INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

INFORMACION BÁSICA									
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA **SERVINUTRIR S.A.S**							**CONTRATO No.** 485-2024		
OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.									
Fecha Inicio: 03/04/2024	Plazo inicial:	Meses	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 02/04/2025			453						453
Informe No: 02	Desde: 1/05/2024			Hasta: 31/05/2024			Fecha Informe:	12/06/2024	

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

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	**ACTIVIDADES**	**ANEXOS** (Describir productos cuando haya lugar a ello)
1. Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el Anexo 1. Especificaciones Técnicas, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral del contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo.	Servinutrir S.A.S. en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, ejecutó el contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas en el anexo 1.	Los anexos de la obligación No. 1 son todos los soportes que se encuentran en el presente informe los cuales evidencian la ejecución del contrato 485-2024, del 1 al 31 de mayo de 2024 conforme a los documentos requeridos en el anexo técnico y pliego de condiciones.
2. Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director (a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y 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,	Durante el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, SERVINUTRIR S.A.S prestó el servicio de alimentación de manera diaria, continua, y permanente a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, cumpliendo con la entrega de Desayuno, Almuerzo, Cena, dos Refrigerios uno en la mañana y uno en la tarde, y una bebida caliente después de la Cena. Se realizó la entrega de las Dietas terapéuticas a las PPL que lo requieren de acuerdo con concepto médico del establecimiento carcelario y según valoración nutricional. En el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024 se solicitaron intercambios a la supervisión por logísticas del servicio, error en los pedidos por parte de la administración y/o compras, o por escasez de materias primas. También se solicitaron intercambios en	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 2” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1184 liberación de alimentos raciones alimentarias. • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas. • F-GIP-1165 Autorización de intercambios • Soportes escases de materias primas.

obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación.	preparaciones de productos al horno por arreglo de equipo.	
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 realizó la entrega de los elementos de menaje completos, según las especificaciones de la ficha técnica y la obligación indicada. La próxima entrega de vasos se realizará en el mes de septiembre de 2024, y la entrega de cucharas en el mes de julio de 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 3" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado No. 1-2024-26542 del 17/04/2024 entrega de menaje
4. Implementar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, en caso de requerirse, acorde con la normativa sanitaria y según lo estipulado en el Anexo 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.	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 • Plan de Contingencia

5. Prestar el servicio del suministro de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración de la nutricionista del contratista, así como las raciones alimentarias que se requieran por convicciones religiosas y especiales de las PPL que lo soliciten y sean aprobados previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.	Durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024, SERVINUTRIR S.A.S., suministró según concepto médico del establecimiento carcelario y según valoración nutricional, dieta terapéutica a las personas privadas de la libertad. Se dio estricto cumplimiento a las raciones que se requirieron por convicciones especiales de las PPL y que fueron aprobadas previamente por el área de atención básica de la Cárcel Distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 5” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1168 Personal Privadas de la Libertad con dietas
6. Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los cronogramas requeridos para la ejecución de actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Servinutrir S.A.S., realizó la entrega de los planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de las materias primas e insumos según las especificaciones técnicas del anexo 1. Entrega realizada en medio magnético. Una vez revisada la información suministrada por el apoyo a la supervisión, se realizarán los ajustes requeridos, de acuerdo con el acta de reunión del inicio del contrato 485-2024. Así mismo, los cronogramas a ejecutar durante la vigencia del contrato fueron entregados a la supervisión, para la respectiva revisión y aprobación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 6” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado cronogramas contrato 485- 2024 el 24 de abril del 2024. • Radicado No. 1-2024-28706 el 29 de abril del 2024 entrega de Planes, programas, y fichas técnicas.
7.Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C) y calientes (Temperaturas ≥ a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 1 al 31 de mayo de 2024 suministró los menús programados y realizó permanente vigilancia en todas las etapas de producción de los alimentos, desde el ingreso de materias primas, hasta la entrega del producto final, teniendo en cuenta el control de las temperaturas en los puntos críticos durante todas las etapas deproceso productivo.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 7” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registro recepción de materias primas • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento • F-GIP-1184 Liberación dealimentos raciones alimenticias • Control de temperaturas de procesos y producto
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	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 termómetro patrón se encuentra con certificación de calibración vigente con fecha del 15 de agosto del 2023. La próxima	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 8” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte de calibración y verificación de termómetros T23-3075

empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	calibración se efectuará en agosto del 2024 según la obligación.	
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. Los elementos faltantes: Escabiladero de 15 latas en acero inoxidable, latas en acero inoxidable = 15 und, 10 azafates, licuadora industrial de 20 litros y 6 timbos para bebidas, serán entregadas a finales del mes de junio 2024, debido a que algunos de estos equipos fueron mandados a construir según requerimiento. Fecha de entrega estipulada 20 de junio del 2024 Se cuenta con una báscula de 150 kg, debidamente calibrada. La báscula de 400 kg, será ingresada el 27 de junio del 2024, con su debido soporte de calibración. Su demora se debe al mantenimiento general que se Servinutrir está efectuando.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 9” del aplicativo SharePoint en documento llamado. • Certificado de calibración 4065 bascula 150 kg • Radicación No. 1-2024-26542 el 17 de abril del 2024 entrega de Elementos y utensilios.
10. Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, Control de procesos de alimentos, seguridad industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.	SERVINUTRIR S.A.S entregó el 24 de abril 2024 los cronogramas del plan de capacitación, información en espera de revisión y aprobación de la supervisión del contrato. Iniciando la ejecución de los mismos. Las capacitaciones impartidas durante el periodo estipulado fueron: ✓ **Capacitación continua:** Control de procesos de alimentos, estandarización de gramajes y porciones servidas. ✓ **SST:** Plan de Emergencia ✓ **Ambiental:** Separación de residuos en la fuente.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 10” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo 4. Plan de capacitación Cárcel Distrital del contrato 485-2024 • F-GIP-1196 Actividad grupal capacitación continua • Capacitaciones en SST • Capacitación en Ambiental
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	SERVINUTRIR S.A.S. Durante el periodo del 01 de mayo al 31 de mayo de 2024 tuvo contratado por su cuenta y riesgo personal directivo, administrativo y operativo (ingeniero de alimentos, tecnólogo en calidad, chef, almacenista, nutricionista).	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 11” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Documentos del personalAdministrativo cárcel • Soporte de pago

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.	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 reemplazo del personal de los cargos de tecnólogo y almacenista ingresaron el 16 de mayo 2024, al igual que el nuevo chef ingreso el 20 de mayo del 2024.	personaladministrativos. • Planilla parafiscales personalAdministrativo • Afiliaciones Almacenista • Afiliaciones Chef • Afiliaciones Tecnólogo en calidad de alimentos
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 31 de mayo 2024, estuvo atento a la programación de inducción de normas de seguridad y operación del servicio de alimentos de la Cárcel Distrital. El almacenista en su ingreso recibió la debida inducción de las generalidades de ACA.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 12” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 12 • Acta de aplicación de prácticas esperadas • Inducción generalidades ACA
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	Servinutrir S.A.S., entregó a través de su departamento de Talento humano la dotación adecuada para la ejecución del contrato en el servicio de alimentos de la Cárcel Distrital. Esta dotación se entrega de acuerdo con el ciclo inicial de contratación con la empresa contratista. El personal se encontró debidamente uniformado utilizando prendas	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 13” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 13

cerrado y antideslizante, los uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista.	que indican en un lugar visible el nombre de la empresa.	
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 31 de mayo de 2024 Servinutrir S.A.S, estuvo comprometido y aceptó que el suministro fuera revisado diariamente por laspersonas designadas por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C, y se acogió a las recomendaciones que fueron impartidas por escrito, por el supervisor del contrato 485-2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 14” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso Obligación No. 14.
15. Aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual. Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación.	Servinutrir S.A.S., durante el periodo 01 al 31 de mayo del 2024, aceptó las condiciones físicas de las instalaciones para el desarrollo de las actividades y elaboración de los alimentos. Servinutrir entregó la debida actualización de la señalización de cada una de las áreas estipuladas en el Servicio de Alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 15” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de CompromisoObligación 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	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024 cumplió con el programa de Limpieza y Desinfección de instalaciones y equipos utilizando agentes químicos establecidos. Las frecuencias y los procedimientos realizados garantizaron las condiciones del aseo requerido. Procedimientos que se encuentran en el POES del programa de Limpieza y Desinfección.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 16” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte de compra Elementosde Aseo • Soporte de compra Elementos químicos • POES • Anexo7. Cronograma mantenimiento preventivo contrato 485-2024

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.		
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. • Soporte radicado No. 1-2024-28706 entrega de plan de contingencia contrato 485-2024 del 29 de abril del 2024
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 31 de mayo del 2024, asumió la totalidad del costo de la materia prima y alimentos para la preparación de las raciones alimentarias para las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres. A esta obligación se le dio cumplimiento por medio del ingreso de materias primas semanalmente, registradas en el formato de Recepción de materias primas einsumos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 18" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registros 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, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambrera, taza, vaso), entre otros; para lo cual el contratista en la primera semana de ejecución del contrato, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, con una frecuencia bimestral dando inicio al mismo, a partir del primer mes de ejecución del contrato; así mismo el plan de muestreo deberá entregarse a la supervisión del contrato	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. Servinutrir, durante el periodo 01 al 31 de mayo del 2024, no realizó muestreo microbiológico, debido a que no se ha tenido respuesta por parte de la supervisión sobre la aprobación de los laboratorios propuestos, por espera de respuesta a consulta técnica solicitada a la Secretaría de Salud. Por lo tanto, una vez obtenida la respuesta se realizará la toma de muestras.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 19" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Plan de muestreo • Anexo 5. Cronograma controlmicrobiológico • Laboratorios propuestos, radicado No. 1-2024-28706, del 29 de abril del 2024

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 periodo comprendido del 01 al31 de mayo de 2024, se realizó la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida, debidamente rotuladas, con sus gramajes requeridos y cuyos registros fueron revisados por el área de apoyo a la supervisión del contrato 485-2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 20” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1170 Registro de contra muestra producto terminado
21. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo seis (6) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.	Servinutrir S.A.S ha mantenido la cantidad suficiente para seis días calendario, cumpliendo con las especificaciones técnicas, microbiológicas requeridas. Para ello lo soportamos con los inventarios y controles de salida de las materias primas a proceso. En el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024 se solicitaron intercambios a la supervisión por logísticas en el servicio de compras, error en el pedido de materia prima (área de compras), incumplimiento de los proveedores, mala calidad en materia prima, estado de maduración, y escases de algunas materias primas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 21” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registro recepción materiasprimas • F-GIP-1165 Autorización de intercambios • Inventarios de Materias primas • Soporte de incumplimiento de proveedores
22. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, en un rango no mayor a 45 km de la Cárcel Distrital, una bodega o planta de procesamiento de alimentos 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	Servinutrir S.A.S., Garantizó en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, la cual, se encuentra en condiciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos no perecederos, con los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013, ubicada en la Calle 102ª No.70B-45. 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.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 22” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto Sanitario Invima 22 de abril del2024 • Acta de vehículo tipo furgón propiedad de SERVINUTRIR S.A.S, Acta 25143 del 19 de enero de 2024, placa SKL948

demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.		
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.	Servinutrir S.A.S., Garantizó en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, la existencia de una planta con bodega en la ciudad de Bogotá, para el procesamiento de alimentos preparados, que garantiza condiciones higiénico-sanitarias con concepto favorable, bajo los requisitos exigidos por la Resolución 2674 de 2013, ubicada en la Calle 102ª No.70B-45. La planta se encuentra con Concepto Favorable, emitida 22 de abril del 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 23” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte radicado No. 1-2024-28706 del 29 de abril del 2024, entrega de plan de contingencia • Concepto Sanitario Invima 22 de abril del 2024
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 31 de mayo de 2024, aceptó que el personal de apoyo a la preparación y manejo de los alimentos correspondiera a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital asignadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza. Durante el periodo del presente informe, Servinutrir tuvo un total de 27 PPL, todos con la debida documentación legal pertinente para la manipulación de alimentos. No se presentaron novedades con los PPL que causaran informe alguno.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 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	Durante el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024 Servinutrir S.A.S., tomó las debidas precauciones, realizando la correspondiente	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 25” del aplicativo SharePoint en documento llamado:

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.	afiliación y pago de ARL a todo el personal a cargo del servicio (Administrativos y PPL). Servinutrir garantizó que todo el personal administrativo y PPL se encuentre afiliado en riesgo V tal como lo indican las planillas de seguridad social del personal y los certificados de afiliaciones. En el mes de mayo del 2024, se presentaron dos (2) accidentes laborales, que fueron reportados oportunamente para su atención.	• Planillas de pago ARL de PPL 2024(mes vencido) • Planillas de pago Parafiscales y seguridad social del personal administrativo del servicio 2024. • FURAT C79364720 • FURAT C8465473
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 31 de mayo del 2024 Servinutrir S.A.S dio cumplimiento con el pago de aportes de ARL de las PPL correspondientes al mes de abril 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 al apoyo a la supervisión.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 26” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planillas de pago ARL de PPL del 2024 (mes vencido).
27. El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	Servinutrir S.A.S. conoció y aceptó las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 27” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de compromiso obligación 27.
28. El servicio de alimentos estará conformado por VEINTI OCHO (28) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE) al servicio de alimentos para redención de pena, quienes realizaran actividades en el mismo, cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo No1 Especificaciones técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad	Servinutrir S.A.S, durante el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, contó con 27 PPL asignados al servicio de alimentación, dando cumplimiento con los pagos de bonificación correspondientes al periodo establecido (01 al 31 de mayo 2024) en las actividades del servicio de alimentos desempeñado por las PPL de la Cárcel Distrital. Está en proceso el ingreso de la última PPL, para así completar el grupo de 28 PPL.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 28” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte pago de bonificaciones a PPL del 01 al 31 de mayo 2024.

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 efectuada por la Supervisión.	En el periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, Servinutrir no recibió solicitud por parte del área de apoyo a la supervisión para la realización de toma de exámenes clínicos.	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 periodo del 01 al 31 de mayo de 2024, Servinutrir contó con administradora (ingeniera de alimentos), nutricionista, chef, tecnólogo de alimentos y almacenista. Se realiza cambio del tecnólogo en calidad de alimentos y del almacenista, a partir del 16 de mayo del 2024. El chef es cambiado por temas internos de la compañía, ingresando el 20 de mayo del 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	SERVINUTRIR S.A.S., realizó los respectivos pagos del periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo del 2024 de todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 31” del aplicativo SharePoint en documento llamado:

Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de alimentos.	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.	• Planilla de pago de parafiscales personales administrativos SERVINUTRIR S.A.S • Soportes de Pago personal administrativo. • Afiliación de Almacenista • Afiliación del Chef • Afiliación del Tecnólogo
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 31 de mayo de 2024 se abstuvo de suministrar alimentación dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres a personas no incluidas en el objeto contractual, así como no adelantó actividades de comercialización de algún tipo de elementos al personal del centro carcelario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 32” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 32
33. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo 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.	Servinutrir S.A.S, el pasado 22 de mayo del 2024, realizó fumigación, al servicio de alimentos, teniendo en cuenta la última frecuencia, esta labor, fue efectuada por la empresa Ingealimentos.	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 Ingealimentos.
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	Servinutrir S.A.S., durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024 no realizó limpieza y desinfección del tanque de agua potable, debido a que la última intervención fue realizada el 17 de abril del 2024 por medio de la empresa ingealimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 34” del aplicativo SharePoint en documento llamado:

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.	Teniendo en cuenta la frecuencia establecida en la obligación, la próxima intervención, será realizada en el mes de octubre del 2024.	• Certificado de limpieza y desinfección de tanques empresa Ingealimentos • Reporte de servicio L&D de tanque de agua
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 en durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024 realizó la intervención del HORNO A GAS. Labor efectuada por el fabricante del equipo, e instalado por el señor Fredy Lamprea. Servinutrir S.A.S., durante el periodo de 01 al 31 de mayo del 2024, se encontró atento a las necesidades presentes por mantenimiento correctivo, teniendo pendiente efectuar arreglo hídrico por presencia de dos (2) fugas en el servicio de alimentos. Labor que será ejecutada del 11 al 17 de junio del 2024 por el señor José Ibañez.	El soporte de la actividad se encuentraen la carpeta “Obligación 35” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo.7 Cronograma mantenimiento preventivo del contrato 485-2024. • Radicados No. 1-2024-34065 del 24 de mayo del 2024 Entrega cronograma mantenimiento preventivo contrato 485-2024 • Informe mantenimiento Horno a Gas.
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	Servinutrir S.A.S., realizó los mantenimientos efectuados por personal calificado de la empresa fabricadora del horno, y personal idóneo en el conocimiento de manejo de equipos de gas (Fredy Lamprea)	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 36” del aplicativo Share Point en documento llamado: • Informe de mantenimiento de Horno a Gas • Anexo 7. cronograma de

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.		mantenimiento contrato 485-2024 • Radicado No. 1-2024-34065 del 24 de mayo del 2024 Entrega de cronograma de mantenimiento preventivo contrato 485-2024
37. Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada cuatro (4) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	Servinutrir S.A.S., teniendo en cuenta la frecuencia establecida, realizará el mantenimiento de ductos de extracción y motores y demás componentes en el mes de junio del 2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 37” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Anexo 7. cronograma de mantenimiento preventivo contrato 485-2024
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 31 de mayo del 2024 acató las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área del servicio de alimentos del establecimiento Carcelario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 38” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación 38
39. Impartir a través de personal calificado y con una periodicidad semanal capacitación en cocina a la	Servinutrir S.A.S., dentro del periodo del 01 al 31 de mayo del 2024, realizó las siguientes capacitaciones en cocina:	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación

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.	✓ Spaguetti con pollo y queso ✓ Rollos de pollo al pesto ✓ Pizzas varias ✓ Lomo de cerdo relleno	39" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1196 Actividades de cocina 01 al 31 de mayo 2024
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 31 de mayo del 2024, se hizo responsable del manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital Se realizó la recolección de los residuos sólidos generados dentro del servicio de alimentos y pabellones los cuales fueron entregados a la empresa UTILECO. Se entrega certificado de disposición final de los residuos orgánicos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 40" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de disposición final residuos sólidos del servicio de alimentos del periodo 03 al 30 de abril del 2024 • Soporte de recolección de residuos sólidos del periodo 03 al 30 de abril del 2024
41. El contratista deberá realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado según el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya; presentado los soportes correspondientes, cuya actividad verificará mensualmente la Supervisión del Contrato.	Servinutrir S.A.S durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024, realizó el correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina, de acuerdo al Procedimiento de disposición de aceite vegetal usado de Servinutrir; el aceite es entregado a la empresa recolectora UTILECO.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 41" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado generación de AVU • Certificado de disposición final del AVU
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	En el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo del 2024, no hubo una medida sanitaria, que ameritara cierre al Servicio de Alimentos. El servicio de alimentos cuenta con acta de visita de inspección sanitaria de la Secretaría de Salud con fecha del 24 de abril	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 24 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.	de 2024 en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 81.5%. Con el fin de elevar la calificación, se realiza plan de mejora con las actividades a desarrollar. Se ha reforzado la implementación de los protocolos, y procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección, con el fin de mitigar riesgos sanitarios. No se ha realizado en su totalidad los ajustes al plan de mejora, por falta del personal para llevar a cabo la actividad. Será desarrollada antes del 21 de junio del 2024 por el señor José Ibañez Servinutrir se compromete a realizar los mantenimientos faltantes antes de recibir visita ACA	abril del 2024 • POES • Plan de Mejora visita Secretaría de Salud.
43. Generar los planes de mejoramiento e implementación de los mismos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otras resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento y serán objeto de verificación por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.	SERVINUTRIR S.A.S del 01 al 31 de mayo del 2024 no presento hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, pero se han efectuado refuerzos en actividades de Limpieza y Desinfección de cuartos fríos, así como el rotulado de las materias primas en cuartos fríos y almacenamiento en general. El plan de mejora en su totalidad no ha sido culminado por falta del personal idóneo para realizar los ajustes necesarios. Estos ajustes serán efectuados antes del 21 de junio del 2024 por el señor José Ibañez Servinutrir se compromete a realizar los mantenimientos que hacen falta antes de recibir visita ACA.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 43” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Plan de Mejora visita de Secretaría de Salud • POES
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	Servinutrir S.A.S a través de su personal vinculado, en el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024, se abstuvo directamente de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 44” del aplicativo SharePoint en documento llamado:

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.	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.	• 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 31 de mayo del 2024, presentó un trato respetable y digno para con las PPL que rediman pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentran dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres,concordante con el reglamento interno carcelario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 45” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de Compromiso, obligación 45
46. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.	En el periodo del 01 al 31 de mayo del2024, Servinutrir no realizo reportes conanomalías presentadas con los PPL asignados al servicio de alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 46” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 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 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías. Se entiende incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	Servinutrir S.A.S. durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2024, garantizó la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y respondió por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y los bienes suministrados, en los términos previstosen los artículos 6 y 7de la Ley 1480 de 2021, también incorporando el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	El soporte de 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. 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

	Los documentos revisados por ACA son: ✓ PPL con dietas ✓ Liberación de alimentos ✓ Temperatura de almacenamiento de materias primas ✓ Contra muestras producto terminado ✓ Registro de L&D POES ✓ Autorización de intercambios ✓ Inventario de materias primas Durante el mes de mayo del 2024 se realizó jornada de revaloración nutricional trimestral.	• F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento • F-GIP-1170 Registro de contramuestras producto terminado • POES • F-GIP-1165 Autorización de Intercambios • Inventarios de materias primas • Acta de la jornada de revaloración nutricional trimestral mayo 2024
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 periodo del 01 al 31 de mayo del 2024 no se presentó alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos u otros. No obstante, Servinutrir garantizó la implementación de los protocolos de bioseguridad en las diferentes actividades, como: uso de tapabocas, lavado constante de manos, entrega de dotación a visitantes, además se mantienen en uso permanente el sistema de desinfección de las áreas con agentes químicos establecidos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 49” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte compra de elementosde aseo • Soporte compra de elementos químicos.
50. Al inicio del contrato, el contratista deberá entregar la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye, fichas técnicas de la totalidad de materias primas, alimentos e insumos que suministrará durante la ejecución del contrato, también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como proveedor de base. En caso de requerir cambio de proveedor de base por alterno, deberá allegar la debida justificación y este proveedor deberá suministrar sus productos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor de base que se reemplace.	Servinutrir S.A.S. entregó la respectiva documentación e información de proveedores de base y alternos que estarán presentes en la ejecución del contrato 485-2024.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 50” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado No. 1-2024-28706 del 29 de abril del 2024, entrega de planes, programas, proveedores.
51. Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30%. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta,	Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo del 2024, Servinutrir S.A.S adquirió materia prima a pequeños productores agropecuarios locales de la región central llamados: PULPAS EL EDEN, AGROCENTRAL y APROLECHE, siendo empresas comprometidas y responsables de los documentos legales exigidos. Se reportan soportes de compra de estos proveedores.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 51” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Facturas Pulpas el Edén • Facturas Aproleche • Facturas Agrocentral

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.		• 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, realizó el respecto procedimiento de Limpieza y mantenimiento a la trampa de grasaperteneciente del Servicio de Alimentación el pasado 22 de mayo del 2024, gestión efectuada por la empresa Inge alimentos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 52” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de limpieza trampa degrasas del 22 de mayo del 2024 • Reporte de limpieza de trampa de grasas
53. El contratista, deberá hacer la entrega de la dotación nueva para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad, el contratista deberá suministrar dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, la cual se efectuará al inicio de la contratación; en cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP) estos serán entregados al inicio de la ejecución del contrato y cada vez que se presente deterioro parcial o total, la solicitud de cambio podrá ser	Servinutrir dando cumplimiento a la obligación, al inicio del contrato fue entregada la respectiva dotación a los 27 PPL del Servicio de Alimentos, Uniforme completo, bota industrial y peto en PVC. Servinutrir durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024, entregó los elementos de protección personal (EPP), sin presentarse deterioro total o parcial. Los elementos entregados fueron: ✓ Mangas kebler 1 par ✓ Guantes de carnaza 1 par ✓ Guante Steelpro Multiplex CUT 5PU ✓ Careta protectora 1 und ✓ Gafas de protección ocular 1 und.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 53” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soportes entrega de dotación completa • Radicado No. 1-2024-35239 entrega de EPP del 28 de mayo del 2024

requerida por el supervisor del contrato y/o entidades de vigilancia y control en el ejercicio propio de sus actividades.		
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 periodo del 01 al 31 de mayo de 2024 Servinutrir S.A.S, realizó las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, por medio del profesional en nutrición y dietética.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 54” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Valoraciones nutricionales realizadas en el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024 • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas
55. El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de las mismas. El listado incluirá la información completa requerida, actualizada tanto del vehículo como del personal trasportador. Así mismo, contar con los soportes en físico, es decir, acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario favorable expedida por autoridad competente, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.	Servinutrir S.A.S., durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024, entregó con anticipación el listado de vehículos actualizada junto con los nombres del personal transportador. Los soportes físicos son inspeccionados antes de cadadescargue de las materias primas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 55” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte 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 y soportes correspondientes del periodo 1 al 31 de mayo de 2024, teniendo en cuenta el reporte del parte mensual de raciones suministradas diariamente a las Personas Privadas de la Libertad de la Cárcel Distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación No. 56” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte radicación factura de venta
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 31 de mayo del 2024. Informe presentado el 12 de junio 2024 información entregada en la plataforma SharePoint del contrato 485-2024 con sus respectivos soportes de acuerdo a cada obligación.	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 2024

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

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 periodo del 1 al 31 de mayo del 2024, contó con personal femenino (personal interno y externo) en un 50% de la ejecución contractual.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación No. 58” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Carta de compromiso obligación No. 58 • Certificado contratación personal femenino- contrato 485- 2024
59. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.	Servinutrir, durante el periodo del 01 al 31 de mayo del 2024 realizó obligación adicional contractualmente, con el cumplimiento del menú especial o celebración del Día de la Madre, sin novedad alguna.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación No. 59” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Radicado No 1-2024-32292 del 17 de mayo del 2024 Entrega Menú Especial

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL
ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Cordialmente,



Julia Maritza Omaña.
Contratista

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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

DATOS DEL CONTRATISTA		
CONTRATO No. - AÑO	**CONTRATISTA**	**IDENTIFICACIÓN**
485 DE 2024	SERVINUTRIR S.A.S	830086392
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	**IDENTIFICACIÓN**	**DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN**
JULIA MARITZA OMAÑA	39.696.641	Calle 101 a N° 70 B - 42, Bogotá D.C.
NOMBRE CONTACTO	**CARGO**	
JULIA MARITZA OMAÑA	GERENTE	

DATOS DEL CONTRATO

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

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

CLASE CONTRATO	VIGENCIA
PRETACION DE SERVICIOS	2024

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

NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL	CARGO	FECHA DESIGNACIÓN
MARTHA CORREDOR CINDY JIMÉNEZ CLARA BENAVIDES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CONTRATISTA NUTRICIONISTA DIETISTA TECNÓLOGA EN ALIMENTOS	03-04-2024 22-05-2024 07-05-2024

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

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

DATOS DEL INFORME			
INFORME No.	**ESTADO DEL CONTRATO**	**PERIODO DEL INFORME**	
		FECHA INICIAL	**FECHA FINAL**
2	VIGENTE	01-05-2024	31-05-2024

BOGOTÁ

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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
63-44-101031951	**SEGUROS DEL ESTADO S.A.**	03-04-2024	30-06-2025
EVENTO:	CREACIÓN (X)		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	**%**	**VALOR AMPARADO**	**VIGENCIA**	
			DESDE	**HASTA**
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	**10% DEL VALOR DE LA PERDIDA**	$650,000,000.00	03/04/2024	30/06/2025

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

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

SUPERVISORES DEL CONTRATO (Si aplica) (Indicar el listado de supervisores que ha tenido el contrato)			
NOMBRE	**CARGO**	**DESDE**	**HASTA**
ADRIANA PATRICIA HERNÁNDEZ MARÍN	DIRECTORA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES	3-04-2024	29-06-2025
INTERVENTOR DEL CONTRATO (Si aplica)			
NOMBRE	**No. Del contrato**	**DESDE**	**HASTA**
N.A	N.A	N.A	N.A

BOGOTÁ

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

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL		
I. DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
No. Obligación	**Obligación**	**Actividades realizadas**
1	Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el Anexo 1. Especificaciones Técnicas, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral del contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo.	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir S.A.S, ejecutó el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el anexo 1 – Especificaciones Técnicas – Cárcel Distrital, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso.
2	Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director (a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir S.A.S, entregó a la totalidad de PPL de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. entregó acorde con el parte diario, de manera permanente y continua, de lunes a domingo los seis tiempos de comida (desayuno, primer refrigerio – nueves, almuerzo, segundo refrigerio – onces, cena y una bebida caliente; en total se entregaron 31302 raciones alimentarias.

	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"), 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	El contratista Servinutrir al inicio del contrato (primera semana de ejecución) entregó el menaje nuevo (fiambreras de policarbonato con tapa de cuatro compartimentos previa aval de la supervisión del contrato, vaso con capacidad de 270 c.c., una cuchara plástica resistente a cada persona privada de la libertad en total 1020, entregados en cada pabellón mediante acta respectiva. Servinutrir en el mes de julio de 2024 debe realizar la entrega nuevamente de cucharas a todas las PPL y en el mes de septiembre entrega de vasos.

	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.	
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 mayo de 2024, no se requirió la implementación del Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias.
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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir, entregó la totalidad de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que lo requirieron, acorde con concepto médico, así mismo suministraron las raciones alimentarias solicitadas por convicciones religiosas y especiales de las PPL; labor que fue revisada por profesional del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital.
6	Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los	En el mes de Mayo 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 se encuentran en revisión por parte del área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel, una vez se culmine la revisión de la información se notificará vía oficio, sobre la conformidad o no de los documentos entregados, acorde con lo exigido en el Anexo Especificaciones Técnicas y contrato 485 de 2024.

	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.	
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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir, dio cumplimiento de los menús programados según el ciclo de menús estipulado en el contrato 1542 de 2023; sin embargo, se presentaron algunos intercambios de alimentos, debido a desabastecimiento de frutas, debiendo entregar frutas de cosecha, incumplimiento de entrega de algunos proveedores, solicitud de cambios por sobre maduración de algunos tubérculos (plátano).
8	Disponer desde el inicio de ejecución del contrato para el servicio de alimentos, de mínimo CINCO (5) termómetros, UNO (1) para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), UNO (1) para procesos calientes (0°C a 150°C) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	El contratista Servinutrir 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 cuenta con calibración vigente hasta el mes de agosto de 2024.
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	El contratista Servinutrir contó con los equipos y utensilios estipulados en el Anexo Especificaciones Técnicas, desde el inicio del contrato 485 de 2024,

	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.	desde la primera semana de ejecución del contrato. Sin embargo, encuentra pendiente la entrega de: -Escabiladero en acero inoxidable con capacidad para al menos 15 bandejas - bandejas o latas (15) -10 azafates con tapa - Licuadora industrial mínimo de 20 litros - 6 timbos de jugo de capacidad conforme a la necesidad de los pabellones - Reloj para medir tiempos de desinfección - Canastillas plásticas cerradas para descongelación de proteínas. - Báscula de 400 Kg. Dado que la que entregada solo cuenta con capacidad de 150 Kg. Servinutrir indica que dichos elementos ingresaran el 20 de junio de 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.	En el mes de mayo 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 mayo de 2024, se realizaron las siguientes capacitaciones: Capacitación continua: Control de procesos de alimentos, estandarización de gramajes y porciones servidas. SST: Plan de Emergencia Ambiental: Separación de residuos en la fuente.

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	Durante del mes de mayo de 2024, el contratista Servinutrir contó con su personal completo (Ing. De alimentos, Nutricionista dietista, Tecnólogo de alimentos, Jefe de cocina, Almacenista); ingresó nuevo personal al contrato 485 de 2024, es decir Jefe de cocina y Tecnólogo de alimentos, supliendo el personal que fue retirado en el mes de abril de 2024, por temas de incumplimiento del reglamento interno de la cárcel.

	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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir, aceptó que la supervisión del contrato fuera realizada por los profesionales designados por la directora de la cárcel en calidad de supervisora del contrato de 1542 de 2023., es decir, Ing. De alimentos Martha Corredor, Nutricionista Dietista Cindy Jiménez, Tecnóloga de alimentos Clara Benavides.
13	Realizar la dotación correspondiente al personal ofrecido para la cárcel, durante la ejecución del contrato el cual debe estar debidamente uniformado, el jefe de cocina con traje blanco, el Nutricionista, el Ingeniero de alimentos y el Tecnólogo de alimentos o Tecnólogo en control de calidad de alimentos, con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, los uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir, aceptó las condiciones físicas de las instalaciones de la Cárcel Distrital, en la cuales desarrolló la ejecución del contrato 485 de 2024.
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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir, efectuó labores diarias de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales prevenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual evitando procesos de contaminación.

15	Aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual. Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación.	Durante el mes de mayo de 2024, Servinutrir aceptó las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollaron las actividades propias de la ejecución del contrato 485 de 2024.
16	Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje, e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales prevenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual, evitando procesos de contaminación, suministrando durante la ejecución del contrato, los insumos e implementos necesarios para el desarrollo de estas actividades. Así mismo, efectuar limpieza de las zonas altas del área del Servicio de	Durante el mes de mayo de 2024, el contratista Servinutrir asumió por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.

	alimentos, con una frecuencia mínimo cada 6 meses con personal idóneo para la actividad requerida.	
17	Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que se requieran para cumplir con los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato, garantizando durante la contingencia, el suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, de forma oportuna en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad	Durante el mes de mayo de 2024, Servinutrir contó con los equipos y utensilios requeridos para la ejecución del contrato, sin embargo, no se presentó ningún tipo 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.	Durante el mes de mayo de 2024, el contratista Servinutrir asumió por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.
19	Realizar de acuerdo con el plan de muestreo durante la vigencia del contrato, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambrera, taza, vaso), entre otros; para lo cual el contratista en la primera semana de ejecución del contrato, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir no realizó muestreo (exámenes de control de calidad microbiológica) en el servicio de alimentos, por solicitud del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos dado que luego de presentada la información de los tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes, se realizó consulta técnica a la Secretaría de Salud mediante radicado N° 2-2024-27351 del 18/04/2024, para verificación de los laboratorios propuestos y selección de uno por parte de la supervisión del contrato; a 31 de mayo 2024, no se ha recibido respuesta de la Secretaría de Salud, por tanto se solicita a Servinutrir efectuar muestreo en el servicio de alimentos en el mes de junio de 2024.

	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.	Una vez se reciba respuesta de la mencionada entidad se procederá a efectuar aprobación del laboratorio de análisis de alimentos para realizar la actividad acorde con lo estipulado en el Anexo Especificaciones Técnicas y contrato 485 de 2024.
20	Realizar y almacenar la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, teniendo en cuenta los establecido en el Anexo 1 Especificaciones técnicas, las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria competente o por parte de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en caso de requerirse.	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir, realizó y almacenó las contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida y fueron debidamente identificadas.
21	Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro 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.	Durante el mes de Mayo de 2024, 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 autorizar cambios en algunas preparaciones dado que no fueron ingresadas algunas materias primas por falencias en la entrega de materias primas y alimentos, situación que fue notificada vía correo al contratista, por la supervisora del contrato 485 de 2024.

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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir, garantizó en la ciudad de Bogotá, una bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y el Anexo. Especificaciones Técnicas" y contrato 485 de 2024.
23	El contratista en el evento que se requiera activar el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas, deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos 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	Durante el mes de mayo de 2024, el contratista Servinutrir no requirió activar el Plan de contingencia y entregó la información de la planta para atención de contingencia en caso de requerirse, mediante radicado N° 1-2024-28706 del 29/04/2024; esto es Acta de Inspección Sanitaria del establecimiento Servinutrir S.A.S., emitido por la Secretaría de Salud de Bogotá.

	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.	
24	Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Este personal podrá ser reemplazado por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital	Durante el mes de mayo de 2024, el contratista Servinutrir aceptó que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. En el mes de mayo fueron ingresados al servicio de alimentos 2 ppl (Neva Fuentes Gustavo y Buritica Lemus Alexander) previa selección de la JETEE y cumplimiento normativo.
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	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir, tomó las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia; durante el mencionado mes no se presentaron accidentes laborales.

	consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.	
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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir, cumplió con la normativa legal correspondiente a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, las ppl que ingresaron al servicio de alimentos previa selección de la JETEE y cumplimiento de los parámetros establecidos por la normativa sanitaria, fueron afiliados a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V. El contratista Servinutrir, realizó la programación de dos turnos de actividades diarios (un turno completo de 8 horas y medio turno de 4 horas), 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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir, conoció y aceptó las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital.
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	En el mes de Mayo de 2024, el servicio de alimentos contó con VEINTI SIETE (27) personas privadas de la libertad (ppl), estipuladas en el contrato 485 de 2024, se encuentra pendiente el ingreso de 1 ppl para completar el grupo acorde con lo es debido a que por temas ajenos a la cárcel, se presentaron traslados de ppl que se encontraban asignadas al servicio; sin embargo se ingresaron nueve (9)

	completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo No1 Especificaciones técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).	ppl nuevos previa selección de la JETEE y cumplimiento de los parámetros establecidos por la normativa sanitaria.
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	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir, no realizó exámenes clínicos a personas privadas de la libertad (ppl) para el servicio de alimentos, dado que no fueron solicitados por la supervisión del contrato; se encuentra en proceso la evaluación médica de personas privadas de la libertad (ppl) seleccionadas por la JETEE, para solicitar al contratista Servinutrir, la toma de exámenes clínicos.

	solicitud efectuada por la Supervisión.	
30	Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, Administrador (Ingeniero de Alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista); Nutricionista dietista, Tecnólogo Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos o Microbiólogo de alimentos; Jefe de Cocina (Chef o técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía) y almacenista. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido ni afectación del mismo. En caso de cambio de personal, el mismo deberá reemplazarse en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, previa valoración y aprobación de la hoja de vida por el Supervisor del contrato	Durante el mes de mayo de 2024, no se le solicitó al contratista Servinutrir, cambio de personal asignado al contrato 485 de 2024; toda vez que el personal en el anterior mes se efectuó solicitud de cambio y en mayo de 2024 fue suplido.
31	Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al	Durante el mes de Mayo de 2024, Servinutrir pagó por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular asignado (Ing. De alimentos, Nutricionista Dietista, Jefe de cocina, Tecnólogo de calidad, Almacenista) asignado para el contrato 485 de 2024, en las instalaciones de la Cárcel Distrital

	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 mayo de 2024, el contratista Servinutrir se abstuvo de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual y no adelantó actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni dispuso de los sobrantes de comida, los cuales quedaron en el Establecimiento Carcelario con destino a los PPL.
33	Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo No.1 Especificaciones técnicas y a la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Sostenible y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato	En el mes de mayo de 2024, Servinutrir efectuó actividad de fumigación efectuada por la empresa GESCOL, con certificado N° 6995 del 22-.5-2.24
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	Durante el mes de abril 2024, Servinutrir efectuó lavado de tanque de almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos, efectuado por la empresa INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL con certificado N° 20720 del 2024-04-17; el próximo lavado deberá efectuarse en el mes de octubre de 2024.

	y hasta culminar el contrato.	
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.	En Mayo de 2024, Servinutrir no efectuó mantenimiento preventivo (instalaciones locativas incluyendo sistemas hidráulicos en el servicio de alimentos; debido a que mediante radicado N° 1-2024-28706 del 29/04/2024, entregó los planes y programas y cronogramas de actividades a ejecutar con el contrato 485 de 2024; los cuales se encuentran en revisión por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos, para el aval respectivo; sin embargo mediante oficio 2-2024-35546 del 21 de mayo del 2024 se requirió al contratista ajustar el cronograma de mantenimiento preventivo según lo establecido en la obligación 35, respecto a la frecuencia y a la totalidad de equipos. Servinutrir únicamente realizó la intervención e instalación al horno a gas del servicio de alimentos, mantenimiento efectuado por el fabricante del equipo Fredy Lamprea.
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	Servinutrir únicamente realizó la intervención e instalación al horno a gas del servicio de alimentos, mantenimiento efectuado por el fabricante del equipo Fredy Lamprea.

	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	
37	Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada cuatro (4) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	En el mes de mayo de 2024, no se efectuó mantenimiento preventivo a los ductos de extracción y motores del servicio de alimentos, dado que esta actividad fue efectuada a principios del mes de febrero de 2024 y dada la frecuencia estipulada en el contrato 485 de 2024, la próxima actividad deberá ser realizada a inicios del mes de junio de 2024.
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	Servinutrir en el mes de mayo de 2024, acató las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario.

	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.	
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 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: - Spaguetti con pollo y queso - Rollos de pollo al pesto - Pizzas varias - Lomo de cerdo relleno
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	Durante la vigencia del mes Mayo de 2024, realizó el debido manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital; el contratista contrato la disposición de residuos sólidos a través de la empresa UTILECO.

	resistentes grandes (mínimo 100 Litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación de residuos de conformidad con la normatividad vigente. Si las canecas presentan algún deterioro que vertiera su contenido (lixiviado), deberán reemplazarlas por el contratista en un término no mayor de veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.	
41	El contratista deberá realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado según el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya; presentado los soportes correspondientes, cuya actividad verificará mensualmente la Supervisión del Contrato.	Durante la vigencia del mes Mayo de 2024, 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.
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	Durante el mes de Mayo de 2024, la Secretaría de Salud de Bogotá, efectuó visita de IVC al servicio de alimentos y emitió concepto sanitario FAVORABLE con requerimiento con cumplimiento del 81.5 %, mediante acta N° 763353 del 24/04/2024; por tanto no se aplicó ningún tipo de medida sanitaria de seguridad.

	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.	
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 mayo de 2024, Servinutrir presentó Plan de mejora con radicado No. 1-2024-28708 con fecha 29 de abril del 2024, en atención a visita de IVC realizada por la Secretaría de Salud de Bogotá, entidad que emitió concepto sanitario FAVORABLE con requerimiento con cumplimiento del 81.5 %, mediante acta N° 763353 del 24/04/2024.
44	Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario	En el mes de Mayo de 2024 Servinutrir se abstuvo de introducir directamente y/o por intermedio del personal

	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.	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 Mayo de 2024, el contratista Servinutrir, presentó un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.
46	Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o 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 Mayo de 2024, el contratista Servinutrir no reportó por escrito ni verbal novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación.
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	Durante el mes de Mayo de 2024, Servinutrir garantizó la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y respondió por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías

	incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	
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 mayo 2024 Servinutrir dio cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual. Durante el mes de mayo del 2024 Servinutrir y el grupo de apoyo a la supervisión realizó jornada de revaloración nutricional trimestral según estándar ACA.
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.	En el mes de Mayo de 2024 Servinutrir realizó la logística requerida cumpliendo con los parámetros (requisitos) establecidos para el contrato 485 de 2024, sin embargo no se presentó contingencias relacionadas con con enfermedades infecto contagiosas, riesgos biológicos u otros.
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	En el mes de Mayo 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 se encuentra en revisión de la información se notificará vía oficio, sobre la conformidad o no de los documentos entregados.

	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	
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	Servinutrir en el mes de Mayo de 2024, adquirió materias primas de tres (3) pequeños proveedores (Aprolecho, Agrocentral y Pulpas El Edén) que son pequeños productores de la región central que pertenecen a la base de datos de la Secretaría de Desarrollo Económico; sin embargo una vez revisado las facturas del proveedor Aprolecho se evidencia que no se especifica si las compras corresponden al contrato Cárcel o incluye otros contratos, por tal razón se requerirá al contratista Servinutrir remitir las facturas que corresponden solo a la Cárcel Distrital.
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	En el mes de Mayo de 2024, Servinutrir realizó la limpieza de la trampa de grasas del servicio de alimentos y entregó el soporte respectivo, certificado N° del 2024-05-22.

	soportes respectivos de la actividad ejecutada	
53	El contratista, deberá hacer la entrega de la dotación nueva para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad, el contratista deberá suministrar dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, la cual se efectuará al inicio de la contratación; en cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP) estos serán entregados al inicio de la ejecución del contrato y cada vez que se presente deterioro parcial o total, la solicitud de cambio podrá ser requerida por el supervisor del contrato y/o entidades de vigilancia y control en el ejercicio propio de sus actividades**.**	Durante el mes de Mayo de 2024, el contratista Servinutrir entregó dotación a la totalidad de personas privadas de la libertad (ppl) tanto nuevos como personal antiguo, consistente en uniforme de blusa y pantalón, botas de caucho antideslizantes y peto en PVC.
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 Mayo de 2024, no se asignaron obligaciones contractuales derivadas de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.
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	En el mes de Mayo de 2024, Servinutrir, entregó los listados de vehículos para autorización del Cuerpo de Custodia y Vigilancia de la cárcel, para ingresos de materias primas, alimentos e insumos; sin embargo en

	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.	reiteradas ocasiones la información suministrada no correspondía con los vehículos que debía ingresar.
56	Presentar de manera mensual la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad que incluye las novedades presentadas, documentos que deberán radicarse con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación de la cuenta de cobro.	En el mes de mayo de 2024, Servinutrir presentó la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad.
57	Presentar mensualmente los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta respectiva, acorde con las fechas estipuladas por la entidad, con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación	Para el mes de Mayo de 2024, Servinutrir presentará los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta en los 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación.
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	Para el mes de mayo de 2024, 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.

	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	
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 31 de mayo del 2024, no realizó obligaciones adicionales contractualmente.

II. DE LOS COMPONENTES DEL CONTRATO

Componente Financiero – Situación Actual

PAGOS EFECTUADOS							
No.	**AÑO**	**ORDEN DE PAGO No**	**FECHA ORDEN**	**VALOR BRUTO**	**CONCEPTO**	**DESDE**	**HASTA**
1	2024	2377	13/06/2024	$612.957.891	PRESTACIÓN SERVICIOS ALIMENTACION	03/04/2024	30/04/2024
TOTAL PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			$612.957.891				

A corte del 31 de mayo de 2024, se tiene pendiente la entrega de algunos elementos contemplados en el Anexo Especificaciones Técnicas: el escabiladero y bandejas, canastillas plásticas cerradas para descongelación de proteínas, Báscula de 400 Kg., dado que la que entregada solo cuenta con capacidad de 150 Kg.; así mismo, aunque Servinutrir efectuó la entrega de timbos de 30 litros, estos no corresponden a los requeridos en cuanto a capacidad para cada pabellón.

En cuanto a los cronogramas de actividades allegados por el operador con Radicado N° 1-2024-28706 del 29-04-2024, requieren ser ajustados pues al efectuar la revisión de las fechas propuestas para realizar mantenimiento preventivo del

servicio de alimentos, estos no dieron cumplimiento de las frecuencias que se estipulan para el actual contrato 485 de 2024, por tanto, la supervisión del contrato notificó lo respectivo mediante oficio N° 2-2024-35546 del 21-05-2024, frente a lo cual Servinutrir radicó el cronograma ajustado de mantenimiento preventivo con radicado 1-2024-34065 del 24-05-2024, el cual se encuentra en revisión.

Se encuentra pendiente efectuar actividades de mantenimiento preventivo de la totalidad de equipos del servicio de alimentos acorde con lo estipulado en el contrato 485 de 2024, debido a que, en el mes de mayo 2024, no se efectuaron dichas actividade,s pues se requirió el ajuste del cronograma de mantenimiento preventivo que fueron radicados por Servinutrir, estas actividades deben realizarse acorde con la frecuencia estipulada en el contrato y de manera prioritaria las dos primeras semanas de junio 2024, antes de la auditoria ACA.

Se encuentra pendiente el cambio de cuchillos y guayas de la totalidad de áreas de trabajo del servicio de alimentos, dado que no se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, actividad que deberá efectuarse a más tardar la primera semana de junio de 2024 antes de la auditoria ACA.

Se encuentra pendiente la entrega de la totalidad de Elementos de Protección Personal (EPP) a las ppl acorde con lo establecido en el Anexo Especificaciones Técnicas, dado que lo entregado no dio cubrimiento a lo exigido y se solicitó mediante oficio N° 2-2024-40014, cumplir con la totalidad de elementos requeridos, antes de la auditoria ACA.

Componente Jurídico – Situación Actual

De conformidad con las disposiciones del artículo 49 de la Ley 1709 de 2014, que modifica el artículo 68 de la Ley 65 de 1993, respecto a las políticas y planes de provisión alimentaria, establece: "Artículo 68. Políticas y planes de provisión alimentaria. La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (Uspec) fijará las políticas y planes de provisión alimentaria que podrá ser por administración directa o por contratos con particulares. Los alimentos deben ser de tal calidad y cantidad que aseguren la suficiente y balanceada nutrición de las personas privadas de la libertad. La alimentación será suministrada en buenas condiciones de higiene y presentación. Los internos comerán sentados en mesas decentemente dispuestas.
Con el fin de garantizar el bienestar de las personas recluidas en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., para atender las necesidades vitales de esta población, entre ellas la alimentación, mediante menús que aportan las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos y la energía suficiente para el mantenimiento de las funciones y actividades de los individuos, la cárcel distrital se guiará por lo dispuesto en el "Manual M4- S2-MA-01 – Manual de manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional, versión 2" para el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria.
Luego de determinar que en la planta de personal de la SDSCJ no existe personal suficiente e idóneo con formación para el desempeño de las funciones de manipulación y preparación de alimentos para la población carcelaria; desde el año 1999, se han adelantado procesos contractuales para la prestación del servicio de alimentación preparada en las instalaciones de la Cárcel Distrital, elaborada con materia prima de óptima calidad y aporte nutricional suficiente. Lo anterior con el fin de dar cumplimiento a las disposiciones constitucionales y legales de las personas privadas de la libertad y especialmente de garantizar el bienestar de las personas recluidas en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres; adicionalmente, constituye una fuente de ocupación como medio terapéutico adecuado para su reinserción a la sociedad para las personas privadas de la libertad que colaboran en la preparación y manejo de los alimentos, además, contribuye a prestar un servicio que garantice entre otros: alimentación con calidad e inocuidad, en cantidad adecuada y suficiente,

reducción de morbilidad por deficiencias nutricionales, intoxicaciones alimenticias y asegurar materia prima de óptima calidad y con cumplimiento de la normativa sanitaria que corresponda lo cual permite una mayor exigencia y servicio adecuado a las necesidades de la población de este Centro Carcelario, dar cumplimiento a la normativa en torno a la remuneración y vinculación de las personas privadas de la libertad que participarán en el servicio de alimentación.
En consecuencia, por tratarse de una necesidad vital, inaplazable, obligatoria y constituir un derecho fundamental, la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, debe garantizar la provisión de la alimentación a la población reclusa, por lo que se contrató con Servinutrir S.A.S, a través del proceso SCJ-SASIE-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 mayo de 2024, cuyos pagos deberán efectuarse dentro de los 8 primeros días del mes de junio 2024; junto con estos soportes se deberán entregar los pagos de seguridad social del personal administrativo de Servinutrir, conforme a lo estipulado en la reglamentación respectiva.

OBSERVACIONES ADICIONALES DEL SUPERVISOR:

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

Fecha de elaboración del informe
17-06-2024

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

MARTHA CORREDOR

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



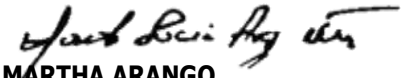
CINDY JIMENEZ BERNAL
Cargo: CONTRATISTA NUTRICIONISTA DIETISTA
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 485 de 2024



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



MAGALY PEÑA
Cargo: CONTRATISTA ADMINISTRADORA DE EMPRESAS
Contratista Área de contratación Cárcel Distrital



MARTHA ARANGO
Cargo: ABOGADA
Contratista Área de contratación Cárcel Distrital

Elaboró: MARTHA CORREDOR - INGENIERA DE ALIMENTOS - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
Elaboró: MARTHA ARANGO - ABOGADA ÁREA CONTRATACIÓN CÁRCEL
Elaboró: MAGALY PEÑA - ADMINISTRADORA ÁREA CONTRATACIÓN CÁRCEL