INFORMACION BÁSICA									
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA **SERVINUTRIR S.A.S**							**CONTRATO No.** 485-2024		
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.									
Fecha Inicio: 03/04/2024	Plazo inicial:	Meses	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 02/04/2025			453						453
Informe No: 08	Desde: 1/11/2024			Hasta: 30/11/2024			Fecha Informe:	5/12/2024	

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, 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.	Servinutrir S.A.S. en el periodo del 01 al 30 de noviembre 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 485-2024, del 1 al 30 de noviembre 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 continúa, durante el término de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación.	Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024, S E R V I N U T R I R 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 30 de noviembre de 2024 se solicitaron intercambios a la supervisión por: incumplimiento del proveedor por ser producto de cosecha (frutas de mano), solicitud de la supervisión del contrato con referencia a la fruta manzana, calidad del proveedor (pollo), capacidad del horno pues es pequeño y no es suficiente para la demanda diaria según parte y preparación, daño permanente de la licuadora, por lo que se solicitó realizar intercambios de preparaciones como: cremas (arveja) y sorbetes (curuba,	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

	mora, lulo).	
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 con capacidad para contener cada preparación en los gramajes estipulados (Ver imagen de referencia en Anexo técnico "MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL"), Un (1) vaso con capacidad de 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. Así mismo, el contratista deberá mantener el menaje en adecuadas condiciones de integridad y sanidad durante la ejecución del contrato y realizar el cambio del mismo por menaje nuevo cuando presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación sanitaria vigente.	Servinutrir el 4 de abril del 2024 para el inicio del contrato, realizó la entrega de los elementos de menaje completos, según las especificaciones de la ficha técnica y la obligación indicada. Para el 22 de noviembre se realizó la entrega de las cucharas plásticas, actividad que no se logró cumplir en el mes de octubre porque el proveedor no realizó la entrega de las mismas en los tiempos acordados, información que fue enviada vía correo por el área de compras de Servinutrir	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 3" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Correo enviado por área de compras Servinutrir S.A.S. • Acta entrega de cucharas • Soporte entrega de menaje
4. Implementar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, en caso de requerirse, acorde con la normativa sanitaria y según lo estipulado en el Anexo No 1. Especificaciones Técnicas, garantizando el suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad con la calidad, inocuidad y oportunidad estipulado por la entidad.	Servinutrir S.A.S., realizó entrega del Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de contingencia, acorde a lo estipulado en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 4" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte Radicado No. 1-2024-28706 del 29 de abril del 2024, plan de contingencia y protocolo para atención de la contingencia contrato 485-2024

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 01 al 30 de noviembre 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" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • 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 para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Servinutrir S.A.S., realizó la entrega de los planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de las materias primas e insumos según las especificaciones técnicas del anexo 1. Entrega realizada en medio magnético. Una vez revisada la información suministrada por el apoyo a la supervisión, se realizarán los ajustes requeridos, de acuerdo con el acta de reunión del inicio del contrato 485-2024. Así mismo, los cronogramas a ejecutar durante la vigencia del contrato fueron entregados a la supervisión, para la respectiva revisión y aprobación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 6" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado del 24 de abril 2024 entrega de cronogramas contrato 485- 2024 • Radicado No. 1-2024-28706 del 24 de abril del 2024 entrega de Planes, programas, y fichas técnicas.
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.	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 1 al 30 de noviembre 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" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registro recepción de materias primas y alimentos • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento en frío • F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones alimenticias • Control de temperaturas de procesos 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 (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	Servinutrir S.A.S, cuenta en el servicio de alimentos con (5) termómetros en buenas condiciones de funcionamiento: Uno (1) para procesos fríos Uno (1) para procesos calientes Dos (2) para recepción de materias primas	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 8" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte certificado de calibración termómetro patrón

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.	Uno (1) calibrado El termómetro patrón fue reemplazado por equipo totalmente nuevo. El soporte del certificado de calibración fue entregado a la supervisión del contrato.	
9. Hacer entrega al día siguiente de la firma del acta de inicio, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de 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.	Servinutrir realizó la entrega de equipos y utensilios, requeridos para la producción de los alimentos el 4 de abril del 2024, según lo señalado en el Ítem Equipos y Utensilios del anexo 1 Especificaciones Técnicas. En el mes de noviembre se recibió la licuadora y el pela papa funcionando al servicio de alimentos, así mismo se envió el procesador de alimentos a mantenimiento el 21 de noviembre, quienes nos reportan entrega del equipo para la primera semana de diciembre	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 9” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de calibración bascula 500 kg • Radicación No. 1-2024-26542 el 17 de abril del 2024 entrega de Elementos y utensilios. • Radicado No.1-2024-55911 entrega de utensilios y equipos contrato 485-2024
10. Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, Control de procesos de alimentos, seguridad Industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.	SERVINUTRIR S.A.S entregó el 24 de abril 2024 los cronogramas del plan de capacitación, información en espera de revisión y aprobación de la supervisión del contrato. Iniciando la ejecución de los mismos. Las capacitaciones impartidas durante el periodo estipulado fueron: ✓ **Capacitación continua:** Análisis sensorial ✓ **Capacitación Ambiental:** Manejo de aceite usado ✓ **Capacitación en SST**: Uso y cuidado de los elementos de protección personal ✓ Se realizó verificación del cumplimiento de las BPM a todas las PPL pertenecientes al Servicio de Alimentos	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 10” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo 4. Plan de capacitación Cárcel Distrital del contrato 485-2024 • F-GIP-1196 Actividad grupal capacitación continua • Capacitación en Ambiental • Capitación en SST • F-GIP-1166 Verificación cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas.

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 No.1 especificaciones técnicas y demás documentos que hacen parte integral del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para el objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes judiciales de Policía, Medidas correctivas y Personería). Para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, la SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de las Instituciones, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en las especificaciones técnicas y en el contrato que se celebre. El contratista y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados.	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024 mantuvo contratado por su cuenta y riesgo al personal administrativo, técnico y operativo requerido para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación conforme al anexo No. 1 especificaciones técnicas: (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: • Hojas de vida del personal administrativo actualizadas • Soporte de pago personal administrativo. • Planilla de pago parafiscales personal Administrativo
12. Asistir a inducción de normas de seguridad y operación de servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, la cual será dictada por personal asignado por la supervisión del contrato cuya fecha y hora será programada previamente para que la totalidad del personal al servicio de la ejecución del presente objeto contractual asistan a la misma.	El personal administrativo de Servinutrir S.A.S., durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024, estuvo atento a la programación de inducción de normas de seguridad y operación del servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, sin embargo, durante el mes de noviembre del año 2024 no hubo programación de seguridad por parte de la supervisión de la cárcel, a las cuales, Servinutrir tuviera que asistir	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. Realizar la dotación correspondiente al personal ofrecido para la cárcel, durante la ejecución del contrato el cual debe estar debidamente uniformado, el jefe de cocina con traje blanco, el Nutricionista, el Ingeniero de alimentos y el Tecnólogo de alimentos o Tecnólogo en control de calidad de alimentos, con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, los uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista.	Servinutrir S.A.S., realizó la entrega de la dotación para la ejecución del contrato en el servicio de alimentos de la Cárcel Distrital el día 16 de septiembre de 2024, al personal administrativo cumpliendo con lo establecido en esta obligación contractual. Para el mes de noviembre no se tiene programado la entrega de dotación al personal administrativo	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. 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 periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024 Servinutrir S.A.S, estuvo comprometido e hizo acompañamiento a la revisión diaria realizada por las personas designadas por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C, acogiendo las recomendaciones que fueron impartidas verbalmente y/o por escrito por el supervisor del contrato 485-2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 14” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 14.
15. 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 30 de noviembre del 2024, aceptó las condiciones físicas de las instalaciones para el desarrollo de las actividades y elaboración 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 15” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 15. • Radicado No. 1-2024-28709 del 29 de abril del 2024 entrega de Señalización

16. 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, con una frecuencia mínimo cada 6 meses con personal idóneo para la actividad requerida.	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 01 al 30 de noviembre 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. Procedimientos que se encuentran en el POES del programa de Limpieza y Desinfección.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 16” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte de compra Elementos de Aseo • Soporte de compra Elementos químicos • Formato de verificación POES • Anexo7.Cronograma mantenimiento preventivo contrato 485-2024
17. 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 diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad.	Servinutrir S.A.S, cuenta con una planta de producción ubicada en Cll 102A No 70b- 42 norte de Bogotá, con concepto favorable, la cual, está dotada de maquinaria, hornos, ollas, marmitas, estufas entre otros utensilios de preparación de alimentos, al igual que cuenta con el talento humano necesario, para cumplir en caso de presentarse alguna contingencia en el servicio de alimentos de la Cárcel Distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 17” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Documentos planta Servinutrir. • Radicado No. 1-2024-28706 del 24 de abril del 2024 entrega de plan de contingencia
18. 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 30 de noviembre 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 18” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Recepción de materias primas y alimentos.
19. 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,	De acuerdo con la frecuencia del plan de muestreo microbiológico este se realizará en el mes de diciembre de 2024 El plan de muestreo y los tres (3) laboratorios propuestos por Servinutrir con sus debidos soportes fueron entregados para su respectiva revisión y aprobación previo a su ejecución.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 19” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Plan de muestreo

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 14 de octubre se realizó muestreo organizado por Servinutrir, a través del laboratorio Pro-Calidad, se tomó muestreo microbiológico, cuyos resultados fueron aceptados y anexados a esta obligación. Las muestras analizadas fueron: ✓ Frotis Manos ✓ Fiambrera, vaso y cuchillo ✓ Proteína: huevo frito ✓ Ensalada cocida ✓ Bebida láctea: yogurt ✓ Agua: microbiológico ✓ Ambiente ✓ Jugo de frutos rojos ✓ Arroz blanco	• Anexo 5. Cronograma control microbiológico • Laboratorios propuestos, radicado No. 1-2024-28706, del 29 de abril del 2024 • Resultados Análisis PROCALIDAD
20. 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 30 de noviembre 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 contrato 485-2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 20” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1170 Registro de contra muestra producto terminado
21. 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 seis (6) 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.	Servinutrir S.A.S mantuvo almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro carcelario, en cantidades diarias para la elaboración de las preparaciones entregadas a las PPL, 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 30 de noviembre del 2024 se solicitaron intercambios a la supervisión por: por solicitud de la supervisión del contrato (fruta manzana de mano), por incumplimiento del proveedor (pescado), por calidad del producto (pollo), capacidad insuficiente del horno y por daño en la licuadora industrial que no permitió realizar preparaciones como crema de arveja y sorbetes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 21” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registro recepción materias primas y alimentos • F-GIP-1165 Autorización de intercambios • Inventarios de Materias primas • Soporte de incumplimiento de proveedores
22. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, en un rango no mayor a 45 km de la Cárcel Distrital, una bodega o planta de procesamiento de alimentos	Servinutrir S.A.S., Garantizó en el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, la cual, se encuentra en condiciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos no perecederos, con los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013, ubicada en la Calle 102ª No.70B-45.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 22” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto Sanitario Invima planta Servinutrir

con 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 No.1 especificaciones técnicas, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.	La planta se encuentra con Concepto Favorable, emitida 22 de abril del 2024 Así mismo, Servinutrir cuenta con vehículo propio tipo furgón que cumple con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica.	• Acta de vehículo SKL 948 enero 2024
23. El contratista en el evento que se requiera activar 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 noviembre de 2024 no se presentó ningún evento del cual se necesitará activar el plan de contingencia entregado. Servinutrir S.A.S., Garantizó en el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, para el procesamiento de alimentos preparados, que garantiza condiciones higiénico-sanitarias con concepto favorable, bajo los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013, ubicada en la Calle 102ª No.70B-45. La planta se encuentra con Concepto Favorable, emitida 22 de abril del 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 23” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado No. 1-2024-28706 del 29 de abril del 2024, entrega de plan de contingencia • Concepto Sanitario Invima planta Servinutrir

24. 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 30 de noviembre de 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.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 24” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso Obligación No. 24
25. 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 30 de noviembre de 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 asignado para el contrato de la cárcel distrital y las PPL se encuentren afiliados en riesgo V tal como lo indican las planillas de seguridad social del personal y los certificados de afiliaciones. El 5 de noviembre la PPL Dávila Deibis estando en el puesto ollas sufrió un accidente al caerle un fondo grande en la boca lo que le acarreó que se aflojara un diente superior que ya tenía fisurado, este accidente fue reportado inmediatamente a la ARL, para la atención inicial se dirigió al Hospital la Samaritana donde lo remiten a la IPS SURA Olaya por especialidad en odontología atendido el día 7 de noviembre, en el mismo lugar, se realizó control el día 20 de noviembre de 2024. La ARL programo otro control para el mes de diciembre.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 25” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planilla de pago ARL de PPL • Planilla de pago Parafiscales y seguridad social del personal administrativo • Soporte accidente Dávila Deibis
26. 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 30 de noviembre del 2024 Servinutrir S.A.S dio cumplimiento con el pago de aportes de ARL de las PPL correspondientes al mes de octubre 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 entregados a la supervisión del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 26” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planilla de pago ARL de PPL

27. El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	Servinutrir S.A.S. conoció y aceptó las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 27” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de compromiso obligación 27.
28. El servicio de alimentos estará conformado por VEINTI OCHO (28) 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, cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, 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 No1 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 consignación es 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 30 de noviembre de 2024, contó con 26 PPL asignados al servicio de alimentación, a los cuales se les realizó el pago de la bonificación correspondiente al periodo establecido (01 al 30 de noviembre de 2024) en las actividades del servicio de alimentos desempeñado por las PPL de la Cárcel Distrital. Durante el mes de noviembre se realizaron exámenes médicos y curso de manipulación de alimentos a 4 PPL seleccionados por la JETTE, esperamos que en el mes de diciembre se asignen los 2 PPL al servicio para completar el grupo de 28 PPL.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 28” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte pago de bonificaciones a PPL del 01 al 30 de noviembre 2024. • Resultados exámenes médicos de PPL • Curso de manipulación PPL
29. 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 no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	El 6 de noviembre se realizaron exámenes clínicos a 4 personas privadas de la libertad, programados por la JETTE para el ingreso al servicio de alimentos.	• Resultados exámenes médicos PPL

30. 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	Durante el mes de noviembre del 2024 Servinutrir no recibió solicitudes por parte del supervisor del contrato, respecto al cambio del personal administrativo.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 30” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Hojas de Vida del personal administrativo

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.		
31. 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.	SERVINUTRIR S.A.S., realizó los respectivos pagos del periodo comprendido entre el 01 al 30 de noviembre 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 y el correspondiente al mes de noviembre se verá reflejado en el informe del mes de diciembre.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 31” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planilla de pago de parafiscales personal administrativo • Soportes de Pago personal administrativo.
32. 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 30 de noviembre de 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 32” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 32
33. 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	De acuerdo con la frecuencia establecida, en el mes de noviembre no se realizó fumigación al servicio de alimentos de la Cárcel Distrital. El 16 de octubre de 2024 se realizó fumigación a todas las áreas del servicio, de manera preventiva contra voladores, rastreros y roedores, por la empresa Gestión empresarial	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 33” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de Fumigación e inspección control de plagas del mes de octubre de 2024 N°

	sustentable Colombia S.A.S	8110

No.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.		
34. 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 dela intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	De acuerdo con la frecuencia establecida, en el mes de noviembre no se realizó lavado de tanques de almacenamiento de agua potable. Servinutrir S.A.S. realizó el lavado del tanque de almacenamiento de agua potable el 23 de octubre de 2024, por la empresa Ingealimentos Saneamiento Ambiental. El siguiente lavado se realizará en el mes de marzo de 2025.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 34" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de lavado de tanque cárcel octubre 2024 N°0100696 • Reporte de servicio L&D de tanque de agua octubre 2024 N° 22066
35. 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 No.1 especificaciones técnicas. Así mismo, realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera, para el caso de los equipos no podrá superar los OCHO (8) 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	Servinutrir durante el periodo del 01 al 30 de noviembre del 2024 realizó las siguientes intervenciones: 1. Mantenimiento correctivo a los equipos de frio (cuartos fríos, neveras y congeladores) 2. Mantenimiento preventivo de lavavajillas 3. Mantenimiento preventivo de baño maría 4. Se realizó devolución al servicio de alimentos de la licuadora industrial y la pela papa que están en funcionamiento óptimo en el servicio de alimentos 5. Se envió el procesador de alimentos a mantenimiento correctivo el 21 de noviembre el cual retornará al servicio la primera semana de diciembre. 6. Se realizó cambio de manija de la puerta del neveción por ruptura Se adjunta informe de cada uno de los mantenimientos realizados a los equipos. Con respecto a los mantenimientos programados para el mes de noviembre como: • Mantenimiento preventivo de carros	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 35" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo.7 Cronograma mantenimiento preventivo del contrato 485-2024. • Informe mantenimiento de equipos de frio • Informe mantenimiento de lavavajillas • Informe mantenimiento baño maría

a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	transportadores, carros termo y cambro • Revisión de mesones y estantes de todo el servicio. • Revisión de válvulas y registros de gas. • Revisión de rejillas, sifones y tuberías Se realizarán a partir de la segunda semana de diciembre de 2024, con el personal de mantenimiento de Servinutrir, para dar cumplimiento con los mantenimientos preventivos del cronograma entregado.	
36. Las labores de mantenimiento tanto preventivo como correctivo 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 informe y constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión del contrato. Previa realización de la actividad se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente.	Durante el mes de noviembre se realizaron los siguientes mantenimientos: 1. Mantenimiento correctivo a los equipos de frio (cuartos fríos, neveras y congeladores) 2. Mantenimiento preventivo de lavavajillas 3. Mantenimiento preventivo de baño maría 4. Se realizó devolución al servicio de alimentos de la licuadora industrial y el pela papa que están en funcionamiento óptimo en el servicio de alimentos 5. Se envió el procesador de alimentos a mantenimiento correctivo el 21 de noviembre el cual retornará al servicio la primera semana de diciembre. 6. Se realizó cambio de manija de la puerta del nevecón por ruptura Se adjunta informe de cada uno de los mantenimientos realizados a los equipos	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 36” del aplicativo Share Point en documento llamado: • Anexo 7. cronograma de mantenimiento contrato 485-2024 • Informe mantenimiento equipos de frio • Informe mantenimiento lavavajillas • Informe mantenimiento baño maría

37. 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 OCHO (8) días calendario, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	Servinutrir S.A.S. teniendo en cuenta la frecuencia establecida, no programó esta actividad en el mes de noviembre. El último de extracción de ductos y sus demás componentes se realizó el 31 de octubre de 2024 con la empresa Horeca. El siguiente mantenimiento se realizará en el mes de febrero de 2025.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 37” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo 7. Cronograma de mantenimiento contrato 485-2024 • Informe mantenimiento sistema de extracción, ductos y campanas.
38. Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición una vez inicie el contrato por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.	Servinutrir S.A.S. en el periodo del 01 al 30 de noviembre 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 38” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 38

39. 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 No.1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificado de capacitación.	Servinutrir S.A.S., dentro del periodo del 01 al 30 de noviembre del 2024, realizó las siguientes capacitaciones en cocina: 1. Arroz atollado 2. Fetuccini con crema de camarón 3. Pollo Hawai 4. Lomo de cerdo gratinado con guarnición y crema agria 5. Capacitación teorica: Curiosidades y usos de las hierbas y especias aderezos o adobos para carnes. Para el mes de noviembre, el área de calidad realizó la capacitación pendiente del mes de octubre "hierbas aromáticas" En el mes de noviembre fue imposible encontrar en Bogotá pescado del departamento de amazonas lo que dificultó la preparación programada para este mes, la cual se realizará en el mes de diciembre del año en curso .	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 39" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1196 Actividades de cocina 01 al 31 de noviembre 2024 • F-GIP-1196 Actividad grupal hierbas aromáticas • F-GIP-1196 Actividad grupal curiosidades y usos de las hierbas y especias aderezos o adobos para carnes. • Plan de capacitación cocina
40. 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. Si las canecas presentan algún deterioro que vertiera su contenido (lixiviado), deberán reemplazarlas por el contratista en un término no mayor de veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.	SERVINUTRIR S.A.S., durante el periodo del 01 al 30 de noviembre 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 No. BAT-20241207- 1944 del periodo 01 al 30 de noviembre del 2024	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 40" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de disposición final de residuos sólidos No. BAT-20241207-1944 del periodo 01 al 30 de noviembre del 2024. • Certificado de recolección y transporte de residuos orgánicos no peligrosos No. 1446 del periodo 01 al 30 de noviembre del 2024

41. El contratista deberá realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado según el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya; presentado los soportes correspondientes, cuya actividad verificará mensualmente la Supervisión del Contrato.	Servinutrir S.A.S durante el periodo del 01 al 30 de noviembre del 2024, 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.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 41" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado recolección y transporte de residuos orgánicos no peligrosos (Aceite) No.1446 del periodo 01 al 30 de noviembre del 2024. • Certificado de aprovechamiento de aceite vegetal usado para la producción de biodiesel No.158973 del periodo 01 al 30 de noviembre del 2024.
42. En el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, cantidades, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) para la prestación del servicio de alimentación, el cual podrá ser verificado por personal asignado a la supervisión del contrato y/o por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e 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	En el periodo comprendido entre el 01 al 30 de noviembre del 2024, no se presentó ninguna medida sanitaria que determinara el cierre del Servicio de Alimentos. La Secretaría de Salud realizó visita de inspección al servicio de alimentos el 13 de agosto de 2024 en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 85%. Se ha mantenido la implementación de los protocolos, y procedimientos del programa de limpieza y desinfección, con el fin de garantizar que no se presenten riesgos sanitarios. Se ha realizado aseo profundo todos los miércoles, con limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes y menaje.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 42" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Acta de visita de secretaria de Salud Pública del 13 de agosto del 2024 • Formato de verificación POES

las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.		
43. 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.	SERVINUTRIR S.A.S del 01 al 30 de noviembre del 2024 no presento hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, pero se han efectuado refuerzos en actividades de Limpieza y Desinfección de cuartos fríos, ductos y campanas, y mejoramiento en el diligenciamiento de documentación de L&D (POES) Con respecto al plan de mejora realizado a partir de los hallazgos encontrados por la SDS, en la última visita realizada en el mes de agosto, Servinutrir realizó arreglos locativos, los cuales se puede evidenciar con los informes de mantenimientos de los meses de agosto y octubre que cumplen parcialmente con las actividades a ejecutar en el plan de mejora. En cuanto al mantenimiento en los cuartos fríos se realizó entre el 20 y 27 de noviembre de 2024, estos cuartos están en monitoreo frecuente para verificar la recuperación de frio. Se ha reforzado la implementación de los protocolos, y procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección, con el objeto de garantizar que no se presenten riesgos sanitarios. Servinutrir, realizará el arreglo del piso de acceso al cuarto de congelación, el difusor del cuarto de congelación será pintado, junto con el cambio de la empaquetadura en la puerta de nevera de contra muestras, revisión de plateros, para solicitar servicio de soldadura en acero, en el mes de diciembre de 2024, actividades que están pendientes del plan de mejora.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 43” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Formato verificación POES • Informe mantenimiento correctivo agosto y octubre • Plan de mejora visita SDS agosto • Informe mantenimiento de equipos de frio

44. Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. 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.	Servinutrir S.A.S a través de su personal vinculado, en el periodo del 01 al 30 de noviembre 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 44" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 44
45. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el 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 30 de noviembre del 2024, presentó 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 45" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 45
46. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.	Durante el mes de noviembre de 2024 no se realizó informe a la supervisión del contrato sobre novedades presentadas en el servicio de alimentos.	Esta obligación no genera soporte para este mes
47. 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 7de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías. Se entiende incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	Servinutrir S.A.S. durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de noviembre de 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 7 de la Ley 1480 de 2021, también incorporando el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 47" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso, obligación 47

48. 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.	Servinutrir S.A.S. durante el mes de noviembre del presente año, cumplió con los requerimientos de acuerdo con 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.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 48" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso, obligación 48 • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas • F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones alimentarias • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento • F-GIP-1170 Registro de contra muestras producto terminado • Formato de verificación POES • F-GIP-1165 Autorización de Intercambios • Inventarios de materias primas
49. 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 noviembre del año en curso no se requirió la implementación del plan de contingencia entregado por Servinutrir.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 49" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte compras de elementos de aseo • Soporte compra de elementos químicos. • Registros Recepción de Materias Primas y alimentos
50. 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 S.A.S. entregó la respectiva documentación e información de proveedores de base y alternos que estarán presentes en la ejecución del contrato 485-2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 50" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado No. 1-2024-28706 del 29 de abril del 2024, entrega de planes, programas, proveedores.

51. 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. Si no se puede cumplir lo anterior, por la especificidad de los menús por ser alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual verificará la supervisión, y este último gestionará ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, para suplir el porcentaje restante.	Durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de noviembre del 2024, Servinutrir S.A.S adquirió materia prima a pequeños productores agropecuarios locales de la región central llamados: Pulpas El Edén, Aprolecho y productos Andalucía siendo empresas comprometidas y responsables de los documentos legales exigidos. Se adjuntan soportes de compra para el servicio de alimentos en cárcel distrital de estos proveedores.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 51” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Facturas Pulpas el Edén • Facturas Aprolecho. • Facturas Andalucía • Facturas Octubre • Base de datos de Organizaciones pequeños productores de la Región Central
52. 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, en el mes de noviembre del 2024, realizó el respectivo procedimiento de Limpieza y mantenimiento a la trampa de grasa que pertenece al Servicio de Alimentación, gestión efectuada por la empresa Ingealimentos el 27 de noviembre 2024. Se adjunta el soporte respectivo, certificado No 0101935	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 52” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de limpieza trampa de grasas N° 0101935 • Reporte limpieza de trampa de grasa

53. El contratista, deberá hacer la entrega de la dotación nueva para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad, el contratista deberá suministrar dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, la cual se efectuará al inicio de la contratación; en cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP) estos serán entregados al inicio de la ejecución del contrato y cada vez que se presente deterioro parcial o total, la solicitud de cambio podrá ser requerida por el supervisor del contrato y/o entidades de vigilancia y control en el ejercicio propio de sus actividades.	El día 16 de septiembre de 2024, Servinutrir realizó la entrega de la respectiva dotación a los 26 PPL del Servicio de Alimentos asignados, 2 uniformes completos (blanco y naranja), bota blanca industrial y peto en PVC de color blanco, dando cumplimiento a la obligación contractual. De acuerdo al código sustantivo del trabajo que indica entrega de dotación cada 4 meses, la próxima entrega se realizará en el mes de Enero de 2025.	Esta obligación no genera soporte para este mes
54. 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 la última semana de noviembre se inició las revaloraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, por medio del profesional en nutrición y dietética de Servinutrir Iván Monsalve y verificada por la nutricionista de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de mujeres Adriana Ávila Arévalo, esta actividad culminará la primera semana de diciembre, los soportes se entregarán con el informe del mes de diciembre	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 54” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1168 Personas privadas de la libertad con dietas

55. El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de las mismas. El listado 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.	Servinutrir S.A.S., durante el periodo del 01 al 30 de noviembre del 2024 envío vía correo electrónico, al área de apoyo a la supervisión, el listado de vehículos actualizado junto con los nombres del personal transportador. Los soportes físicos fueron inspeccionados antes de cada descargue de materias primas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 55" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte de los correos remitiendo el listado de vehículos de proveedores
56. Presentar de manera mensual la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad que incluye las novedades presentadas, documentos que deberán radicarse con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación de la cuenta de cobro.	Servinutrir S.A.S., presentó la correspondiente factura No 1986. y soportes correspondientes del periodo 1 al 30 de noviembre del 2024, teniendo en cuenta el reporte del parte mensual de raciones suministradas diariamente a las Personas Privadas de la Libertad de la Cárcel Distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación No. 56" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte radicación factura No 1986
57. Presentar mensualmente los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta respectiva, acorde con las fechas estipuladas por la entidad, con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación.	Servinutrir S.A.S., presentó los documentos y evidencias previas a la cuenta de cobro del periodo del 01 al 30 de noviembre del 2024. Informe presentado inicialmente el día 5 de diciembre de 2024 información entregada en la plataforma SharePoint del contrato 485-2024 con sus respectivos soportes de acuerdo con cada obligación, para revisión y ajustes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación No. 57" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación No. 57 • Imagen Correo de entrega Informe de Gestión Contractual noviembre 2024

58. Vincular y mantener durante la ejecución del contrato, el porcentaje mínimo de 50% de mujeres a partir del 01 de junio de 2023, según lo dispuesto en el artículo 3 Decreto 332 de 2020 y la Circular 013 de 2021 expedida por la Secretaría Distrital de la Mujer, garantizando que la vinculación se realizará con plena observancia de las normas laborales o contractuales aplicables. Para verificar el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar la manifestación por escrito bajo juramento del Representante legal y/o del Revisor Fiscal del contratista, para corroborar la contratación y permanencia de las mujeres durante el periodo de ejecución del contrato en los porcentajes indicados. Así mismo, el contratista está obligado a adjuntar en el informe mensual correspondiente, el soporte de cumplimiento de esta obligación. El incumplimiento de la vinculación o mantenimiento del porcentaje mínimo de mujeres por parte del contratista conducirá a la imposición de multas, sanciones y demás consecuencias previstas en el contrato y en las demás normas aplicables.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de noviembre del 2024, contó con personal femenino (personal interno y externo) en un 50% de la ejecución contractual.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación No. 58” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación No. 58 • Certificado contratación personal femenino- contrato 485- 2024
59. 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.	Durante el periodo del 01 al 30 de noviembre del 2024 no se presentaron obligaciones adicionales derivadas de la naturaleza del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación No. 59” del aplicativo SharePoint en documento llamado: N.A.

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

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

Cordialmente,



Julia Maritza Omaña.
Contratista

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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

DATOS DEL CONTRATISTA		
CONTRATO No. - AÑO	**CONTRATISTA**	**IDENTIFICACIÓN**
485 DE 2024	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 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.

CDP No.	CRP No.	UNIDAD EJECUTORA	LOCALIDAD DE EJECUCIÓN
142	729	01	BOGOTA

CLASE CONTRATO	VIGENCIA
PRETACION DE SERVICIOS	2024

NOMBRE DEL SUPERVISOR ACTUAL	CARGO	FECHA DESIGNACIÓN
ADRIANA PATRICIA HERNÁNDEZ MARÍN	DIRECTORA CÁRCEL DISTRITAL	03-04-2024

NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL	CARGO	FECHA DESIGNACIÓN
MARTHA CORREDOR ADRIANA ÁVILA CLARA BENAVIDES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CONTRATISTA NUTRICIONISTA DIETISTA TECNÓLOGA EN ALIMENTOS	03-04-2024 10-09-2024 07-05-2024

PLAZO INICIAL		FECHAS			PRÓRROGAS		PLAZO FINAL		FECHA FINAL DE TERMINACIÓN
MESES	DÍAS	SUSCRIPCIÓN	INICIO	TERMINACIÓN INICIAL	MESES	DÍAS	MESES	DÍAS	
0	453	26 DE MARZO 2024	03-04-2024	29-06-2025					29-06-2025

VALOR INICIAL CONTRATO	ADICIONES	VALOR FINAL	VALOR FINAL EJECUTADO
$10.948.503.300	NA	$10.948.503.300	

DATOS DEL INFORME			
INFORME No.	**ESTADO DEL CONTRATO**	**PERIODO DEL INFORME**	
		FECHA INICIAL	**FECHA FINAL**
8	VIGENTE	01-11-2024	30-11-2024

BOGOTÁ

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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-44-101031951	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	03-04-2024	30-06-2025
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**	$650,000,000.00	03/04/2024	30/06/2025

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-44-101015461	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	03-04-2024	30-06-2028
EVENTO:	CREACIÓN (X)		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	**%**	**VALOR AMPARADO**	**VIGENCIA**	
			DESDE	**HASTA**
-CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	**20%**	$2,189,700,660.00	03/04/2024	30/12/2025
-PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E -INDEMNIZACIONES	**5%**	$ 547,425,165.00	03/04/2024	30/06/2028
-CALIDAD DEL SERVICIO	**20%**	$2,189,700,660.00	03/04/2024	30/12/2025

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	3-04-2024	29-06-2025
INTERVENTOR DEL CONTRATO (Si aplica)			
NOMBRE	**No. Del contrato**	**DESDE**	**HASTA**
N.A			

BOGOTÁ

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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

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

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL		
I. DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
No. Obligación	**Obligación**	**Actividades realizadas**
1	Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el Anexo 1. Especificaciones Técnicas, 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 Noviembre 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 diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de	Durante el mes de Noviembre 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 31580 raciones alimentarias.

BOGOTÁ

	menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás 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 con capacidad para contener cada preparación en los gramajes estipulados (Ver imagen de referencia en Anexo técnico "MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL"), Un (1) vaso con capacidad de 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. Así mismo, el contratista deberá mantener el menaje en adecuadas condiciones de integridad y sanidad durante la ejecución	El contratista Servinutrir al inicio del contrato (primera semana de ejecución) entregó el menaje nuevo (fiambreras de policarbonato con tapa de cuatro compartimentos previa aval de la supervisión del contrato, vaso con capacidad de 270 c.c., una cuchara plástica resistente a cada persona privada de la libertad en total 1020, entregados en cada pabellón mediante acta respectiva. Servinutrir en el mes de julio de 2024 realizó la entrega nuevamente de cucharas a todas las PPL de la cárcel. En el mes de Noviembre de 2024 Servinutrir efectuó la entrega de cucharas plásticas a la totalidad de ppl de la cárcel, actividad que fue efectuada por el contratista el 22 de noviembre de 2024.

	del contrato y realizar el cambio del mismo por menaje nuevo cuando presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación sanitaria vigente.	
4	Implementar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, en caso de requerirse, acorde con la normativa sanitaria y según lo estipulado en el Anexo N° 1. Especificaciones Técnicas, garantizando el suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad con la calidad, inocuidad y oportunidad estipulado por la entidad.	Durante el mes de Noviembre de 2024, no se requirió la implementación del Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, dado que no se presentó ninguna contingencia.
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 Noviembre 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 Adriana Ávila del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos 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	En el mes de Abril de 2024, Servinutrir entregó mediante radicado N° 1-2024-28706 del 29/04/2024, la documentación relacionada con planes y programas del sistema de calidad, los cuales fueron revisados por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel, información que fue presentada a la Secretaria de Salud en visita del mes de agosto de 2024, acorde con lo exigido en el Anexo Especificaciones Técnicas y contrato 485 de 2024.

	actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	
7	Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C) y calientes (Temperaturas ≥ a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	Durante la vigencia del mes de Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir, dio cumplimiento de los menús programados según el ciclo de menús estipulado en el contrato 485 de 2024; sin embargo, se presentaron algunos intercambios de alimentos (59 en total), debido a iincumplimiento del proveedor por ser producto de cosecha (frutas de mano), solicitud de la supervisión del contrato con referencia a la fruta manzana, calidad del proveedor (pollo), capacidad del horno pues es pequeño y no es suficiente para la demanda diaria y daño permanente de la licuadora.
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.	Durante el mes de Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir contó con los termómetros según lo estipulado en el contrato 485 de 2024, debidamente codificados y ubicados en el anaquel de herramientas del servicio de alimentos; en referencia al termómetro patrón este fue reemplazado por uno nuevo con calibración vigente de fecha de abril 17 de 2024 de la empresa TAYLOR.
9	Hacer entrega al día siguiente de la firma del acta de inicio, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del Anexo 1 Especificaciones Técnicas, y mantener estos	El contratista Servinutrir contó con los equipos y utensilios estipulados en el Anexo Especificaciones Técnicas, desde el inicio del contrato 485 de 2024, Se encuentra pendiente la entrega de - Canastillas plásticas cerradas para descongelación de

	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.	proteínas, así como el horno requerido para el contrato, el equipo que tiene el contratista actualmente el contratista no cumple con la capacidad requerida y se encuentra oxidado, en deficientes condiciones sanitarias. Igualmente, durante el mes de Noviembre Servinutrir NO contó con la totalidad de equipos para el servicio de alimentos, esto es licuadora industrial la cual fue ingresada solamente hasta el 28 de noviembre de 2024, aunque este equipo salió del servicio para mantenimiento correctivo en el mes de septiembre 2024; en cuanto al pela papa este ingresó durante el mes de noviembre; equipos que no fueron sustituidos el tiempo de mantenimiento fuera del establecimiento.
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 junio de 2024, el contratista Servinutrir mediante radicado N° 1-2024-28706 del 29-04-2024, realiza entrega de los cronogramas de capacitación en los diferentes temas de injerencia; los cuales se encuentran en revisión por parte del área de Apoyo a la Supervisión del contrato. En el mes de Noviembre de 2024, se realizaron las siguientes capacitaciones: **Capacitación continua**: Análisis sensorial **Capacitación Ambiental:** Manejo de aceite usado **Capacitación en SST**: Uso y cuidado de los elementos de protección personal Según cronograma de capacitación, estaba contemplada capacitación en platos típicos del Valle del Cauca, esta se encontraba pendiente de meses anteriores y fue realizada, así mismo para noviembre se tenía programada la capacitación en platos típicos del Amazonas y tampoco se efectuó.

		Las mencionadas capacitaciones deberán realizarse en el mes de diciembre de 2024.
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 No.1 especificaciones técnicas y demás documentos que hacen parte integral del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para el objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes judiciales de Policía, Medidas correctivas y Personería). Para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, la SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de las Instituciones, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal	Durante del mes de Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir contó con su personal completo (Ing. De alimentos, Nutricionista dietista, Tecnólogo de alimentos, Jefe de cocina, Almacenista).

	debe poseer un perfil igual o superior al requerido en las especificaciones técnicas y en el contrato que se celebre. El contratista y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados.	
12	Asistir a inducción de normas de seguridad y operación de servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, la cual será dictada por personal asignado por la supervisión del contrato cuya fecha y hora será programada previamente para que la totalidad del personal al servicio de la ejecución del presente objeto contractual asistan a la misma.	Durante el mes de Noviembre de 2024 el contratista Servinutrir, no debió asistir a inducción de seguridad y operación de servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, dado que esta actividad fue programada al inicio del contrato.
13	Realizar la dotación correspondiente al personal ofrecido para la cárcel, durante la ejecución del contrato el cual debe estar debidamente uniformado, el jefe de cocina con traje blanco, el Nutricionista, el Ingeniero de alimentos y el Tecnólogo de alimentos o Tecnólogo en control de calidad de alimentos, con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, los uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista	Durante el mes de Noviembre de 2024, el personal del contratista Servinutrir, el Nutricionista, el Ingeniero de alimentos, el Tecnólogo de alimentos, Jefe de cocina y almacenista, contaron con la dotación adecuada , bata de color blanco con el logo de la empresa y calzado cerrado, además de la requerida para manipulación de alimentos.
14	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	Durante el mes de Noviembre 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 485 de 2024., es decir, Ing. De alimentos Martha Corredor, Nutricionista Dietista Adriana Ávila y Tecnóloga de alimentos Clara Benavides.

	recomendaciones que por escrito o de forma verbal le imparta el supervisor dentro del plazo de ejecución del presente contrato.	
15	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 Noviembre de 2024, Servinutrir aceptó las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollaron las actividades propias de la ejecución del contrato 485 de 2024.
16	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	Durante el mes de Noviembre 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.

	limpieza de las zonas altas del área del Servicio de alimentos, con una frecuencia mínimo cada 6 meses con personal idóneo para la actividad requerida.	
17	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 diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad	Durante el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir no contó con la totalidad de los equipos para el servicio de alimentos, esto es licuadora industrial, la cual ingresó solamente hasta el 28 de noviembre de 2024, aunque este equipo salió del servicio de alimentos para mantenimiento correctivo en el mes de septiembre 2024; el pelapapa ingresó durante el mes de noviembre. Así mismo vía correo con fecha del 30 de agosto 2024 se informó a Servinutrir, la necesidad de cambiar el horno de bandejas de su propiedad dado que no cuenta con la capacidad operativa para la necesidad del servicio de alimentos, adicionalmente se evidencia que se encuentra oxidado en su interior, por tanto, presenta deficiencias en las condiciones sanitarias, razón por la cual se han dejado de elaborar algunas preparaciones, con corte a noviembre de 2024, tampoco se ha dado cumplimiento. Durante el mes de Noviembre de 2024, no se requirió la implementación del Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, dado que no se presentó ninguna contingencia.
18	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 Noviembre 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.

19	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 14 de Octubre de 2024, el contratista Servinutrir realizó muestreo (exámenes de control de calidad microbiológica) en el servicio de alimentos, autorizado por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos, acorde con la frecuencia estipulada en el Anexo técnico; sin embargo y dado que luego de presentada la información de los tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes por parte de Servinutrir, y haber efectuado consulta técnica a la Secretaría de Salud mediante radicado N° 2-2024-27351 del 18/04/2024, para verificación de los laboratorios propuestos y selección de uno por parte de la supervisión del contrato, pero a octubre de 2024 aún no se ha recibido respuesta de la Secretaría de Salud, por tanto se viene autorizando toma de muestras respectivas. Los resultados de las muestras tomadas fueron remitidos por Servinutrir el 30 de octubre de 2024; el próximo muestreo deberá efectuarse en el mes de diciembre de 2024.
20	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 Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir, realizó y almacenó las contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida y fueron debidamente identificadas.
21	Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro	Durante el mes de Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir, mantuvo almacenados los alimentos

	Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo seis (6) 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.	perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en cantidades diarias para la elaboración de las diferentes preparaciones alimenticias entregadas a las ppl de la cárcel; sin embargo se debieron autorizar cambios en algunas preparaciones dado que no fueron ingresadas algunas materias primas por no entrega de proveedores, desabastecimiento de frutas, debiendo entregar frutas de cosecha, incumplimiento del proveedor, entre otras causas.
22	Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, en un rango no mayor a 45 km de la Cárcel Distrital, una bodega o planta de procesamiento de alimentos con 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 No.1 especificaciones técnicas, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos vigente, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.	Durante el mes de Noviembre 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. Especificaciones Técnicas" y contrato 485 de 2024.
23	El contratista en el evento que se requiera activar el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas, deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos	Durante el mes de Noviembre de 2024, no se requirió la implementación del Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, dado que no se presentó ninguna contingencia.

	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 entregó la información de la planta para atención de contingencia en caso de requerirse, mediante radicado N° 1-2024-28706 del 29/04/2024; esto es Acta de Inspección Sanitaria del establecimiento Servinutrir S.A.S., emitido por la Secretaría de Salud de Bogotá.
24	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 Noviembre 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 contratista Servinutrir, en el mes de Noviembre 2024 realizó exámenes clínicos a ppl para ingreso al servicio de alimentos de 4 ppl, dado que esta solicitud se efectuó el 30

		de octubre de 2024 mediante radicado N°2-2024- 80127, por parte de la supervisión del contrato.
25	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 Noviembre 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; durante el mencionado mes no se presentaron accidentes laborales.
26	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 Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir, cumplió con la normativa legal correspondiente a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, las ppl que ingresaron al servicio de alimentos previa selección de la JETEE y cumplimiento de los parámetros establecidos por la normativa sanitaria, fueron afiliados a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V. El contratista Servinutrir, realizó la programación de dos turnos de actividades diarios (un turno completo de 8 horas y medio turno de 4 horas, cada uno con un día de descanso), debidamente supervisados por el personal de apoyo a la supervisión de alimentos.
27	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,	Durante el mes de Noviembre 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.

	complementen, modifiquen o adicionen.	
28	El servicio de alimentos estará conformado por VEINTI OCHO (28) 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, cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, 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 No1 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).	En el mes de Noviembre 2024 Servinutrir realizó exámenes clínicos a ppl para ingreso al servicio de alimentos de 4 ppl previamente seleccionados por la JETEE y con cumplimiento de la normativa vigente, dado que esta solicitud se efectuó el 30 de octubre de 2024 mediante radicado N°2-2024- 80127, por parte de la supervisión del contrato, esto con el fin de completar el grupo de 28 ppl.
29	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	El contratista Servinutrir, en el mes de Noviembre 2024 realizó exámenes clínicos a cuatro (4) ppl para ingreso al servicio de alimentos, a través del laboratorio OCUPASALUD contratado por Servinutrir; esto dado que esta solicitud se efectuó el 30 de octubre de 2024 mediante radicado N°2-2024- 80127, por parte de la supervisión del contrato.

	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 no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	
30	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	Durante el mes de Noviembre de 2024, la supervisión del contrato no le solicitó al contratista Servinutrir, de manera oficial, cambio de personal asignado al contrato 485 de 2024.
31	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	Durante el mes de Noviembre de 2024, 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, Tecnólogo de calidad, Almacenista) asignado para el contrato 485 de 2024, en las instalaciones de la Cárcel Distrital

	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.	
32	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 Noviembre 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.
33	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 No.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	En el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir S.A.S No debió realizar fumigación a todas las áreas del servicio de alimentos, de manera preventiva contra voladores, rastreros y roedores, dado que el mes de octubre de 2024 fue realizada jornada de fumigación por parte de la empresa Gestión empresarial sustentable Colombia S.A.S con certificado No 8110 del 16 de octubre de 2024.
34	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	En el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir S.A.S No debió realizar el lavado del tanque de almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos, dado que esta actividad se realizó durante el mes de octubre 2024, a través de la empresa INGEALIMENTOS

	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.	SANEAMIENTO AMBIENTAL con certificado N° 0100696 del 2024-10-23.
35	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 No.1 especificaciones técnicas. Así mismo, realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera, para el caso de los equipos no podrá superar los OCHO (8) días hábiles a partir de la novedad presentada, de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	Durante el mes de Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir, efectuó actividades de mantenimiento tanto de tipo locativo como de equipamiento del servicio de alimentos, así: **MANTENIMIENTOS REALIZADOS EN EL MES DE NOVIEMBRE DE 2024** **EQUIPO LAVAVAJILLAS**: El día 14 de noviembre de 2024 se realizó mantenimiento preventivo del lavavajillas: lavado general de todos los accesorios y terminales eléctricos, contactores y cableado general **CUARTO DE CONGELACIÓN Y CUARTO DE REFRIGERACIÓN**: el 19 de noviembre de 2024 se realizó lavado y limpieza general de estos equipos previa solicitud del área de Apoyo a la supervisión de alimentos dado que estos equipos estaban presentando fallas en su funcionamiento pues no se alcanzaban a cumplir las temperaturas de refrigeración y congelación; esta labor fue realizada por la empresa INTEELFRIO contratada por Servnutrir, reportando fallas en las unidades condensadoras y motores de ventilación y recomiendan el cambio de estas unidades. Sin embargo, Servinutrir solicita nuevo concepto técnico a la empresa REFRIEXPRESS, quienes realizan mantenimiento correctivo (limpieza y lavado) el día 30 de noviembre, frente a lo cual se efectúa seguimiento permanente.

NEVECONES HORIZONTALES: el 19 de noviembre de 2024 se realizó mantenimiento preventivo de los dos nevecones horizontales del Servicio de Alimentos lavado y limpieza general de estos equipos, labor realizada por la empresa INTELFRIO, encontrando fallas en las unidades condensadoras evidenciando acumulación de hielo en los evaporadores, los equipos no cuentan con resistencia, fundamental para el buen funcionamiento.

Uno de los nevecones ubicado en el área de prealistamiento tiene una fuga no visible, por lo cual se recomienda mantenimiento correctivo; las labores de mantenimiento correctivo no fueron realizadas en este mes y deberán efectuarse en el mes de diciembre.

BAÑO MARÍA: El día 29 de noviembre de 2024 se realizó mantenimiento preventivo al equipo baño maría.

MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS EN EL CRONOGRAMA NO REALIZADOS

ACTIVIDADES PORGRAMADAS PARA LA SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE, NO REALIZADOS

Carros transportadores tipo plataforma
Carros porta bandejas
Carros transportadores tipo plataforma
Carro termo eléctrico
Carro de Entrega de alimentos para servicio de bandejas, marca CAMBRO, para distribución de dietas terapéuticas.

ACTIVIDADES PORGRAMADAS PARA LA TERCERA SEMANA DE NOVIEMBRE 2024, NO REALIZADOS

Mesa cocinero con soporte superior en acero inoxidable de 1.85x070m
Mesa en acero inoxidable de 2.35x0.70

		Mesa en acero inoxidable de 0.50x0.96xx090 AxLxH)
		Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 3.00x 0.70
		Mesa en acero inoxidable 2.35mx0.70m
		Mesa de 1.10x0.70 metálica
		Mesa para lavado con dos vertederos. en acero inoxidable 3.00x0.70
		Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable
		Mesa de trabajo con soporte superior en acero inoxidable 1.80x0.70
		Mesón con doble vertedero en forma de L en acero inoxidable .3.16+1.88X0.8 5 con repisa de dietas
		Mesón en acero inoxidable 1.2X0.70
		Mesa en acero inoxidables 0.95x0.50
		Mesa con vertedero doble en acero inoxidable 3.20x070m
		ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA LA PRIMERA Y SEGUNDA SEMANA DE NOVIEMBRE, NO REALIZADOS Reja de utensilios Válvulas Registros Toma doble Llave sin mezclador
		ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA LA TERCERA SEMANA DE NOVIEMBRE, NO REALIZADOS Sistemas hidráulico — Incluye sifones, rejillas, tubería
36	Las labores de mantenimiento tanto preventivo como correctivo 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	En el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir realizó actividades de mantenimiento del Lavavajillas y equipos de congelación y refrigeración mediante la contratación de empresas certificadas en las labores requeridas.

	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 informe y constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión del contrato. Previa realización de la actividad, se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente	
37	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 OCHO (8) días calendario, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	En el mes de Octubre de 2024, Servinutrir efectuó mantenimiento preventivo a los ductos de extracción y motores del servicio de alimentos, a través de la empresa HORECA, labor que fue verificada por parte del área de Apoyo a la supervisión de alimentos, una vez fue culminada por la empresa mencionada, el próximo mantenimiento según frecuencia se deberá realizar el enero de 2025.
38	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	Servinutrir en el mes de Noviembre de 2024, acató 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.

	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.	
39	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 No.1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificado de capacitación.	Servinutrir en el mes de Noviembre de 2024, realizó a través de personal calificado (Chef de cocina), capacitación en diferentes preparaciones culinarias a las personas privadas de la libertad (ppl) en los siguientes temas: • Arroz atollado • Fetuccini con crema de camarones • Pollo Hawai • Lomo de cerdo gratinado con guarnición y crema agria Se encuentra pendiente realizar el plato típico del Amazonas, que según lo evidenciado no fueron ingresadas las materias primas por parte de Servinutrir.
40	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	Durante la vigencia del mes Noviembre de 2024, realizó el debido 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; el contratista contrato la disposición de residuos sólidos a través de la empresa UTILECO con certificado de disposición final de los residuos orgánicos No BAT-20241207- 1944 y Soporte de recolección de residuos sólidos del periodo 01 al 31 de noviembre del 2024.

	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. Si las canecas presentan algún deterioro que vertiera su contenido (lixiviado), deberán reemplazarlas por el contratista en un término no mayor de veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.	
41	El contratista deberá realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado según el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya; presentado los soportes correspondientes, cuya actividad verificará mensualmente la Supervisión del Contrato.	Durante la vigencia del mes Noviembre de 2024, Servinutrir realizó el debido manejo y disposición de Aceite de cocina, el cual fue entregado a la empresa recolectora UTILECO; actividad que fue soportada mediante Certificado generación de AVU y Certificado de disposición final del AVU. Servinutrir entrega los soportes del manejo y disposición de aceite de cocina, Certificados de recolección N° 1446 y de disposición final N° 158973 del 01 al 30 de noviembre del 2024.
42	En el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de	Durante el mes de Agosto de 2024, la Secretaría de Salud de Bogotá, efectuó visita de IVC al servicio de alimentos y emitió concepto sanitario FAVORABLE con requerimiento con cumplimiento del 85 %, mediante acta N° 758132 del 13/08/2024; por tanto no se aplicó ningún tipo de medida sanitaria de seguridad. Por tanto, el contratista Servinutrir generó el plan de mejoramiento respectivo, al cual se le efectuó el seguimiento respectivo por parte del Área de apoyo a la supervisión del contrato, encontrando que con corte al 15 de noviembre de 2024, no se han efectuado la totalidad de acciones correctivas planteadas en el Plan de mejora presentado por Servinutrir y se mantienen sin subsanar, lo cual fue notificado mediante oficio con radicado N° 2-2024-

	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.	83369, en donde se señala que solamente han dado cumplimiento del 38.4 %, además de solicitar la implementación de las acciones correctivas planteadas en el plan mencionado.
43	Generar los planes de mejoramiento e implementación de los mismos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otras resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento y serán objeto de verificación por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.	Durante el mes De Septiembre de 2024, Servinutrir presentó el 9-09-2024 mediante radicado N° 1-2024-57461 Plan de mejora respectivo en atención a la visita de IVC al servicio de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, cuyo concepto sanitario emitido correspondió a FAVORABLE con requerimientos con cumplimiento del 85 %, mediante acta N° 758132 del 13/08/2024; Al plan de mejora mencionado se le efectuó el seguimiento respectivo por parte del Área de apoyo a la supervisión del contrato, encontrando que con corte al 15 de noviembre

		de 2024, no se han efectuado la totalidad de acciones correctivas planteadas en el Plan de mejora presentado por Servinutrir y se mantienen sin subsanar, lo cual fue notificado mediante oficio con radicado N° 2-2024-83369, en donde se señala que solamente han dado cumplimiento del 38.4 %, además de solicitar la implementación de las acciones correctivas planteadas en el plan mencionado.
44	Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. 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.	En el mes de Noviembre de 2024 Servinutrir se abstuvo de introducir 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.
45	Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el 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 Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir, presentó 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.
46	Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o	Durante el mes de Noviembre de 2024, el contratista Servinutrir no reportó por escrito al supervisor del

	anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.	contrato, ninguna novedad o anomalía presentada en la prestación del servicio de alimentación y relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.
47	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 Noviembre de 2024, Servinutrir garantizó la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y respondió 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 Sin embargo el 12 de noviembre se presentó novedad con la calidad de la preparación pollo en salsa BBQ del menú N° 6 de la cena, por lo cual el contratista debió efectuar el cambio de esta proteína por huevo frito, frente a lo cual el área de Apoyo a la supervisión del contrato debió realizar el cambio del proveedor, ingresando Pollos El Dorado, previa revisión de cumplimiento de requisitos de ley.
48	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 Noviembre 2024 Servinutrir dio 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.
49	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	Durante el mes de Noviembre de 2024, no se requirió realizar ni asegurar la logística para atención de contingencia, dado que no se presentó ninguna contingencia.

	demás que correspondan.	
50	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	En el mes de abril de 2024, Servinutrir entregó mediante radicado N° 1-2024-28706 del 29/04/2024, la documentación relacionada con los proveedores de base y los alternos para el suministro para el suministro de materias primas, alimentos e insumos, la cual fue revisada por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos. En el mes de noviembre 2024, Servinutrir solicitó autorización del nuevo proveedor FRUVEXT para suministro de productos hortofrutícolas, el cual fue avalado para suministro con el actual contrato 485 de 2024; sin embargo y dado que el contratista ha solicitado el ingreso de algunos proveedores nuevos y/o cambio, se requerirá mediante oficio la actualización de la totalidad de proveedores de base y alternos, junto con la documentación respectiva.
51	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. Si no se puede cumplir lo anterior, por la especificidad de los menús	Servinutrir en el mes de Noviembre de 2024, adquirió materias primas de dos pequeños proveedores (Aprolecho y Pulpas El Edén, Andalucía) que son pequeños productores de la región central que pertenecen a la base de datos de la Secretaría de Desarrollo Económico. Servinutrir adjunta la totalidad de las facturas de compra del mes de octubre de 2024 del contrato de la cárcel, por consiguiente, se realizó el estimativo del porcentaje de compras a pequeños proveedores y este corresponde solamente al 21,7% de las compras; así las cosas, para el mes referido no se dio cumplimiento a la obligación 51, por tanto, la supervisión del contrato notificará mediante oficio esta novedad para que se tomen las medidas que corresponden.

	por ser alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual verificará la supervisión, y este último gestionará ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, para suplir el porcentaje restante	
52	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	En el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir realizó la limpieza de la trampa de grasas del servicio de alimentos y entregó el soporte respectivo; certificado N° 0101935 de la empresa Ingealimentos el 27 de noviembre.
53	El contratista, deberá hacer la entrega de la dotación nueva para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad, el contratista deberá suministrar dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, la cual se efectuará al inicio de la contratación; en cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP) estos serán entregados al inicio de la ejecución del contrato y cada vez que se presente deterioro parcial o total, la solicitud de cambio podrá ser requerida por el supervisor del contrato y/o entidades de vigilancia y control en el ejercicio propio de sus actividades**.**	Durante el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir no entregó dotación a las PPL que forman parte del servicio de alimentos, dado que la última entrega fue realizada por el contratista en el mes de septiembre de 2024 acorde con la frecuencia; sin embargo, se encuentra pendiente la entrega de algunos EPP tales como mangas de protección, petos de carnaza y guantes de carnaza
54	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	En el mes de Noviembre de 2024, 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.

	mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada	
55	El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de las mismas. El listado 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.	En el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir, entregó los listados de vehículos para autorización del Cuerpo de Custodia y Vigilancia de la cárcel, para ingresos de materias primas, alimentos e insumos.
56	Presentar de manera mensual la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad que incluye las novedades presentadas, documentos que deberán radicarse con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación de la cuenta de cobro.	En el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir presentó la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad.
57	Presentar mensualmente los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta respectiva, acorde con las fechas estipuladas por la entidad, con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación	Para el mes de Noviembre de 2024, Servinutrir presentó los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta hasta el día 5 de diciembre de 2024 (informe para primera revisión.
58	Vincular y mantener durante la ejecución del contrato, el porcentaje mínimo de 50% de mujeres a partir del 01 de junio de 2023, según	Para el mes de Noviembre 2024, Servinutrir contó con personal femenino (personal interno y externo) en un 50% de la ejecución contractual; sin embargo, es de mencionar

	lo dispuesto en el artículo 3 Decreto 332 de 2020 y la Circular 013 de 2021 expedida por la Secretaría Distrital de la Mujer, garantizando que la vinculación se realizará con plena observancia de las normas laborales o contractuales aplicables. Para verificar el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar la manifestación por escrito bajo juramento del Representante legal y/o del Revisor Fiscal del contratista, para corroborar la contratación y permanencia de las mujeres durante el periodo de ejecución del contrato en los porcentajes indicados. Así mismo, el contratista está obligado a adjuntar en el informe mensual correspondiente, el soporte de cumplimiento de esta obligación. El incumplimiento de la vinculación o mantenimiento del porcentaje mínimo de mujeres por parte del contratista, conducirá a la imposición de multas, sanciones y demás consecuencias previstas en el contrato y en las demás normas aplicables	que las personas privadas de la libertad corresponden solamente por disposiciones del establecimiento, a personal masculino.
59	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, durante el periodo del 01 al 30 de Noviembre del 2024, no realizó obligaciones adicionales contractualmente.

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	2024	2377	13/06/2024	$612.957.891	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION ABRIL	03/04/2024	30/04/2024
2	2024	2887	08/07/2024	$679.973.346	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION MAYO	01/05/2024	31/05/2024

3	2024	3732	22/07/2024	$664.072.110	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION JUNIO	01/06/2024	31/06/2024
4	2024	4730	22/08/2024	$674.977.056	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION JULIO	01/07/2024	31/07/2024
5	2024	5759	20/09/2024	$677.540.370	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION AGOSTO	01/08/2024	31/08/2024
6	2024	6858	22/10/2024	$669.524.583	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION SEPTIEMBRE	01/09/2024	30/09/2024
7	2024	8028	25/11/2024	$697.395.192	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION OCTUBRE	01/10/2024	31/10/2024
TOTAL, PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			**$** 4.676.440548				

Componente Técnico - Situación Actual

A corte del 30 de Noviembre de 2024, se tiene pendiente la entrega de EPP (Mangas protectoras, petos de carnaza, guantes de carnaza) a las ppl del servicio de alimentos, lo cual está pendiente desde la última entrega de EPP efectuada en el mes de junio de 2024.

Se tienen pendientes el cambio de algunos equipos como el horno de bandejas que no cuenta con la capacidad operativa para la elaboración de algunas preparaciones como tortas y otras y se encuentra oxidado, en deficientes condiciones sanitarias.
Durante el mes de noviembre 2024 no se contó con licuadora industrial por mal funcionamiento que fue retirada en septiembre de 2024 y solo fue ingresada el 28 de noviembre de 2024 y no fue reemplazada, la supervisión del contrato solicitó vía correo el cambio del equipo desde el mes de septiembre, pero el contratista no ha atendió dicha solicitud.

Se encuentra pendiente efectuar actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipamiento del servicio de alimentos: Carros transportadores tipo plataforma, Carros porta bandejas, Carros transportadores tipo plataforma, Carro termo eléctrico, Carro de Entrega de alimentos para servicio de bandejas, marca CAMBRO, para distribución de dietas terapéuticas.

De la misma manera tampoco se realizó el mantenimiento preventivo de, Mesa cocinero con soporte superior en acero inoxidable de 1.85x070m, Mesa en acero inoxidable de 2.35x0.70, Mesa en acero inoxidable de 0.50x0.96xx090 AxLxH), Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 3.00x 0.70, Mesa en acero inoxidable 2.35mx0.70m, Mesa de 1.10x0.70 metálica, Mesa para lavado con dos vertederos. en acero inoxidable, 3.00x0.70, Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable, Mesa de trabajo con soporte superior en acero inoxidable 1.80x0.70, Mesón

con doble vertedero en forma de L en acero inoxidable .3.16+1.88X0.8 5 con repisa de dietas, Mesón en acero inoxidable 1.2X0.70, Mesa en acero inoxidables 0.95x0.50, Mesa con vertedero doble en acero inoxidable 3.20x070m, Reja de utensilios, Válvulas, Registros, Toma doble, Llave sin mezclador; Sistemas hidráulico que incluye sifones, rejillas, tubería

En cuanto a equipos de proceso, tales como los nevecones verticales a los cuales se realizaron actividades de limpieza, no contaron con mantenimiento correctivo y su funcionamiento no es adecuado,

De otra parte está pendiente el cumplimiento cabal del Plan de mejora con radicado N° 1-2024-57461 presentado por Servinutrir, en atención a visita de la Secretaría de Salud de Bogotá del mes de agosto de 2024; sin embargo la supervisión del contrato mediante radicado N° 2-2024-83369, informo a Servinutrir sobre el seguimiento al cumplimiento de las acciones correctivas estipulados por ellos, en donde se señala que solamente han dado cumplimiento del **38.4 %,** además de solicitar la implementación de las acciones correctivas planteadas en el plan mencionado antes de culminar 2024.
Por lo cual aún están pendientes entre otros aspectos, arreglos locativos (pisos de ingreso de cuartos fríos y áreas de proceso), reportados como hallazgos por parte de la mencionada entidad de control

COMPONENTE JURIDICO: 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-001-2024, la prestación del servicio de alimentación por el sistema de ración, garantizando las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad para la atención de los internos que se encuentran a cargo del establecimiento carcelario, Que la contratista suscribió las pólizas que amparan el cumplimiento del contrato, las cuales fueron aprobadas y se encuentran debidamente subidas en el SECOP, a la fecha el contrato no ha sido modificado ni adicionado, por lo tanto no se han expedido pólizas que amparen ninguna novedad.

Componente Administrativo – Situación Actual

El contratista Servinutrir recibió del área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel, los reportes para el pago de la bonificación a las personas privadas dela libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentos, acorde con las actividades realizadas por estas personas en el mes de noviembre de 2024, cuyos pagos deberán efectuarse dentro de los 8 primeros días del mes de noviembre 2024; junto con estos soportes se deberán entregar los pagos de seguridad social del personal administrativo de Servinutrir, conforme a lo estipulado en la reglamentación respectiva.

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
12-12-2024

ADRIANA PATRICIA HERNANDEZ
Cargo: DIRECTORA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES
Supervisor Contrato No. 485 de 2024

MARTHA CORREDOR
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 485 de 2024



ADRIANA ÁVILA
Cargo: CONTRATISTA NUTRICIONISTA DIETISTA
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 485 de 2024



CLARA BENAVIDES
Cargo: CONTRATISTA TECNÓLOGA DE ALIMENTOS
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 485 de 2024



MAGALY PEÑA
Cargo: CONTRATISTA
Contratista Área de contratación Cárcel Distrital



MARTHA ARANGO
Cargo: ABOGADA
Contratista Área de contratación Cárcel Distrital

Elaboró: MARTHA CORREDOR –CLARA BENAVIDES – ADRIANA ÁVILA - 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

Contrato No: 11300-485-0-2024
Pago No: 8

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	26-03-2024	Fecha Acta Inicio	03-04-2024	Fecha Terminación	29-06-2025
Valor Contrato	**$10,948,503,300.00**	Plazo Ejecución	453 Dias Contados a partir de la suscripción del acta de iniciación		

Entre el 01 de noviembre de 2024 y el 30 de Noviembre de 2024

FS1986 Fecha: **09/12/2024** **$686,012,340**

Registros Presupuestales y Valores a Afectar

2024	**01**	**729**	**142**	3-3-01-16-03-47-7765-000-Mejoramiento y protección de derechos de la población privada de la libertad en Bogotá	1-100-F001-912060 07	O2320-20200-663393-Otros servicios de comidas contratadas	**$686,012,340**	$ $686,012,340
							$686,012,340	**$ $686,012,340**

Valor en letras: Seiscientos Ochenta Y Seis Millones Doce Mil Trescientos Cuarenta Pesos M/Cte. ($686,012,340.00)

Resumen Financiero

Pagos Anteriores:	**$4,676,440,548.00**	**Presente Certificación:**	**$686,012,340.00**	**Saldo Contrato:**	**$6,272,062,752.00**

Firma(s) del (los) Supervisor(es)

Adriana Patricia Hernandez Marin

Cargo: Director Carcel Distrital

Magaly Peña

Causal	Fecha	No. Radicado de salida	Devuelto por:

Código de validez de este documento firmado 08EA7447A8F62B33F0D0926C302FCAC

aportes en linea

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
2024-10	2024-10	1076122282	9477916552	Y	2024/11/25	2024/11/26	BANCOLOMBIA	1	$2,354,700

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	79364720	ALFONSO JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
2	CC	79603615	BLANCO ALBERTO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
3	CC	79923203	BURITICA WILLY		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
4	CC	8465473	CARDONA JUAN		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
5	CC	72349236	CASTILLO JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
6	CC	1007345604	CONTRERAS LUIS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
7	CC	1077435146	COSSIO DAURIN		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
8	CC	1063947724	DAVILA DEIBIS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
9	CC	1073161975	DIAZ JHON		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
10	CC	93020226	FERRER ALBEIRO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
11	CC	12144486	FLOREZ ULDARI		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
12	CC	1083462405	GUERRERO VICTOR		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
13	CC	1110172595	GUTIERREZ JEFFERSON		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
14	CC	1110116991	LOPEZ ELKIN		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
15	CC	80831576	LOPEZ YERMIS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
16	CC	80098010	NAVARRETE JOSE		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
17	CC	1022338925	NEVA GUSTAVO		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
18	CC	1002678278	PAEZ EDUAR		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	1007071068	RODRIGUEZ ROBINS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
22	CC	79247962	TELLEZ OMAR		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
23	CC	80013124	TORRES CARLOS		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
24	CC	79629831	VANEGAS YEREMY		0	$0	$0		0	$0	$0		0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	$90,500	0	$0	$0
25	CC	1096215755	VEGA EIGER		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

2024/12/09 11:31 AM

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
2024-10	2024-10	1076122282	9477916552	Y	2024/11/25	2024/11/26	BANCOLOMBIA	1	$2,354,700

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	$1,700	$0	$2,354,700
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	26	$2,353,000	$1,700	$0	$2,354,700
TOTAL				26	$2,353,000	$1,700	$0	$2,354,700

2024/12/09 11:31 AM

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	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2024-10	2024-11	1076122282	9477708778	E	2024/11/25	2024/11/26	BANCOLOMBIA	1	$3,622,000

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 (5 Afiliados)						$11,686,826	$1,870,100			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$813,600		$0	$0
Centro de Trabajo: 1.044 (5 Afiliados)						$11,686,826	$1,870,100			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$813,600		$0	$0
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (5 Afiliados)						$11,686,826	$1,870,100			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$813,600		$0	$0
1	CC	1047497796	MERCADO ANDRES	230301	30	$1,563,130	$250,200	EPS002	30	$1,563,130	$62,600	CCF22	30	$1,563,130	$62,600	14-11	30	$1,563,130	$108,800	30	$0	$0
2	CC	1232401220	MONSALVE IVAN	230301	30	$2,943,587	$471,000	EPS002	30	$2,943,587	$117,800	CCF22	30	$2,943,587	$117,800	14-11	30	$2,943,587	$204,900	30	$0	$0
3	CC	11705463	MOSQUERA MIGUEL	230301	30	$3,067,935	$490,900	EPS005	30	$3,067,935	$122,800	CCF22	30	$3,067,935	$122,800	14-11	30	$3,067,935	$213,600	30	$0	$0
4	CC	52271618	PENAGOS GLORIA	230301	30	$2,560,000	$409,600	EPS010	30	$2,560,000	$102,400	CCF22	30	$2,560,000	$102,400	14-11	30	$2,560,000	$178,200	30	$0	$0
5	CC	4264241	SALAZAR WILIAM	230301	30	$1,552,174	$248,400	EPS008	30	$1,552,174	$62,100	CCF22	30	$1,552,174	$62,100	14-11	30	$1,552,174	$108,100	30	$0	$0
Total			**Afiliados(5)**			$11,686,826	$1,870,100			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$467,700			$11,686,826	$813,600		$0	$0

2024/12/09 11:29 AM

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
2024-10	2024-11	1076122282	9477708778	E	2024/11/25	2024/11/26	BANCOLOMBIA	1	$3,622,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$1,870,100	$1,400	$0	$1,871,500
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$1,870,100	$1,400	$0	$1,871,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$813,600	$600	$0	$814,200
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	5	$813,600	$600	$0	$814,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$467,700	$400	$0	$468,100
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	5	$467,700	$400	$0	$468,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				5	$467,700	$500	$0	$468,200
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$62,100	$100	$0	$62,200
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$102,400	$100	$0	$102,500
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	2	$180,400	$200	$0	$180,600
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$122,800	$100	$0	$122,900
TOTAL				5	$3,619,100	$2,900	$0	$3,622,000

2024/12/09 11:29 AM

Servinutrir®
El Verdadero Arte de Servir

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL PRINCIPAL DE
SERVINUTRIR SAS
CON NIT. 830.086.392-2

CERTIFICA QUE:

Después de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, cuando a ello hubiere lugar, pagados por la compañía durante el último mes. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003, acogiéndose a la ley 1607 del 2012 y decreto 862 del 26 de abril de 2013, estando exonerados del pago al Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA),

El presente certificado se expide a solicitud del interesado y se firma en la ciudad de Bogotá a los 06 días del mes de diciembre de 2024.

Atentamente

EDER PEREZ GOMEZ
Revisor Fiscal Principal
Tarjeta Profesional 135809-T

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

AUTORIZA RESOLUCION No.18764076051174 2024/07/30
FS 1759 AL 3000 VIGENCIA 12 MESES, HASTA
2025/07/30, ACTIVIDAD ECONOMICA No.5629. TARIFA DE
I.C.A 13,8X1000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Nro. FS 1986

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 2024-12-9 11:11:56
Fecha y Hora Expedición 2024-12-9 11:11:56
Fecha de Vencimiento 2025-01-08
Forma de Pago: 30 DIAS
Medio de Pago Crédito
Orden de Compra:

ITEM	DESCRIPCION	REF	CODIGO	U.MD	CANT	VLR UNITARIO	VLR TOTAL
1	CONTRATO N°485 DEL 2024 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°08 DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024 NUMERO DE RACIONES #31.580=				31,580.00	21,723.00	686,012,340.00

TOTAL ITEMS 1

SON: SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL TRESCIENTOS CUARENTA 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	686,012,340
IMPTO AL CONSUMO 8%	0
SUB TOTAL	686,012,340
RETEFUENTE	0
RETEICA	0
TOTALES	686,012,340

CUFE: 07879a5017dbad28c28c6083fb1801b7640d63e9586d29be757455bed9367f4daef82efdf040893a337d888aebd73540

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.	485 DE 2024	Periodo comprendido	DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024
Operador de alimentos:	SERVINUTRIR S.A.S	Reporte efectuado por:	MARTHA CORREDOR Y COMANDANTES DE COMPAÑÍA

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	
Recepción primaria	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	3	0	0	0	9	0	
Remisión	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	1	3	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	2	0	0	
Hospitalización Hombres	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	2	2	3	
Hospitalización Mujeres	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
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	
Esperanza	121	121	121	121	121	122	122	121	121	121	121	122	121	122	120	121	121	120	120	120	120	120	120	120	119	114	115	115	111	111	
Transición	177	177	177	177	177	176	177	177	177	177	177	177	177	177	177	177	177	177	177	175	177	177	177	177	175	177	176	176	176	176	
Autonomía	148	148	148	148	148	148	148	146	146	146	146	146	146	146	146	145	145	145	145	145	146	148	148	148	148	148	148	147	146	146	
Libertad	180	180	180	180	180	179	180	180	180	180	180	180	178	179	180	180	180	180	180	180	180	179	179	179	176	178	177	177	174	174	
Opción	191	191	191	191	191	191	191	192	192	192	192	192	192	192	192	191	191	191	190	190	191	191	191	191	191	191	191	190	191	191	
Básico	192	192	192	192	192	191	191	192	192	192	192	192	191	191	191	190	190	190	189	189	189	189	189	189	189	189	189	188	188	188	
Pabellón de Protección y Seguridad	41	37	35	33	34	34	35	36	34	33	32	30	33	33	32	31	30	32	34	34	40	44	42	42	38	41	39	39	40	42	
Servicio de Alimentos	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	
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	
*TOTAL PPL	1063,0	1059,0	1057,0	1055,0	1056,0	1054,0	1057,0	1057,0	1056,0	1055,0	1054,0	1053,0	1052,0	1054,0	1052,0	1049,0	1048,0	1049,0	1049,0	1047,0	1056,0	1061,0	1059,0	1059,0	1052,0	1052,0	1049,0	1047,0	1041,0	1043,0	
ALTAS (Ingresos) 69%	0	0,69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,14	0	0	0	0	2,07	0	0	0	6,21	0	
BAJAS (Egresos) 38%	0	0	0	0	0	0,76	0	0,38	0	0	0	0,38	1,14	0,38	0,38	0	0	0	0	0,38	0	0	0	0	1,14	0	0	0,76	0	0	
Novedades	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	2	2	3	
Total raciones suministradas	1063,0	1059,7	1057,0	1055,0	1056,0	1053,2	1057,0	1056,6	1055,0	1054,0	1053,0	1051,6	1049,9	1052,6	1050,6	1048,0	1047,0	1048,0	1048,0	1049,8	1056,0	1061,0	1059,0	1059,0	1051,9	1051,0	1048,0	1044,2	1045,2	1040,0	
TOTAL RACIONES MES	31580,4																														
NOTA:*Contada realizada por los Comandantes de Pabellón con la Supervisión del Oficial de Servicio																															

Supervisor del contrato

Apoyo a la supervisor del contrato

BOGOTÁ

Señores
Cárcel distrital de varones y anexo de mujeres
Ciudad

REF. Certificación

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

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

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

En espera de sus comentarios

Cordial saludo,

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

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

99B6B6B7S1MH25F91

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

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

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

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

Dado en BOGOTA a los 11 días del mes de Septiembre de 2024 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

Sandra Narios

DIRECTOR GENERAL

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

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

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 79.241.309

NIVIA NIVIAYO

APELLIDOS

JORGE ENRIQUE

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 28-MAR-1966

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

18-MAR-1985 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

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

República de Colombia
Ministerio de Comercio Industria y Turismo
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

132495-T



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

PRESIDENTE

LUIS ALONSO COMTENARES RODRIGUEZ 142705

FIRMA DEL TITULAR

5490

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

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

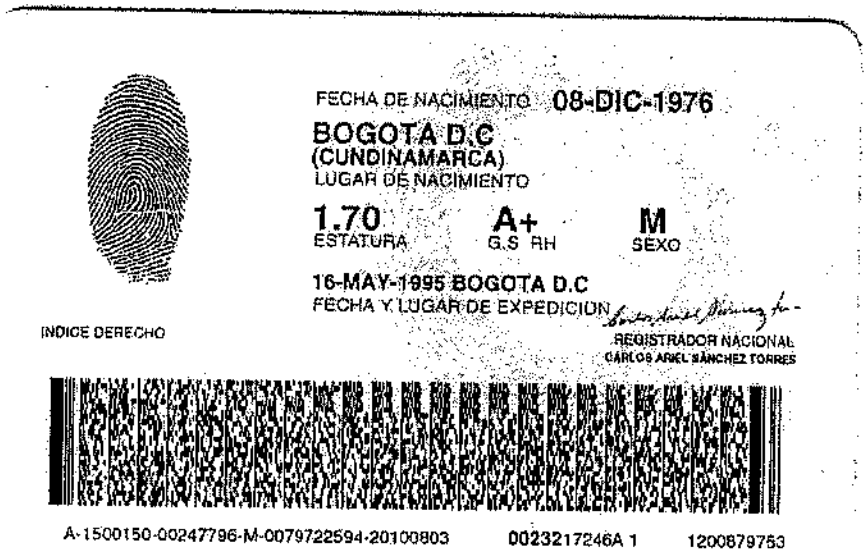
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

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 * * *



FECHA DE NACIMIENTO 08-DIC-1976

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

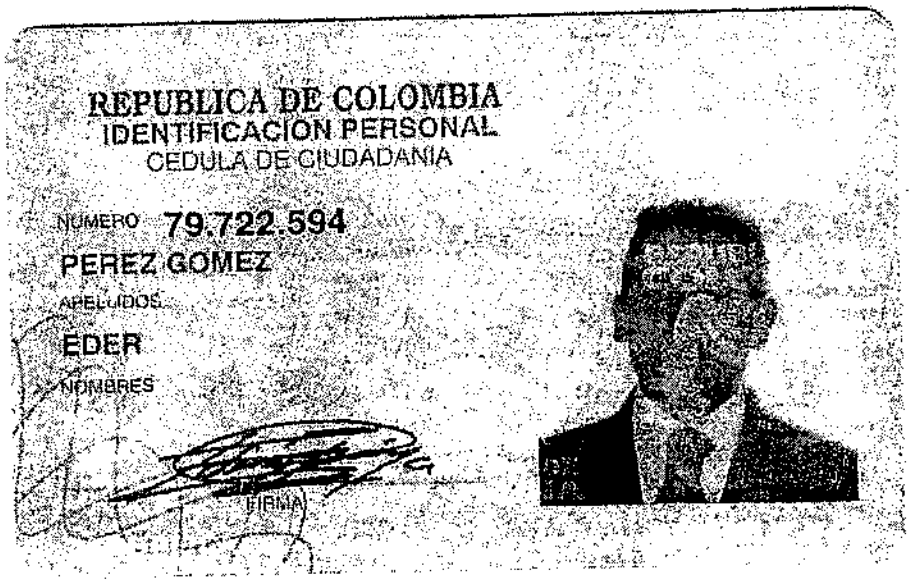
1.70 ESTATURA | A+ G.S RH | M SEXO

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



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

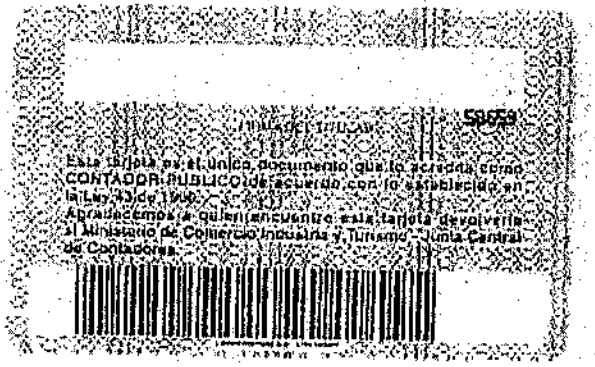
NUMERO 79.722.594

PEREZ GOMEZ
APELLIDOS

EDER
NOMBRES

FIRMA


JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
135809-T
EDER
PEREZ GONZA
CC 787
RESOLUCION INSCRIPCION 160
UNIVERSIDAD SANTO TOMAS
FECHA 03/07/2008
LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ 135809


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.

Servinutrir
El Verdadero Arte de Servir

CERTIFICACION VINCULACION PERSONAL DECRETO 1882 DE 2015

CONTRATO N°. 485-2024

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 485-2024.

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 diciembre 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

Servinutrir
El Verdadero Arte de Servir

CERTIFICACION VINCULACION DE MUJERES EN LA EJECUCION DEL CONTRATO 485-2024

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 485-2024.

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 diciembre 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