrir la programó del 1 al 2 de abril de 2024.
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 marzo 2024, Servinutrir contrató personal calificado de la empresa Servitex, quien realizó los mantenimientos de lavado de techos, paredes altas y estructuras colgantes. Al igual que el personal de mantenimiento de arreglos locativos, garantizando las labores efectuadas.
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	El mes de enero de 2024 Servinutrir realizó limpieza parcial a los ductos, el cual se había iniciado en el mes de diciembre de 2023. Servinutrir culminó esta actividad en el mes de febrero 2024.

	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.	
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.	Durante el mes de Marzo de 2024, el contratista Servinutrir, acató las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.
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 marzo de 2024, Servinutrir a través 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 la Tecnóloga de alimentos de la Cárcel Distrital Clara Benavides, así: • Arroz Chaufa peruano • Tortillas Mexicanas • Fideau con carnes • Pechuga de pollo gratinada con verduras salteadas
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	Servinutrir en el mes de Marzo de 2024, 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

	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.	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 recolección y disposición final de residuos orgánicos del mes de marzo de 2024. El lavado de trampa de grasas del Servicio de Alimentos fue efectuado por el contratista el 21 de marzo de 2024, por la empresa Inge alimentos.
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. Servinutrir remite el certificado de recolección de AVU del mes de marzo de 2024. Servinutrir entregó certificado donde exponen que, en el mes de marzo de 2024, no se generó AVU, por lo tanto, durante este mes no se generó certificado de aprovechamiento.
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	Durante la vigencia del mes marzo de 2024 no fue impuesta medida sanitaria que ocasionara cierre temporal o total del taller de alimentos de la cárcel, que impidiera la elaboración de la alimentación en el establecimiento carcelario; sin embargo la Secretaría de Salud de Bogotá realizó visita de IVC y generó concepto sanitario Favorable con requerimientos con un cumplimiento del 61% por diferentes hallazgos encontrados.

	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 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.	La Secretaría de Salud efectuó visita de IVC al servicio de alimentos el día 04 de marzo de 2024, Servinutrir no presentó el plan de mejora a los hallazgos encontrados por la autoridad competente, en reunión del 27 de marzo de 2024 con el operador Servinutrir, se realiza compromiso de entregar el plan de mejora el 1 de abril 2024 por parte de la ingeniera Sandra Mora. Pese lo anterior, Servinutrir durante el mes de marzo del 2024, realizó las siguientes actividades, las cuales fueron reportadas en visita de IVC como: • Instalación de láminas en rejillas de desagüe • Instalación de codo de desagüe en área de menaje

		• Anclaje de palas con guaya • Pintura de carros transportadores • Limpieza general de Ollas • Reposición de algunos utensilios por deterioro. • Lavado general de Techos, paredes y estructuras colgantes
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 marzo de 2024, 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 marzo de 2024, 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.	En el mes de marzo de 2024 Servinutrir NO reportó novedad por escrito a la supervisión del contrato referente a las ppls– Temas de reportes disciplinarios

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 marzo de 2024, 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 marzo de 2024, 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 personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y demás que correspondan.	Durante el mes de marzo de 2024, no se presentó ningún tipo de contingencia relacionada con enfermedades infecto contagiosas, riesgos biológicos, sin embargo se implementó contingencia por arreglos locativos en el servicio de alimentos, específicamente en el almacén.
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	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.

	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.	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 como proveedor de productos de panadería, con corte a marzo de 2023 aún no había efectuado las fichas técnicas y certificados de no requerimiento de registro sanitario de los productos manejados para el contrato 1542 de 2023. A finales del mes de enero de 2024 Servinutrir remite la documentación de los proveedores de base y alternos mediante radicado N° 1-2024-1129, los cuales fueron revisados por el área de apoyo de alimentos.
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 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	En el mes de marzo de 2024, el contratista Servinutrir efectuó compra de materias primas a pequeños productores para el suministro de pulpas de frutas (Pulpas del Edén), suministro de fruver (Agrocentral) y leche UHT y huevos AA (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. En el mes de marzo 2024, Servinutrir realizó alianzas con pequeños productores como Agrocentral (Fruver), Aprolecho (Huevos) y El Edén (Pulpas de fruta) con el fin de aumentar el porcentaje de adquisición de materias primas a pequeños productores.

	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 el 21 de Marzo de 2024, por la empresa Inge alimentos.
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.	Servinutrir en el mes de febrero de 2024, debía realizar la entrega de 14 botas de caucho a las PPL, a las cuales se les había realizado entrega en el mes de septiembre de 2023. Servinutrir en el mes de febrero del 2024 ingreso 10 pares de botas y 16 petos en PVC. Servinutrir tiene pendiente la entrega de 4 pares de botas faltantes, las cuales según lo indicado por el operador en el informe de ejecución contractual de febrero 2024 serán entregadas el próximo 27 de marzo del 2024. En el mes de marzo 2024 Servinutrir entregó botas de caucho a 7 PPL de las 14 PPL que estaban pendiente de entrega desde el mes de enero de 2024. Servinutrir entregó 3 pares de botas de caucho a 3 PPL por mal estado. El contratista Servinutrir, solo cuenta en el servicio de alimentos con, dos (2) pares de guantes carnaza, dos (2) gafas de seguridad, 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 diciembre 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 profesional 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	Durante el mes de marzo de 2024, el contratista Servinutrir remitió vía correo los listados de vehículos que ingresaban para suministro de materias primas, alimentos e insumos, los días estipulados para el recibo de las mismos.

	mismas. El listado 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.	
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
6	2023	10018	14/12/2023	$814.981.134	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/10/2023	31/10/2023
7	2023	10705	21/12/2023	$788.291.196	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/11/2023	30/11/2023
8	2023	11694	24/01/2024	$550.159.164	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/12/2023	31/12/2023

9	2023	11697	24/01/2024	$254.015.922	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/12/2023	31/12/2023
10	2023	12910	22/02/2024	$875.540.050	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/01/2024	31/01/20244
11	2024	13503	20/03/2024	$338.719.575	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/02/2024	29/02/2024
12	2024	13504	20/03/2024	$138.921.459	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/02/2024	29/02/2024
13	2024	552	20/03/2024	$348.586.676	PAGO SERVICIO DE ALIMENTOS	01/02/2024	29/02/2024
TOTAL PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			**$ 7.528.103.682**				

Componente Técnico – Situación Actual

A la fecha está pendiente: La documentación conforme del Plan de contingencia que debió entregarse desde el primer día de inicio del contrato actual, específicamente la referente al establecimiento que proponen (planta de procesamiento de alimentos preparados, centro de producción de alimentos preparados o punto operativos alimentos preparados tipo catering), dado que aunque Servinutrir presenta información del punto operativo ubicado en la Autopista Norte Km 19, se evidencia que en el acta de inspección sanitaria remitida, se estipula que corresponde a un establecimiento tipo cafetería y no especifica si se tienen procesos de elaboración de alimentos tipo catering y además debe contar con la capacidad de producción de los alimentos (raciones) acorde con el parte de la cárcel, por tanto aún no es posible autorizar el establecimiento propuesto.

También está pendiente la entrega de escabiladero y bandejas, canastillas plásticas cerradas para descongelación de proteínas.

Se encuentran pendientes las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo reportadas en este informe, las cuales están programada para el 1 y 2 de abril, específicamente, mantenimiento de nevecones, estufas y mesones.

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.

Que se suscribió el OTROSÍ No. 01 DE ADICIÓN, PRÓRROGA Y MODIFICACIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SCJ-1542-2023 CELEBRADO ENTRE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y SERVINUTRIR SAS, prorrogando 64 DÍAS, contados a partir del catorce (14) de diciembre de 2023 hasta el día quince (15) de febrero de 2024, y adicionando la suma de MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES CIENTO NOVENTA Y SIETE MIL SEIS PESOS MCTE ($1.607.197.006) incluido IVA, Servinutrir S.A.S, amplio las pólizas que amparan el cumplimiento del contrato, las cuales fueron aprobadas y se encuentran debidamente subidas en el SECOP.

Que se suscribió el OTROSÍ No. 02 DE ADICIÓN, PRÓRROGA Y MODIFICACIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SCJ-1542-2023 CELEBRADO ENTRE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y SERVINUTRIR SAS, prorrogando 47 DÍAS, contados a partir del dieciséis (16) de febrero de 2024 hasta el día dos (02) de abril de 2024, y adicionando la suma de MIL TRESCIENTOS SEIS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.306.951.776,00) incluido IVA, Servinutrir S.A.S, amplio las pólizas que amparan el cumplimiento del contrato, las cuales fueron aprobadas y se encuentran debidamente subidas en el SECOP.

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 enero de 2024 y allegó los soportes en el mes de febrero 2024, tal como corresponde; en cuanto al pago de bonificación del mes de febrero 2024, este deberá ser efectuado en la primera semana de marzo de 2024, esto acorde con las actividades programadas por la administradora asignada al servicio de alimentos.

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

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
29-03-2024

ADRIANA PATRICIA HERNANDEZ
Cargo: DIRECTORA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES
Supervisor Contrato No. 1542 de 2023

MARTHA CORREDOR
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

MAGALY PEÑA
Cargo: Contratista Área de contratación Cárcel Distrital

MARTHA ARANGO
Cargo: Abogada contratista Área de contratación Cárcel Distrital

BOGOTÁ

Elaboró: MARTHA CORREDOR - INGENIERA DE ALIMENTOS - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
Elaboró: CINDY JIMÉNEZ - NUTRICIONISTA DIETISTA CONTRATISTA - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS Elaboró: CLARA BENAVIDES - TECNÓLOGA DE ALIMENTOS CONTRATISTA- GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
Elaboró: MARTHA ARANGO - ABOGADA ÁREA CONTRATACIÓN CÁRCEL
Elaboró: MAGALY PEÑA - ADMINISTRADORA ÁREA CONTRATACIÓN CÁRCEL

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

CERTIFICADO DE SUPERVISION E INTERVENTORIA PARA LA GESTION DE CUENTAS

Pago No: 11

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		

Modificacion	Fecha	Fecha Terminación	Valor	Plazo Ejecución
Adicion y Prorroga	14/12/2023	15/02/2024	$1,607,197,006.00	Prorrogar 64 Días
Adicion y Prorroga	15/02/2024	02/04/2024	$1,306,951,776.00	

Valor adición(es)	**$2,914,148,782.00**
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$8,486,468,782.00**

Periodo certificado: **Entre el 01 de marzo de 2024 y el 31 de Marzo de 2024**

FACTURA ELECTRONICA No	**FS 1605**	Fecha: **09/04/2024**	**$884,533,265**

Registros Presupuestales y Valores a Afectar

Año	Mes	RP No	CDP No	Rubro	Ubi Del Gto	Concepto de Gasto	Valor Bruto	Iva	Valor antes de Iva
2024	**01**	**419**	**576**	3-3-01-16-03-47-7765-000-Mejoramiento y protección de derechos de la población privada de la libertad en Bogotá	1-100-F001-91206 007	D2320-20200-663393-Otros servicios de comidas contratadas	**$884,533,265**	$	$884,533,265
				TOTAL CERTIFICADO			**$884,533,265**	**$**	**$884,533,265**

Valor en letras: Ochocientos Ochenta Y Cuatro Millones Quinientos Treinta Y Tres Mil Doscientos Sesenta Y Cinco Pesos M/Cte. ($884,533,265.00)

Resumen Financiero

Pagos Anteriores:	**$7,528,103,682.00**	**Presente Certificación:**	**$884,533,265.00**	**Saldo Contrato:**	**$958,365,100.00**

Declaración: Con su firma el supervisor y/o interventor del contrato, convenio, orden (según lo que corresponda), certifica bajo su entera responsabilidad, que el contratista cumplió a entera satisfacción con el objeto, con las obligaciones pactadas y con las demás condiciones, aprobando los documentos físicos y/o magnéticos recibidos (facturas, informes, formatos, planillas de aportes al sistema general de seguridad social y demás soportes), los cuales se ajustan a las condiciones y requisitos establecidos en la cláusula forma de pago, los requisitos de ley e instructivo de Pagos (PGF-I) de la Dirección Financiera, autorizando el pago de acuerdo con los soportes anexos y los remitidos al expediente contractual correspondiente.
OBSERVACIONES: PAGO CUENTA MARZO FACTURA FS 1605

Nombre del Supervisor y/o Interventor:	Firma(s) del (los) Supervisor(es)
Hernandez Marin Adriana Patricia	
Cargo: Director Carcel Distrital	

Elaborado por: Magaly Peña

DEVOLUCION POR LA DIRECCION FINANCIERA

Causal	Fecha	No. Radicado de salida	Devuelto por:

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	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-02	509919270	9464252945	Y	2024/03/21	2024/03/13	BANCOLOMBIA	0	$2,353,000

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 (26 Afiliados)						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$33,800,000	$2,353,000		$0	$0
Centro de Trabajo: CARCEL (26 Afiliados)						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$33,800,000	$2,353,000		$0	$0
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (26 Afiliados)						$0	$0			$0	$0			$0	$0			$33,800,000	$2,353,000		$0	$0
1	CC	79603615	BLANCO ALBERTO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
2	CC	72349236	CASTILLO JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
3	CC	80131164	CASTILLO JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
4	CC	1007345604	CONTRERAS LUIS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
5	CC	5822516	CORTES HUBER		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
6	CC	1077435146	COSSIO DAURIN		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
7	CC	1073161975	DIAZ JHON		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
8	CC	12144486	FLOREZ ULDARI		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
9	CC	78729657	FUENTES JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
10	CC	80131766	GARCIA JHONY		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
11	CC	1066749543	HERRERA MIGUEL		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
12	CC	1014180999	LEON GUSTAVO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
13	CC	84105096	MANJARRES CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
14	CC	19611956	MANOTAS JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
15	CC	1143117371	MELENDEZ CESAR		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
16	CC	80144308	MONTOYA DIEGO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
17	CC	80096010	NAVARRETE JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
18	CC	4198052	QUINTERO FLORESMIRO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
19	CC	3256515	REAL FRANCLY		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
20	CC	80000921	RODRIGUEZ JAIRO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
21	CC	1073674248	SOLORZANO LUIS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
22	CC	80748738	SOSA JUAN		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
23	CC	1143930117	TABORDA CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
24	CC	80013124	TORRES CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
25	CC	79629831	VANEGAS YEREMY		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
26	CC	1093787431	VILLAMIZAR WILMER		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
Total			**Afiliados(26)**			$0	$0			$0	$0			$0	$0			$33,800,000	$2,353,000		$0	$0

2024/04/09 12:08 PM

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
2024-02	2024-02	509919270	9464252945	Y	2024/03/21	2024/03/13	BANCOLOMBIA	0	$2,353,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$2,353,000	$0	$0	$2,353,000
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	26	$2,353,000	$0	$0	$2,353,000
TOTAL				26	$2,353,000	$0	$0	$2,353,000

2024/04/09 12:08 PM

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	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-03	509919270	9464252857	E	2024/03/21	2024/03/13	BANCOLOMBIA	0	$2,705,100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO						PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (5 Afiliados)						$8,734,542	$1,397,700			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$608,200		$0	$0
Centro de Trabajo: 1.044 (5 Afiliados)						$8,734,542	$1,397,700			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$608,200		$0	$0
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (5 Afiliados)						$8,734,542	$1,397,700			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$608,200		$0	$0
1	CC	77010767	BELEÑO NESTOR	25-14	30	$1,372,312	$219,600	EPS010	30	$1,372,312	$54,900	CCF22	30	$1,372,312	$54,900	14-11	30	$1,372,312	$95,600	30	$0	$0
2	CC	1012396886	LEAL DAVID	230301	11	$513,334	$82,200	EPS008	11	$513,334	$20,600	CCF22	11	$513,334	$20,600	14-11	11	$513,334	$35,800	11	$0	$0
3	CC	1232401220	MONSALVE IVAN	230301	30	$2,981,250	$477,000	EPS002	30	$2,981,250	$119,300	CCF22	30	$2,981,250	$119,300	14-11	30	$2,981,250	$207,500	30	$0	$0
4	CC	1014210259	PALACIOS DIEGO	230201	30	$1,449,292	$231,900	EPS017	30	$1,449,292	$58,000	CCF22	30	$1,449,292	$58,000	14-11	30	$1,449,292	$100,900	30	$0	$0
5	CC	52271618	PENAGOS GLORIA	230301	30	$2,418,354	$387,000	EPS010	30	$2,418,354	$96,800	CCF22	30	$2,418,354	$96,800	14-11	30	$2,418,354	$168,400	30	$0	$0
Total Afiliados(5)						$8,734,542	$1,397,700			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$349,600			$8,734,542	$608,200		$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	Dias Mora	Valor
2024-02	2024-03	509919270	9464252857	E	2024/03/21	2024/03/13	BANCOLOMBIA	0	$2,705,100

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				5	$1,397,700	$0	$0	$1,397,700
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$219,600	$0	$0	$219,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	3	$946,200	$0	$0	$946,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$231,900	$0	$0	$231,900
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$608,200	$0	$0	$608,200
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	5	$608,200	$0	$0	$608,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$349,600	$0	$0	$349,600
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	5	$349,600	$0	$0	$349,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				5	$349,600	$0	$0	$349,600
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$20,600	$0	$0	$20,600
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	2	$151,700	$0	$0	$151,700
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$58,000	$0	$0	$58,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$119,300	$0	$0	$119,300
TOTAL				5	$2,705,100	$0	$0	$2,705,100

2024/04/09 12:07 PM

Servinutrir®
El Verdadero Arte de Servir

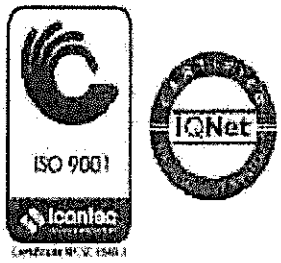
CERTIFICACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003

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 (09) días del mes de Abril del 2024

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 1605

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 2024-4-9 11:45:53
Fecha y Hora Expedición 2024-4-9 11:45:53
Fecha de Vencimiento 2024-05-09
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°11 DEL 01 AL 31 DE MARZO DE 2024 NUMERO DE RACIONES #32.359=				32,359.00	27,335.00	884,533,265.00

TOTAL ITEMS 1

SON: OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO 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	884,533,265
IMPTO AL CONSUMO 8%	0
SUB TOTAL	884,533,265
RETEFUENTE	0
RETEICA	0
TOTALES	884,533,265

CUFE: 735e6d4d87ade03933af53aa2869e760ad7ef8fb859d921e0aaf6298e4e388b1b7ca84b5448b1c9e0fff8b674b092ec7

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	1 AL 31 DE MARZO DE 2024
Operador de alimentos:	SERVINUTRIR S.A.S	Reporte efectuado por:	MARTHA CORREDOR – COMANDANTES DE COMPAÑIA

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	5	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	3	6	0	6	0	0	0	0	0	2	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
Remisión	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	1	0
Hospitalización Hombres	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	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	1	1	1	1	1	1	1	1	
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	120	120	120	120	120	122	123	123	123	123	123	122	122	124	122	123	123	121	124	124	123	123	121	122	122	122	114	114	113	114	114
Transición	179	178	179	179	178	178	178	176	176	175	175	175	174	174	175	175	175	175	176	175	175	174	174	174	174	174	174	174	174	174	175
Autonomía	147	147	147	147	148	148	148	148	148	148	148	147	147	146	147	148	148	148	148	148	148	147	147	147	147	147	147	147	147	146	147
Libertad	166	168	168	168	169	175	174	174	174	174	172	170	170	170	168	171	171	170	169	169	169	168	168	168	168	168	168	168	169	167	168
Opción	190	190	190	190	189	191	191	190	190	190	189	187	187	187	186	185	186	186	185	186	186	186	186	186	186	186	186	186	186	185	185
Básico	182	183	183	183	183	185	184	185	185	185	188	188	188	188	187	188	188	187	188	187	187	187	187	187	187	187	186	186	186	186	186
Pabellón de Protección y Seguridad	47	46	46	47	44	49	48	51	48	48	47	47	47	48	43	44	43	40	40	40	41	43	42	41	40	40	41	41	41	39	40
Servicio de Alimentos	12	13	12	12	12	12	12	12	12	13	12	12	13	13	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	13	13	13	13	13	13	12
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	1043,0	1045,0	1045,0	1046,0	1043,0	1060,0	1058,0	1059,0	1056,0	1056,0	1054,0	1048,0	1046,0	1051,0	1040,0	1047,0	1046,0	1039,0	1042,0	1041,0	1041,0	1040,0	1038,0	1038,0	1038,0	1038,0	1030,0	1030,0	1029,0	1027,0	1027,0
ALTAS (Ingresos) 69%	3,45	0	0	0	11,04	0	0	0	0	0	0	2,07	4,14	0	4,14	0	0	0	0	0	1,38	0,69	0,69	0,69	0,69	0,69	0,69	0	0	0	0
BAJAS (Egresos) 38%	0	0	0	0	0	0	0,38	0	0	0	0	0,38	0	0	0,76	0	0	0,76	0	0	0	0	0,76	0	0	0	0	0	0,38	0,38	0
Novedades	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	2	0
Total raciones suministradas	1046,5	1045,0	1045,0	1046,0	1054,0	1060,0	1057,6	1059,0	1056,0	1056,0	1054,0	1049,7	1052,1	1050,0	1043,4	1047,0	1046,0	1038,2	1042,0	1041,0	1042,4	1040,7	1036,9	1037,7	1037,7	1037,7	1029,7	1029,0	1027,6	1024,6	1027,0
TOTAL RACIONES MES	32359,6																														

NOTA: Contada realizada por los Comandantes de Pabellón con la Supervisión del Oficial de turno.

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:

7 0 0 0 0 3 9 7 7 E 8 A 4 B 5 B

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 los últimos 5 años.

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

Dado en BOGOTA a los 22 días del mes de Febrero de 2024 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

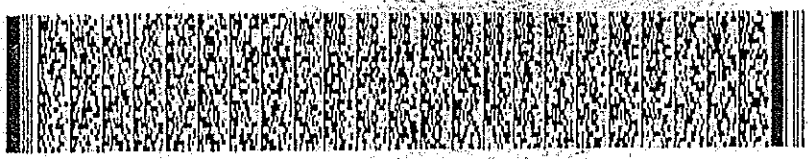
1.70 O+ M

ESTATURA G.S. RH 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 COMENARES RODRIGUEZ 142705

FIRMA DEL TITULAR

$490

Esta tarjeta es el único 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:

E725693BCB2CC4EBE

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 la fecha de Inscripción.

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

Dado en BOGOTA a los 29 días del mes de Enero de 2024 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



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
135809-T

EDER
PEREZ GOMEZ
C.C. 79722594
RESOLUCION INSCRIPCION 160
UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

FECHA 03/07/2008

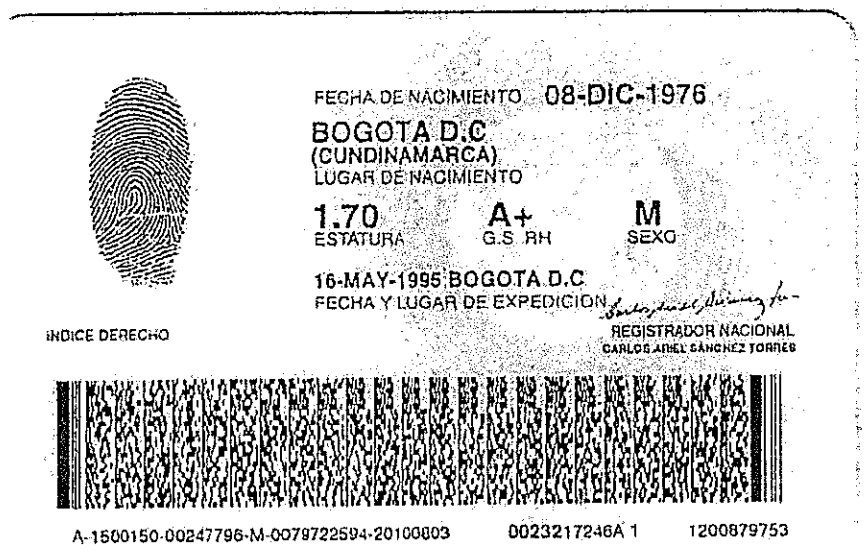
PRESIDENTE

LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ 145480



58658

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.



FECHA DE NACIMIENTO 08-DIC-1976

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

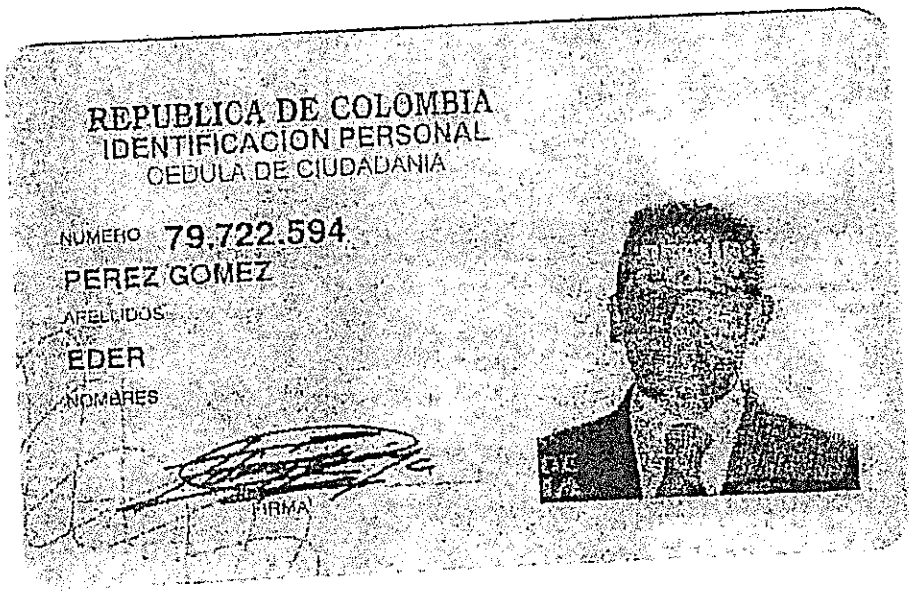
1.70 ESTATURA | A+ G.S. RH | M SEXO

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

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

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



Servinutrir
El Verdadero Arte de Servir

CERTIFICACION VINCULACION DE MUJERES EN LA EJECUCION DEL CONTRATO 1542-2023

JULIA MARITZA OMAÑA PEÑARANDA, en calidad de Representante Legal, y **EDER PEREZ GOMEZ**, en calidad de revisor fiscal, de la empresa **SERVINUTRIR S.A.S.**, nos permitimos certificar bajo la gravedad de juramento que contamos con un 84% de mujeres contratadas en la empresa, dando cumplimiento a lo dispuesto en el decreto 332 de 2020, de las cuales el 5% ejercen funciones en la ejecución del contrato 1542-2023.

Se aclara que en el personal operativo corresponden a las PPL dispuestas por la entidad contratante, por lo tanto esta empresa está sujeta a tal decisión y el porcentaje de mujeres para ocupar estos puestos de trabajo corresponde de manera exclusiva en la entidad contratante

Se expide en Bogota D.C, a los 09 dias del mes de Abril de 2024, con destino a la **SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA**

JULIA OMAÑA
C.C No 39.696.641
Representante Legal

EDER PEREZ GOMEZ
C.C No 79.722.594
Revisor Fiscal
TP No 135809-T

CERTIFICACION VINCULACION PERSONAL DECRETO 1882 DE 2015

CONTRATO N°. 1542-2023

JULIA MARITZA OMAÑA PEÑARANDA, en calidad de Representante Legal, y **EDER PEREZ GOMEZ,** en calidad de Revisoría Fiscal, de la empresa **SERVINUTRIR S.A.S.,** nos permitimos certificar bajo la gravedad de juramento que en la planta de personal contamos con un porcentaje no inferior al 5% de personal sujeto de especial protección constitucional, principalmente madres cabeza de familia de ejercen funciones en la ejecución del contrato 1542-2023.

Se aclara que el personal operativo corresponde a las PPL dispuestas por la entidad contratante, por lo tanto, esta empresa está sujeta a tal decisión y el porcentaje de personal para ocupar estos puestos de trabajo corresponde de manera exclusiva a la entidad contratante, encontramos barreras para contratar personal que cumpla con las condiciones dispuestas en el Decreto 1882 de 2015, dado que en los cargos de administración y dirección no es posible contar con el personal señalado en la norma.

Se expide en Bogotá D.C, a los 09 días del mes de Abril de 2024, con destino a la **SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA**

JULIA OMAÑA
C.C. No 39.696.641
Representante Legal

EDER PEREZ GOMEZ
C.C. 79.722.594
Revisor Fiscal
TP No 135809-T