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 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 DLEIAR CABEZAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO NUTRICIONISTA DIETISTA ING. DE ALIMENTOS	03-04-2024 10-09-2024 02-04-2025

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**
13	VIGENTE	01-04-2025	30-04-2025

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**

BOGOTÁ

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			

APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL (Artículo 50 LEY 789 de 2002)

CONCEPTO	CUMPLIÓ SI	CUMPLIÓ 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 Abril de 2025, 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,	Durante el mes de Abril de 2025, 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 30330 raciones alimentarias.

	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.	
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"),	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 febrero de 2025 realizó el ingreso de cucharas plásticas y vasos plásticos para entregar a la totalidad de ppl de la cárcel acorde con el parte vigente, las cuales serán entregadas por personal administrativo del contratista con el acompañamiento del área de Apoyo a la supervisión de alimentos. En el mes de abril 2025 Servinutrir, no debió efectuar entrega de menaje, dado las frecuencias

	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.	estipuladas en el contrato 485 de 2024.
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 Abril de 2025, no se requirió la implementación del Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, dado que no se presentó ninguna tipo de contingencia; sin embargo, en este mes se realizaron arreglos locativos en el servicio de alimentos (pisos) y se reubicaron áreas de proceso, también se reubicaron algunos equipos de proceso.
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 Abril de 2025, 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 nutricionista Adriana Ávila del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. Se revisó el listado de Personas Privadas de la Libertad con Dietas terapéuticas, se efectuó la actualización de la información por parte del nutricionista de Servinutrir, lo cual fue verificado por la nutricionista del área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel. En la primera semana de abril 2025 se finalizó el proceso de revaloración nutricional y la reunión entre el doctor Andrés Ramírez - Coordinador de la USS con los nutricionistas de Servinutrir y de Apoyo a la supervisión para actualizar la información de paraclínicos y así definir la continuidad o no en el suministro de dieta terapéutica.
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 enero de 2025, acorde con lo exigido en el Anexo Especificaciones Técnicas y contrato 485 de 2024. En atención a los hallazgos reportados en visita de IVC de la Secretaría de Salud, se solicitó a Servinutrir el protocolo de manejo de eventos de salud en los manipuladores de alimentos y ajuste

	actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	del formato de limpieza y desinfección, los cuales fueron entregados en el mes de febrero 2025 mediante radicado N° 1-2025-3993, cuyo cumplimiento se está revisando por parte del área de apoyo a la supervisión de alimentos, remitidos vía correo.
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 Abril de 2025, 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 (54 en total), debido a incumplimiento del proveedor por ser producto de cosecha (frutas de mano), solicitud de la supervisión del contrato con referencia a la fruta manzana, sobremaduración de fruta, capacidad del horno propiedad de Servinutrir pues es pequeño y no cubre la necesidad de proceso diaria, por gusto y preferencia se incluyó la crema de mazorca en vez de la crema de arveja, la cual no tenía aceptabilidad y por arreglos locativos del servicio de alimentos, por lo cual se generaron algunos cambios de preparaciones.
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	Durante el mes de Abril de 2025, 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 de fecha de abril 17 de 2024 de la empresa TAYLOR, dado que este venció en el presente mes, se solicitó al contratista realizar con carácter urgente la calibración del termómetro patrón, lo cual se encuentra pendiente a 30 de abril de 2025.

	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.	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 proteínas, así como el horno requerido para el contrato, el equipo que tiene el contratista actualmente no cumple con la capacidad requerida y se encuentra oxidado, en deficientes condiciones sanitarias. Durante el mes de Abril de 2025, el contratista efectuó el ingreso de la licuadora Industrial que fue retirada del servicio para mantenimiento correctivo en el mes de marzo de 2025; se encuentra pendiente el ingreso de dos equipos que también fueron sacados para mantenimiento correctivo desde marzo, siendo éstos, Procesador de alimentos y Pelapapas.
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	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 Abril de 2025, se realizaron las siguientes capacitaciones: • Capacitación Ambiental: Cambio climático y contaminación • Capacitación en SST: Manejo adecuado de productos químicos

	respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.	• Capacitación continua: Rotación de productos, rotulado de productos alimentarios, fechas de vencimiento Se realizó verificación del cumplimiento de las BPM a todas las PPL pertenecientes al Servicio de Alimentos Con relación a la capacitación de SST, se realizó el tema expuesto en cronograma del mes de marzo, actividad realizada por la empresa QSM.
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	Durante del mes de Abril de 2025, el contratista Servinutrir contó con su personal, Ing. De alimentos (administrador) Yuli Gutiérrez, Nutricionista dietista Iván Monsalve, Tecnólogo de alimentos Felipe Mercado, Jefe de cocina Miguel Mosquera y Almacenista Duban Salazar; sin embargo la administradora renunció en el mencionado mes y el contratista Servinutrir realizó el reemplazo el 28 de abril 2025, ingresó el Ing. Henrry Junior Ruiz Álvarez, previa revisión de hoja de vida y autorización de la supervisora del contrato.

	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.	
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 Abril de 2025, el contratista Servinutrir, realizó el ingreso del profesional Administrador de servicio de alimentos (Ing. Henrry Ruíz) quien asistió a inducción de seguridad realizada por personal de la Cárcel Distrital designado en este tema.
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	Durante el mes de Abril de 2025, el personal del contratista Servinutrir, el Nutricionista, el Ingeniero Industrial, el Tecnólogo de alimentos, Jefe de cocina y almacenista, no contó con la dotación completa para laborar en el servicio de alimentos, esto es, bata de color con el logo de Servinutrir y calzado cerrado, se evidenció calzado en inadecuadas

	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	condiciones de integridad (Tecnólogo de alimentos, nutricionista y el Ingeniero); novedad que fue notificada vía correo electrónico, el 10-04-2025 a la supervisora del contrato, quien efectuó la solicitud vía correo a Servinutrir, para la entrega de la dotación.
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 mes de Abril de 2025, 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. Martha Corredor, Ing. Dleiar Cabezas y Nutricionista dietista Adriana Ávila.
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	Durante el mes de Abril de 2025, Servinutrir aceptó las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales se desarrollaron las actividades propias de la ejecución del contrato 485 de 2024.

	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.	
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.	Durante el mes de Abril del 2025, Servinutrir 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.
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	Aunque en el mes de Abril de 2025, Servinutrir no debió cumplir con planes de contingencia dado que no se presentó ningún evento que lo requiriera, el contratista Servinutrir no contó en su totalidad con los equipos y utensilios estipulados en el Anexo Especificaciones

	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	Técnicas, desde el inicio del contrato 485 de 2024. Se encuentra pendiente la entrega de: - Canastillas plásticas cerradas para descongelación de proteínas, así como el horno requerido para el contrato, el equipo propiedad de Servinutrir actualmente no cumple con la capacidad requerida y se encuentra oxidado, con deficientes condiciones sanitarias.
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 Abril de 2025, 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	El 10 de diciembre 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 Durante el mes de Abril de 2025, Servinutrir efectuó muestreo microbiológico (materia prima, preparaciones alimenticias, ambientes, agua potable, frotis de manos de ppl y frotis de superficies) gestionado por Servinutrir, a través del laboratorio Pro-Calidad, acorde con la frecuencia estipulada en el contrato 485 de 2025.

	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.	
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 Abril de 2025, 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 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	Durante el mes de Abril de 2025, el contratista Servinutrir, mantuvo almacenados los alimentos 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 realizar cambios en algunas preparaciones debido a arreglos locativos del servicio de alimentos, los cuales fueron solicitados por la supervisión de alimentos; otros cambios obedecieron a no entrega de materias primas de proveedores, por desabastecimiento de frutas, debiendo entregar frutas de cosecha, incumplimiento del proveedor, insuficiente

	considere pertinente.	capacidad del horno de bandejas propiedad de Servinutrir.
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 Abril de 2025, 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 Abril de 2025, 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.
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	Durante el mes de Abril de 2025, 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

	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	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. En el mes de abril de 2025, se efectuó el ingreso de 2 ppl nuevos (Herrera Luis Alfredo y García Rubén Darío) al servicio de alimentos, previa selección de la JETEE y cumplimiento normativo, así como de afiliación a ARL y entrega de dotación por parte de Servinutrir.
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 Abril de 2025, el contratista Servinutrir, tomó algunas precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros; sin embargo, se requiere que Servinutrir asegure en su totalidad los riesgos físicos, tales como: azafates, utensilios con bordes cortantes, retirándolos del servicio, con el fin de evitar incidentes y/o 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 Abril de 2025, 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, complementen, modifiquen o adicionen.	Durante el mes de Abril de 2025, 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.
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	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, contó con 28 PPL asignados al servicio de alimentación, pero la ppl Butírica Willy fuer retirada del servicio por la JETTE el 7 de abril 2025, a los cuales se les realizó el pago de la bonificación correspondiente al periodo establecido (01 al 30 de abril de 2025) en las actividades del servicio de alimentos desempeñado por las PPL de la Cárcel Distrital.

	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).	
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	En el mes de Abril 2025 la Supervisión del contrato de suministro de alimentación, no solicitó al contratista, la toma de exámenes clínicos ppl dado que esta solicitud fue surtida en el mes de febrero de 2025, mediante oficio No. 2-2025-13752 del 21-02-2025; los cuales fueron efectuados por el laboratorio clínico Ocupasalud, contratado por Servinutrir, el día 28 de febrero de 2025.

	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 Abril de 2025, la supervisión del contrato no solicitó al contratista Servinutrir, de manera oficial, cambio de personal asignado al contrato 485 de 2024; sin embargo, se presentó renuncia de la Ing. Yuli Gutiérrez (administradora) y Servinutrir efectuó el reemplazo (Ing. Henrry Ruíz) a finales del mes de abril 2025.
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 Abril de 2025, 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 Abril de 2025, 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	En el mes de Abril de 2025, Servinutrir S.A.S No realizó fumigación a todas las áreas del servicio de alimentos, dado que esta actividad debió ser reprogramada para mayo 2025 por arreglos locativos en el servicio de alimentos.

	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 de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	En el mes de Abril de 2025, Servinutrir S.A.S realizó el lavado del tanque de almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos, a través de la empresa INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL con certificado N° 0106015 del 2025-04-30.
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	Durante el mes de Abril de 2025, el contratista Servinutrir, realizó actividades de mantenimiento preventivo a las instalaciones y equipamientos del servicio de alimento, las cuales se relacionan a continuación: -Mantenimiento preventivo de estufa industrial cuatro puestos -Estufas a gas de piso enanas, con bandeja recolectora extraíble recolectora de grasas y líquidos. -Planchas asadoras a gas de piso, en acero inoxidable - Horno industrial a gas de 5 bandejas - Baño de María a gas - Estufa tres puestos para sopas - Estufa arrocera tres puestos - Estufa tres puestos área de tubérculos Se encuentra pendiente el mantenimiento de:

	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.	-Dos Nevecones mixtos verticales de dos compartimentos (refrigeración y congelación) - Cuarto de refrigeración y congelación -Interruptor de cuartos fríos -Lavamanos pedestal - Carros transportadores tipo plataforma -Carros porta bandejas de 5 unidades - Mesas y mesones en acero inoxidable áreas del servicio de alimentos - Estantes servicio de Alimentos **ARREGLOS LOCATIVOS:** Se encuentra pendiente el arreglo del piso de acceso al área de bodega, falta mantenimiento del star stop (área de bebidas, ensaladas y en preliminar, mantenimiento al sistema hidráulico y de los mesones; esta actividad, estaba programada para febrero de 2025 y se reprogramó para este mes, pero al 30 de abril de 2025 no se ha realizado. A finales del mes de abril se inició el arreglo del piso del área del servicio de alimentos por lo que se hizo el traslado de equipos de gas, estufas y horno por la contingencia.
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	En el mes de Abril de 2025, Servinutrir, realizó los mantenimientos preventivos y/o correctivos por personal idóneo para las labores requeridas, es decir: -Mantenimiento de Estufas, Horno y Planchas -Traslado de Estufas y Horno (Plan de Contingencia cocina. El contratista que realizó mantenimiento fue el señor Fredy García Lamprea, persona con conocimiento en el área del manejo de gas natural y equipos de cocina caliente.

	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.	Servinutrir S.A.S. realizó el mantenimiento del sistema de extracción (ductos y motores) los días 20 y 21 de febrero del 2025, a través de la empresa Grupo Carvajal - Horeca contratado por Servinutrir; acorde con el contrato 485 de 2024, esta 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 mes de junio 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	Servinutrir en el mes de Abril de 2025, 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.

	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.	
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 Abril de 2025, 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: 1. Costillas de cerdo al horno con especias 2. Pechuga Florentina con guarnición 3. Hamburguesas 4. Pescado escabechado (Región Caribe) 5. Mute Santandereano (Región Santanderes) 6. Capacitación teórica: Técnicas de cocción
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	Durante la vigencia del mes Abril de 2025, 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.

	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 entrega certificado de disposición final de los residuos orgánicos No. BAT-20251004-3021 del periodo 01 al 30 de abril del 2025 y certificado de disposición final de los residuos orgánicos No 1471 del periodo 01 al 30 de abril del 2025.
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 Abril de 2025, 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 y entrega el certificado N° 04-25-05 de abril de 2025.
42	En el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de	Durante el mes de Enero de 2025, la Secretaría de Salud de Bogotá, efectuó visita de IVC al servicio de alimentos y emitió concepto sanitario FAVORABLE

	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	con requerimiento con cumplimiento del 69.5 %, mediante acta N° 781619 del 17/01/2025; por tanto, no se aplicó ningún tipo de medida sanitaria de seguridad. Por tanto, el contratista Servinutrir generó el plan de mejoramiento respectivo y fue radicado con No. 1-2025-2938 del 27 de enero del 2025, el cual fue revisado por parte del área de Apoyo a la supervisión del contrato de alimentación de la cárcel y se generó la retroalimentación respectiva con la administradora del servicio de alimentos (Yuli Jiménez); dado que a abril de 2025 no se había efectuado algunos arreglos locativos específicamente la soldadura de mesones que fue reportada por la Secretaría de Salud en el mes de enero 2025, se informó a la supervisora del contrato para requerir a Servinutrir, realizar esta labor y subsanar esta novedad - hallazgo a más tardar a principios del mes de mayo 2025, con radicado con No. 1-2025-2938 del 27 de enero del 2025.

	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.	
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 Enero de 2025, Servinutrir presentó Plan de mejora con radicado con No. 1-2025-2938 del 27 de enero del 2025, 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 69.5 %, mediante radicado N° 781619 del 17/01/2025; Al plan de mejora mencionado se le realizó revisión y seguimiento respectivo, a fin de que se subsanen los hallazgos reportados por el ente de control, este fue revisado por parte del área de Apoyo a la supervisión del contrato de alimentación de la cárcel y se generó la retroalimentación respectiva con la administradora del servicio de alimentos (Yuli Jiménez); dado que a abril de 2025 no se había efectuado algunos arreglos locativos específicamente la soldadura de mesones que fue reportada por la Secretaría de Salud en el mes de enero 2025, se informó a la supervisora del contrato para requerir a Servinutrir, realizar esta labor y subsanar esta novedad - hallazgo a más tardar a principios del mes de mayo 2025, pues fue contemplada en el plan de mejoramiento, con radicado con No. 1-2025-2938 del 27 de enero del 2025.

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 Abril de 2025 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 Abril de 2025, 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 anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas	Durante el mes de Abril de 2025, el contratista Servinutrir reportó novedad la ppl del servicio de alimentos (BURITICA LEMUS WILLY ALEXANDER) por incumplimiento del reglamento interno y a la

	con este, durante la ejecución del mismo.	inducción efectuada al ingreso al taller en referencia al buen comportamiento), por tal razón es retirado de este taller por la JETEE
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 Abril de 2025, 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
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 Abril 2025 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	Durante el mes de Abril de 2025, no se requirió realizar ni asegurar la logística para atención de contingencia, dado que no se presentó ninguna contingencia; sin embargo, debido a arreglos locativos en el servicio de alimentos (pisos) se reubicaron áreas de proceso; también se reubicaron algunos equipos de proceso (horno, estufas) actividad fue realizada por personal técnico contratado por Servinutrir.

	personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y 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 abril 2025, Servinutrir solicitó a la supervisión del contrato la autorización para ingreso del proveedor ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE FRUTAS Y VERDURAS – ASOCOLFRUVER, y ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PLÁTANO DEL EJIDO
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	Servinutrir en el mes de Abril de 2025, adquirió materias primas de tres pequeños proveedores (Pulpas El Edén, Aprolecho y Asocolfruver) 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 abril de 2025 del contrato de la cárcel, por consiguiente, se realizó el estimativo del porcentaje de compras a pequeños proveedores y este corresponde al 30.7% de las compras.

	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	
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 Abril de 2025, Servinutrir realizó la limpieza de la trampa de grasas del servicio de alimentos y entregó el soporte respectivo; certificado No. 0106003 de la empresa Ingealimentos el 23 de abril de 2025.
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,	Durante el mes de Febrero (10) de 2025, Servinutrir efectuó entrega de dotación a las PPL que forman parte del servicio de alimentos y se entregan los soportes respectivos; sin embargo, se encuentra pendiente la entrega de algunos EPP tales como mangas de protección, petos de carnaza y guantes de carnaza, solicitud efectuada de meses atrás y con corte a 31 de marzo de 2025 aún se mantiene el incumplimiento.

	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**.**	En el mes de Abril de 2025, Servinutrir entregó dotación completa a las 2 ppl (HERRERA LUIS Y GARCÍA RUBÉN) nuevas asignadas en este mes al taller de alimentos.
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 el mes de Abril de 2025, 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.
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	En el mes de Abril de 2025, 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.

	alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.	
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 presentó la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, el 12-05-2025 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 Abril de 2025, Servinutrir presentó los Informes, documentos y evidencias de forma completa para el cobro de la cuenta hasta el día 16 de mayo de 2025.
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	Para el mes de Abril 2025, Servinutrir contó con personal femenino (personal interno y externo) en un 50% de la ejecución contractual; sin embargo, es de mencionar que las personas privadas de la libertad corresponden solamente por disposiciones del establecimiento, a personal masculino.

	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	
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 Abril del 2025, 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
8	2024	9427	20/12/2024	$686.012.340	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION NOVIEMBRE	01/11/2024	30/11/2024
9	2025	10329	23/01/2025	$691.204.137	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION DICIEMBRE	01/12/2024	31/12/2024
10	2025	12050	24/02/2025	$725.422.779	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION ENERO	01/01/2025	31/01/2025
11	2025	12672	21/03/2025	$ 652.773.092	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION FEBRERO	01/02/2025	28/02/2025
12	2025	12949	22/04/2025	$ 724.988.572	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION MARZO	01/03/2025	31/03/2025
TOTAL, PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			**$** 8.156.841.468				

Componente Técnico - Situación Actual

A corte del 30 de Abril de 2025, se tiene pendiente la entrega de EPP (Mangas protectoras, petos de carnaza, guantes de carnaza) a las ppl del servicio de alimentos, requerimiento que se ha solicitado de meses atrás y no ha sido cumplido por parte de Servinutrir, lo cual está pendiente desde la última entrega de EPP efectuada en el mes de junio de 2024; solo fue entregado un peto de carnaza para atender visita de la Contraloría.

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 abril 2025 Servinutrir ingresó la licuadora industrial y quedó pendiente el ingreso de dos (2) equipos que fueron retirados en marzo 2025 por fallas en su funcionamiento (Pelapapas, Procesador de alimentos), los cuales no fueron reemplazados en el mencionado mes, solicitud que se hizo a la administradora de Servinutrir, Yuli Gutiérrez.

Se encuentra pendiente el mantenimiento de cuartos fríos, lavamanos pedestal, carros transportadores, carros porta bandejas y estantes, así como del arreglo del piso de acceso al área de bodega, falta mantenimiento del star stop (área de bebidas, ensaladas y en preliminar, mantenimiento al sistema hidráulico y efectuar actividades de mantenimiento correctivo de mesones del todo el servicio de alimentos por hallazgo de la Secretaría de Salud, en visita del mes de enero 2025, es decir, 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 el mes de abril de 2025, se venció el certificado de calibración del termómetro patrón y se requiere a Servinutrir efectuar de manera inmediata dicho proceso de calibración, acorde con lo estipulado en el Anexo.

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 Abril de 2025, cuyos pagos deberán efectuarse dentro de los 8 primeros días del mes de mayo 2025; 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
16-05-2025



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: NUTRICIONISTA DIETISTA - CONTRATISTA
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 485 de 2024

DLEIAR CABEZAS CUBILLOS
Cargo: ING. DE ALIMENTOS CONTRATISTA
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 485 de 2024

MARTHA LUCÍA ARANGO
Cargo: ABOGADA CONTRATACIÓN CÁRCEL

ANGIE KATHERINE RODRÍGUEZ
Cargo: PROFESIONAL CONTRATACIÓN CÁRCEL

Elaboró: MARTHA CORREDOR - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
ADRIANA ÁVILA - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
DLEIAR CABEZAS - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
MARTHA ARANGO - CONTRACIÓN CÁRCEL DISTRITAL
ANGIE KATHERINE RODRÍGUEZ - CONTRACIÓN CÁRCEL DISTRITAL

Aprobó: ADRIANA PATRICIA HERNÁNDEZ - SUPERVISORA CONTRATO 485 DE 2024

INFORMACION BÁSICA									
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA **SERVINUTRIR S.A.S**							**CONTRATO No.** 485-2024		
OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PREPARADA EN SITIO BAJO LA MODALIDAD DE RACION DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.									
Fecha Inicio: 03/04/2024	Plazo inicial:	Meses	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 29/06/2025			453						453
Informe No: 13	Desde: 1/04/2025			Hasta: 30/04/2025			Fecha Informe:	16/05/2025	

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 abril de 2025, 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 abril de 2025 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 abril del 2025, 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 abril de 2025 se solicitaron 54 intercambios a la supervisión por: incumplimiento del proveedor de la fruta dado que no se encuentra en época de cosecha (frutas de mano), por sobre maduración de algunas frutas. Y cambio de fruta manzana, por solicitud de la supervisión del contrato. Otras solicitudes cambio de preparación de horneados pues es el equipo es pequeño y no es suficiente para la demanda diaria según parte y preparación. Por gustos y preferencias, (crema de mazorca). Será formalizado el intercambio del repolllo por espinaca y lechuga y por contingencia arreglo cocina.	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 terapéutica y/o enfoque diferencial • F-GIP-1165 Autorización de intercambios

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. De acuerdo con la frecuencia de entrega de menaje durante el mes de abril del 2025, no se realizó entrega de menaje por parte de Servinutrir. Se realizó cambio de algunas fiambreras, el pasado 3 de abril del 2025 por reposición, estando el menaje a la fecha en condiciones adecuadas para el uso. Nueva entrega de vasos se realizará en el mes de julio 2025. Y nueva entrega de cucharas se realizará en el mes de mayo 2025	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 2" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte entrega de Fiambreras
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 abril del 2025, 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 terapéutica y/o enfoque diferencial
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 2025 del contrato fueron entregados a la supervisión, para la respectiva revisión y aprobación en el mes de enero 2025, bajo el radicado No. 1-2025-2937 del 27 de enero del 2025	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 29 de abril del 2024 entrega de Planes, programas, y fichas técnicas. • Radicado 1-2025-2937 del 27 de enero del 2025 entrega de cronogramas 2025
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 abril de 2025 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. En el mes de abril del 2025 se solicitaron 54 intercambios a la supervisión por: incumplimiento del proveedor de la fruta dado que no se encuentra en época de cosecha (frutas de mano), por sobre maduración de algunas frutas y cambio de fruta (manzana) por solicitud de la supervisión del contrato. Otras solicitudes por capacidad inadecuada del horno de Servinutrir, pues es pequeño y no es suficiente para la demanda diaria según parte y preparación, y por gustos y preferencias (crema de mazorca). Y por contingencia arreglo de cocina.	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 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 deber ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato	Servinutrir 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 Uno (1) calibrado El soporte del certificado de calibración fue entregado a la supervisión del contrato. El 28 de agosto del 2024, en correo electrónico. El termómetro será calibrado nuevamente en el mes de mayo del 2025. No fue realizada esta actividad debido a que el proveedor no tenía la disponibilidad para hacerlo.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 8” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte certificado de calibración termómetro patrón

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. El 4 de febrero del 2025, ingresó licuadora nueva al servicio de alimentos. El horno de gabetas (bandejas) de propiedad de Servinutrir, no suple la capacidad de producción de las preparaciones que lo requieren. Como correctivo, se realizarán las preparaciones con mejor programación con el fin de subsanar este impedimento. El 16 de abril del 2025, la licuadora ingresa nuevamente al servicio de alimentos en condiciones adecuadas para su funcionamiento.	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 27 de enero el 2025 los cronogramas del plan de capacitación, que será ejecutado hasta la terminación del contrato 485-2024. Iniciando la ejecución de los mismos. Las capacitaciones impartidas durante el mes de marzo fueron: ✓ **Capacitación Ambiental:** Cambio climático y contaminación ✓ **Capacitación en SST**: Manejo adecuado de Productos químicos ✓ **Capacitación continua**: Rotación de productos, rotulado de productos alimentarios, fechas de vencimiento ✓ Se realizó verificación del cumplimiento de las BPM a todas las PPL pertenecientes al Servicio de Alimentos Con relación a la capacitación de SST, se realizó el tema expuesto en cronograma del mes de marzo, actividad realizada por la empresa QSM. Igualmente, el tema expuesto por el área ambiental fue el programado en el mes de marzo del 2025.	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 • Capacitación en Ambiental • Capitación en SST • Capacitación continua • 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 abril de 2025 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). El 28 de abril, ingresa como administrador del servicio de alimentos el Ing. Henry Díaz, debido a la renuncia presentada con la Ing. Yuri Ximena Gutiérrez. 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 • Soporte liquidación Ingeniera Yuri Ximena Gutiérrez
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 abril de 2025, estuvo atento a la programación de inducción de normas de seguridad y operación del servicio de alimentos de la Cárcel Distrital. Durante el mes de abril del año 2025 hubo programación de inducción a normas de seguridad y operación al nuevo administrador del servicio de alimentos el Ing. Henry Díaz.	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. Servinutrir, tiene programada la entrega de dotación al personal administrativo la segunda semana de mayo del 2025, con las características establecidas contractualmente. la próxima entrega de dotaciones a las PPL será efectuada en el mes de junio del 2025, teniendo en cuenta la frecuencia establecida, última entrega fue el 10 de febrero del 2025.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 13" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 13 • Soporte Orden de compra de dotación • Orden de compra de calzado
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 abril del 2025 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 las personas designadas por la supervisión del contrato.	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 abril del 2025, aceptó las condiciones físicas de las instalaciones para el desarrollo de las actividades y elaboración de los alimentos. Servinutrir S.A.S., se adapta a las condiciones para adecuación de pisos cocina, y como plan de contingencia, elaborando algunos cambios en las preparaciones de los alimentos durante el tiempo de ejecución de la obra. Servinutrir entregó al inicio del contrato 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 abril del 2025 mantuvo por su cuenta en adecuadas condiciones de orden y aseo las instalaciones, equipamiento, utensilios y menaje; empleando los agentes de aseo estipulados en el Programa de Limpieza y Desinfección - POES. Además, se implementaron las acciones de limpieza y desinfección y de orden, acorde con los hallazgos reportados en la visita por parte de la Secretaría de Salud.	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 • Registro 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 abril del 2025, 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. Servinutrir contó con la materia prima necesaria para la producción diaria de las raciones alimentarias, en sus diferentes tiempos de comida.	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, superficies, ambiente, 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	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 ultimo muestro fue realizado el 21 de abril del 2025 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 ✓ Ambiente ✓ Frotis superficie, vaso y fiambrera	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 19” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Plan de muestreo • Anexo 5. Cronograma control microbiológico • Laboratorios propuestos, radicado No. 1-2024-28706, del 29 de abril del 2024 • Resultados Análisis PROCALIDAD abril 2025

Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio 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	✓ Proteína: Cerdo ✓ Ensalada de lechuga, tomate, pepino ✓ Materia prima: yogurt ✓ Agua del grifo: microbiológico y físico químico ✓ Tubérculo: papa criolla ✓ Jugo de frutos amarillos De acuerdo con la frecuencia bimestral estipulada en el contrato 485-2024, por tanto, nuevamente se realizará el muestreo en el mes de junio del 2025.	
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 abril de 2025, 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 suficientes para la elaboración de las preparaciones entregadas a las PPL, cumpliendo con las especificaciones técnicas, microbiológicas requeridas. En el periodo del 01 al 30 de abril del 2025 se solicitaron intercambios a la supervisión: por solicitud de la supervisión del contrato (fruta de mano manzana), por escasez de producto (pera y mango), por capacidad insuficiente del horno, de propiedad de Servinutrir, esta situación será corregida, con la programación del menú con mayor anterioridad sin afectar la calidad del producto final. por sobre maduración de la fruta, por calidad del proveedor en el caso del hígado y por gustos y preferencias (crema de mazorca), y por contingencia por arreglo de cocina.	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 escasez de materias primas
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 abril de 2025, 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 2025

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 abril del 2025 no se presentó ningún evento del cual se necesitará activar el plan de contingencia entregado. Sin embargo, debido al arreglo de cocina, se activó plan de contingencia alterno por parte de la Cárcel Distrital, adecuado las áreas de trabajo y el cambio de algunas preparaciones, durante el tiempo de la contingencia. Servinutrir S.A.S., Garantizó en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, 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 24 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 abril de 2025, 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 conto con un total de 28 PPL, durante la primera semana y la PPL Willy Buriticá fue egresado posteriormente. Del Servicio de Alimentos. Todas las PPL cuentan con la debida documentación legal pertinente para la manipulación de alimentos. Se obtuvieron 2 ingresos de PPL nuevos al servicio de alimentos, seleccionados por la JETTE.	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 abril de 2025 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. En el mes de abril se presentó accidente laboral a la PPL Yermis Mauricio López Almanza, prestando la atención acorde a los tiempos estipulados con la ARL	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 persona administrativo • FURAT Yermis Mauricio López Almanza
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 abril del 2025 Servinutrir S.A.S dio cumplimiento con el pago de aportes de ARL de las PPL correspondientes al mes de marzo 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 a 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 No. 1 Especificaciones Técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de la consignación 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 abril de 2025, contó con 28 PPL asignados al servicio de alimentación durante la primera semana. Posterior fue egresado del servicio de alimentos las PPL Willy Buriticá. La bonificación correspondiente al periodo establecido (01 al 30 de abril del 2025) en las actividades del servicio de alimentos desempeñado por las PPL de la Cárcel Distrital, acorde con la programación de actividades de cada PPL, lo cual fue verificado por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel.	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 abril del 2025

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.	Durante el periodo del 01 al 30 de abril del 2025, Servinutrir no gestionó la realización de exámenes clínicos a nuevas PPL requeridas por la supervisión del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 29” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • N.A

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 abril del 2025 Servinutrir no recibió solicitudes por parte del supervisor del contrato, respecto al cambio del personal administrativo. Sin embargo, la administradora del servicio de alimentos, la Ing, Yuri Ximena Gutiérrez, presento renuncia irrevocable, a lo cual se realizó la gestión de ingreso al cargo del Ing. Henrry Díaz. El personal administrativo de Servinutrir, se encuentra cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el contrato 485-2024	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 30” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Hojas de Vida del personal administrativo
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 cumplircon 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 abril del 2025 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 abril se verá reflejado en el informe del mes de mayo de 2025.	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 abril de 2025 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 decompromiso 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 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.	El 29 de enero de 2025 se realizó fumigación a todas las áreas del servicio de alimentos, de manera preventiva contra voladores, rastreros y roedores, por la empresa Fumigaciones técnicas CPG S.A.S De acuerdo a la frecuencia establecida en el cronograma esta actividad debió ser realizada en el mes de abril, debido a la contingencia presentada en cocina (arreglo de pisos) esta actividad es programada para el próximo 7 de mayo del 2025, con conocimiento del Ing. Ambiental de la Cárcel Distrital.	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 enero de 2025 OS 2704
*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 de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.*	De acuerdo con la frecuencia establecida, el 30 de abril 2025 se realizó lavado de tanques de almacenamiento de agua potable, por la empresa ingealimentos Saneamiento Ambiental, sin presentarse novedad alguna. El siguiente lavado de tanque se realizará en el mes de octubre del 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 abril 2025 N° 0106015 • Reporte de servicio L&D de tanque de agua abril 2025 N° 23618

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.	Servinutrir durante el periodo del 01 al 30 de abril del 2025 realizó los siguientes mantenimientos: • Mantenimiento de Estufas, Horno y Planchas • Traslado de Estufas y Horno (Plan de Contingencia cocina) Estas actividades fueron efectuadas por el contratista Fredy García Lamprea. La descripción de los mantenimientos se adjunta en la carpeta de esta obligación. Dentro de las actividades pendientes por efectuar se encuentra: Mantenimiento de mesones en general: Actividad reprogramada para el mes de mayo 2025, no se ha realizado por falta de un contratista soldador en acero inoxidable. Mantenimiento de Equipos de Frío (nevecones, cuartos fríos), actividad que no fue llevada a cabo debido a que por motivos ajenos el contratista Carlos Caballero no se comprometió y estamos en la búsqueda de nueva empresa para efectuar la labor. Rejilla en sifón piso área marmita costado izquierdo, arreglo del piso de acceso área de bodega, falta mantenimiento del star stop (área de bebidas, ensaladas y en preliminar,). Estas actividades se programan para la segunda semana del mes de mayo del 2025. No fueron realizadas, debido al incumplimiento de los contratistas.	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 estufas, horno y planchas • Informe traslado de equipos de gas, estufas y horno (plan de contingencia cocina) • Carta de Compromiso actividades pendientes.

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.	Serv inutrir durante el periodo del 01 al 30 de abril del 2025 realizó los mantenimientos prev entivos y/o correctivos por personal idóneo y calificado para las labores requeridas. El contratista que realizó mantenimiento f ue el señor Fredy Lamprea, persona con conocimiento en el área del manejo de gas natural y equipos de cocina caliente.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 36” del aplicativo Share Point en documento llamado: • Anexo 7. cronograma de mantenimiento preventivo del contrato 485-2024 • Informe mantenimiento estufas, horno y planchas • Informe traslado de equipos de gas , estufas y horno por contingencia arreglo cocina.

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 cuenta 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, realizó el mantenimiento de extracción de ductos y sus demás componentes el 20 y 21 de febrero del 2025, con la empresa Grupo Carvajal - Horeca; acorde con el contrato 485 de 2024, el siguiente mantenimiento se realizará en el mes de junio de 2025 según frecuencia (cada 4 meses) establecida en esta obligación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 37" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo 7. Cronograma de mantenimiento preventivo del 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 abril del 2025 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 abril del 2025, realizó las siguientes capacitaciones en cocina: 1. Costillas de cerdo al horno con especias 2. Pechuga Florentina con guarnición 3. Hamburguesas 4. Pescado escabechado (Región Caribe) 5. Mute Santandereano (Región Santanderes) 6. Capacitación teórica: Técnicas de cocción	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 39" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1196 Actividad grupal taller de cocina • F-GIP-1196 Actividad grupal: Técnicas de cocción • Plan de capacitación en 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 abril del 2025, 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-20251004-3021 del periodo 01 al 30 de abril del 2025	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 40" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de disposición final de Residuos Orgánicos No. BAT-20251004-3021del mes de abril 2025 • Certificado de recolección y transporte de residuos orgánicos no peligrosos No1471 de abril 2025

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 abril del 2025, realizó el correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina, de acuerdo con el Procedimiento de disposición de aceite vegetal usado de Servinutrir; el aceite es entregado a la empresa recolectora UTILECO. Certificado No. 171852 de abril de 2025.	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. 04-25-05 de abril del 2025. • Certificado de aprovechamiento de aceite vegetal usado para la producción de biodiesel No 171852 de abril del 2025.

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 las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.	En el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril del 2025, 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 17 de enero de 2025 en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 69,5%. A partir de esta visita se generó un plan de mejora, radicado No. 1-2025-2938 del 27 de enero del 2025 para subsanar los hallazgos encontrados por la SDS, el cual deberá ser revisado por el área de Apoyo a la Supervisión de alimentos, El área de mantenimiento de Servinutrir realizará en el mes de mayo (segunda semana), arreglo locativo pendiente (arreglo piso entrada almacén) evidenciado como hallazgo en la visita de secretaria de salud.	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 17 de enero del 2025 • Registro verificación POES • Plan de mejora visita SDS enero • Carta de compromiso actividades pendientes

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.	La Secretaría de Salud realizó visita de inspección al servicio de alimentos el 17 de enero de 2025 en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 69,5%. A partir de esta visita Servinutrir generó un plan de mejora, para subsanar los hallazgos encontrados por la SDS. El área de mantenimiento de Servinutrir realizará en el mes de mayo, (segunda semana) arreglo locativo pendiente (arreglo piso entrada almacén) evidenciado como hallazgo en la visita de secretaria de salud. 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, los cuales serán revisados y avalados por el área de apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel. Los documentos solicitados por la SDS fueron radicados e implementados a partir del mes de febrero del 2025	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 43” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registro verificación POES • Carta de compromiso actividades pendientes • Plan de mejora visita SDS enero
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 abril del 2025, 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 abril del 2025 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 abril de 2025 la administración encargada del turno, en el servicio de alimentos (Ivan Monsalve) y el Ing Henry Díaz no presentó informe a la supervisión del contrato sobre novedades presentadas en el servicio de alimentos, con relación a las PPL del servicio de alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 45" del aplicativo SharePoint en documento • N.A
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 abril de 2025, 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 abril 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 en frío • F-GIP-1170 Registro de contra muestras producto terminado • Registro 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 abril de 2025 no se requirió la implementación del plan de contingencia entregado por Servinutrir, debido a que no se presentaron situaciones relacionadas con enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos u otros. Sin embargo, la Supervisión del Contrato de Alimentos, activo un plan de contingencia (cambio de áreas de trabajo y cambio de preparaciones minuta patrón), a partir del 29 de abril del 2025 y por 9 días. Debido al arreglo del piso cocina del Servicio de Alimentos.	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, radicado No. 1-2024-28706 del 29 de abril del 2024. Para el mes de abril 2025, se incorporó proveedores como alternos y/o pequeños productores como: Asociación colombiana de frutas y verduras (asocolfruver) Asociación de productores de plátano el ejido (asope) Industria Panificadora el country Fruqim (Frutas y Verduras) – Eduardo Rodríguez Reyes) Servinutrir se encuentra en espera de la aprobación del proveedor ASOAGRICUND, cuya documentación fue enviada para revisión y	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. • Soporte Informe búsqueda proveedores compras locales

	aprobación.	

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 abril del 2025, Servinutrir S.A.S adquirió materia prima a pequeños productores agropecuarios locales de la región central llamados: Pulpas El Edén, Aprolecho E inversiones agropecuarias Pardo, Asocolfruver, Industria Panificadora el Country, Fruquim, 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. Se realizaron compras a pequeños productos del 31% aproximadamente. Con respecto a la compra total efectuada por Servinutrir. Se da cumplimiento a la obligación respectiva superando el monto mínimo requerido.	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 Asocolfruver • Facturas Industria Panificadora El Country • Facturas de compras abril 2025 • 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 abril del 2025, 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 23 de abril de 2025. Se adjunta el soporte respectivo, certificado No. 0106003	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° 0106003 • Reporte limpieza de trampa de grasa No. 50839

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 parcialo 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.	De acuerdo al código sustantivo del trabajo que indica entrega de dotación cada 4 meses, corresponde la entrega en el mes de febrero de 2025. Durante el periodo del 01 al 30 de abril del 2025, Servinutrir entrego la dotación respectiva a las nuevas PPL que ingresaron al servicio de alimentos Teniendo en cuenta la frecuencia establecida contractualmente, la próxima entrega de dotación para las PPL antiguos será realizada en el mes de Junio del 2025.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 53” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte entrega de dotaciones a PPL nuevos y calzado pendiente
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.	Durante el mes de abril de 2025 se realizaron valoraciones nutricionales a las personas privadas de la libertad que por orden medica fueron remitidas al área de apoyo a la supervisión de alimentos y requerida al profesional en nutrición y dietética de Servinutrir Iván Monsalve y verificada por el personal delegado por la supervisión del contrato de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de mujeres.	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 terapéuticas y/o enfoque diferencial • F-GIP-1171 Plan nutricional

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 abril del 2025, 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 FS 2136 con radicado el 12 de mayo del 2025 y soportes correspondientes del periodo 1 al 30 de abril del 2025, 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" de aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte radicación factura de venta mayo 12 del 2025.
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 abril del 2025. Informe presentado inicialmente el día 6 de mayo de 2025 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 abril 2025.

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 abril del 2025, 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 abril del 2025 se dio cumplimiento con la entrega de menú especial del viernes santo, sin presentarse novedad alguna.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación No. 59" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Entrega Menú Especial Viernes Santo

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