INFORMACION BASICA

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: SERVINUTRIR S.A.S							CONTRATO No. 597 - 2020		
Objeto: Prestar el servicio de alimentación preparada 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 D.C									
Fecha Inicio: 12/05/20	Plazo inicial:	Meses	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 09/12/20									212
Informe No: 03	Desde: 01/07/20			Hasta: 31/07/20			Fecha Informe:	: 06/08/20	

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, Prestar el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad que se encuentren en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de manera permanente y continua, durante el término de ejecución del contrato, de conformidad con la ficha técnica así: *DIARIAMENTE POR PERSONA* *Desayuno, Almuerzo, Cena,* *Dos (2) Refrigerios,* *Una (1) bebida caliente. SEMANALMENTE POR PERSONA. Dos (2) cucharas Desechables.* *Lo anterior de acuerdo al total del parte diario expedido por el Director(a) del Centro Carcelario. En el evento de que, según concepto del médico de la Institución Carcelaria, deba suministrarse dieta especial para alguna persona privada de la libertad, debe darle el contratista estricto cumplimiento a tal régimen.*	SERVINUTRIR SAS durante el mes de Julio del 2020 prestó el servicio de alimentación de las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de varones y anexo de mujeres, de manera permanente y continua, diariamente por persona y cumpliendo los horarios estipulados se entregó desayuno, almuerzo, comida, dos refrigerios uno en la mañana y uno en la tarde y una bebida caliente después de la comida. Durante el mes de Julio se entregaron a todas las PPL 2 cucharas desechables por semana de acuerdo al parte diario; con respecto al servicio de Dietas fue suministrado a todas aquellas personas privadas de la libertad que por orden prescrita por el médico de la institución carcelaria presentan alguna patología que amerita cambios en su dieta.	Formato Servinutrir entrega de cucharas Formato Contra muestras F-AIB-188 Formato Control Organoléptico F-AIB-148 Listado de Dietas, mes de Julio de 2020.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
2, Servir a las personas privadas de la libertad que se encuentren en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y durante el término de ejecución del contrato, durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingos, los alimentos completos con la minuta patrón y con los menús previamente aprobados por el supervisor del contrato, en el horario determinado por el Reglamento Interno del Establecimiento Carcelario	SERVINUTRIR SAS durante el mes de Julio de 2020 entregó los alimentos completos con los menús previamente aprobados por el supervisor del contrato a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de varones y anexo de mujeres, todos los días de lunes a domingo en el horario determinado por el reglamento interno del establecimiento carcelario.	Formato contra muestras F-AIB-188 Formato control organoléptico F-AIB-148
3. Entregar, a la firma del Acta de Inicio del contrato, los documentos, planes, programas y procedimientos exigidos en la ficha técnica del pliego de condiciones en el ítem denominado "Requisitos a cumplir por parte del contratista respecto a las normas".	Servinutrir realizó entrega al inicio del contrato de los documentos y programas exigidos en la ficha técnica del pliego de condiciones.	Oficio radicado de Entrega de documentos legales
4. Acatar las normas, especificaciones y prioridades que determine la dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, lo mismo que ajustarse a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales especiales para el funcionamiento del mismo.	Servinutrir durante el mes de Julio de 2020 acató las normas, especificaciones y prioridades que determinó la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, Servinutrir se ajustó a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales para el funcionamiento del contrato.	Se entrega acta de compromiso de Servinutrir
5. Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, inocuidad, textura y preparación, de acuerdo a los estudios técnicos y parámetros de calidad dados por el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos INVIMA y por el Ministerio de Protección Social, lo Mismo en cuanto a la buena y rápida atención a las personas privadas de la libertad. La calidad, inocuidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia del suministro serán vigilados por el Supervisor del contrato.	SERVINUTRIR SAS durante el mes de Julio de 2020 suministró los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, textura y preparación, se prestó el servicio con una buena y rápida atención a las personas privadas de la libertad. La cantidad y calidad de los alimentos como la eficiencia del servicio fueron evidenciadas y vigiladas por la supervisión y apoyo del contrato.	Formato control organoléptico F-AIB-148 Formato Servinutrir Control de Temperatura de proceso y productos terminados.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
6. 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 (0°C a 4°C +/-2°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima, y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.	SERVINUTRIR SAS durante el mes de Julio de 2020 garantizó el cumplimiento de 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 los puntos críticos de control, almacenamiento, verificación organoléptica y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.	POES Servinutrir Formato recepción de materias primas Servinutrir Formato Reg. de control de temperaturas de almacenamiento en frio. F-AIB-168 Formato control organoléptico F-AIB-148 Formato Control de temperatura de procesos y productos terminados
7.Contar con termómetros en el servicio (mínimo cuatro (4)), uno para procesos fríos (0°C a 4°C+/-2°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C), uno para recibo de materias primas y alimentos (0°C a 4°C +/- 2°C) y uno calibrado para la verificación de , los demás termómetros empleados en el proceso, este deben ser calibrado al menos una vez al año y su certificado debe ser allegado al supervisor del contrato.	Servinutrir en el mes de Mayo del 2020 realizó la calibración de los cuatro termómetros utilizados en el servicio, al fin de garantizar la exactitud de las mediciones.	Soporte de calibración termómetros.
8. Contar, en el servicio, con una (1) báscula con capacidad de 400 kilos para la recepción de materia prima, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes de los mismos al establecimiento. Los instrumentos deben estar rotulados	El servicio de alimentos cuenta con báscula con capacidad de 500 kg para la recepción de materias primas, la calibración se realizó el día 15 de Mayo del 2020, se adjuntan el reporte de mantenimiento y verificación y el certificado de calibración.	Reporte de mantenimiento y calibración de báscula
9. Comprometer y aceptar que el suministro que va a prestar sea revisado diariamente por una persona desinada por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le imparta el supervisor dentro de los términos del presente contrato.	Servinutrir S.A.S en el mes de Julio de 2020 cumplió con el suministro diario de alimentación a las personas privadas de la libertad de la cárcel distrital de varones y anexo de mujeres aceptando y cumpliendo las recomendaciones impartidas por la supervisión del contrato	Carta de compromiso
10.Contar con el equipo que considere necesario para la correcta prestación del servicio como: peladora de papas, horno, batidora, ayudante de cocina o procesador de alimentos, autoclave o sartén basculante, licuadora industrial, y realizar la instalación de señalización de áreas en acrílicos y demarcación.	Servinutrir S.A.S, en el mes de Julio, conto con los equipos necesarios para suplir las necesidades del servicio. Algunos equipos se encuentran en la planeación de mantenimientos correctivos una vez sean socializadas las observaciones dadas por el técnico. Se realizó mantenimiento correctivo a estufa enana. Las áreas se encuentran señalizadas	Informe de Entrega de Mantenimiento de Equipos Diagnóstico del estado actual de equipos. Informe Mantenimiento correctivo de Estufa.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
11. Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de aseo, las instalaciones equipamiento e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados y comprar a su costo los implementos necesarios para el aseo, así como mantener en perfectas condiciones los elementos de prevención de la contaminación de las aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual.	Servinutrir durante el mes de Julio del 2020 cumplió con el programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos utilizando agentes químicos biodegradables, las frecuencias y los procedimientos realizados garantizaron el perfecto estado de aseo requerido. El personal que labora en el servicio previene la contaminación de las aguas residuales realizando limpieza frecuente en las áreas de proceso, así evita la acumulación de residuos orgánicos en los vertederos.	Soportes de compra de Elementos de Aseo y Elementos químicos POES Servinutrir
12. Contar con los equipos y elementos que requiera para cumplir los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato resultante. Igualmente, para los planes de saneamiento y de emergencias	Durante el mes de Julio del 2020 se presentaron novedades en el servicio que requirieran planeación de mantenimiento correctivo (Estufa). Se da cumplimiento con los elementos necesarios (menaje desechable), a las PPL aisladas por diferentes motivos.	Informe mantenimiento correctivo (estufa) y Red Hidráulica. Informe Entrega de Menaje a las PPL aisladas. Diagnóstico del estado actual de equipos, Informe Gestión Mantenimiento de equipos.
13. Asumir en forma total, el costo de los víveres y la preparación de los alimentos incluida la panadería, el cual será por su cuenta y riesgo.	Servinutrir durante el mes de Julio del 2020 garantizó la preparación y entrega de los alimentos para las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y anexo de mujeres asumiendo el costo de los víveres y la preparación de los alimentos.	Formato recepción de materias primas Servinutrir
14. Realizar de acuerdo con el Plan de Muestreo para la vigencia del contrato los exámenes de control de calidad microbiológico en materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable, y hielo, menaje (bandejas, taza, vaso), entre otros.	Servinutrir SAS en el mes de Julio de 2020 realizó análisis microbiológicos de materias primas leche pasteurizada, alimentos en proceso pescado a la plancha y ensalada lechuga y frutas mixtas, frotis de manos a manipulador de alimentos, ambiente, menaje como vasos y fiambreras, frotis de superficie de licuadora y agua del grifo en el servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, los resultados evidenciaron que todas las muestras cumplieron con los parámetros establecidos por la norma, verificando el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección y el cumplimiento de las BPM	Resultado de Análisis microbiológico del laboratorio Pro-Calidad Julio 2020

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
15, Realizar 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, de acuerdo con las frecuencias establecidas para muestreo y análisis	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Julio del 2020 realizó la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida, debidamente identificadas con sus gramajes requeridos y cuyos registros fueron revisados por la supervisión del contrato.	Formato de contra muestras F-AIB-188
16. El contratista debe contar con proveedores de base para el suministro de materias primas y alimentos, los cuales deben dar cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente establecida, especialmente Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2007, y demás normativa específica que pueda aplicar según el tipo de producto que se procese y suministre; de la misma manera el contratista debe contar con un listado de proveedores alternos debidamente avalados por él y que den cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente y puedan suministrar materias primas y alimentos con la misma calidad y oportunidad que los proveedores de base	Servinutrir S.A.S., cuenta con una base de proveedores para el suministro de las materias primas, los cuales dan cumplimiento cabal con la reglamentación sanitaria vigente establecida	Listado de Proveedores vigente en Julio del 2020 Listado de Proveedores alterno vigente a Julio del 2020
17, Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro carcelario en suficiente cantidad para los diez (10) días calendario, siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el nivel de almacenamiento aquí exigido.	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Julio del 2020, mantuvo almacenado los alimentos perecederos y no perecederos en el Centro Carcelario en cantidad suficiente para siete (7) días calendario. Los siguientes tres (3) días se encuentran almacenados en la bodega principal de la Planta propia de la empresa, comprometiéndonos a mantener por el tiempo de duración de almacenamiento aquí exigido.	Formato de Recepción de Materias Primas. Carta de Compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
18. 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 local similar para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Así mismo, debe cumplir con todas las garantías ofrecidas en su propuesta. Se deberá allegar tanto para la bodega o establecimiento procesador de alimentos como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, 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 en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen o sustituyan. El proponente debe tener en cuenta que los costos de desplazamiento y operación serán asumidos en su totalidad por el contratista resultante de este proceso.	Servinutrir S.A.S., Garantiza la existencia de una planta en la ciudad de Bogotá, cumpliendo a cabalidad con los requisitos exigidos por la Resolución 2674/13. Así mismo, cuenta con vehículos propios tipo furgón que garantizan las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica	Acta de Visita Secretaría Distrital de Salud (Planta de Servinutrir). Acta de Vehículos tipo furgón propiedad de Servinutrir S.A.S

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
19, Contratar, por su cuenta y riesgo, el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Para la iniciación del contrato, el contratista debe entregar al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada debidamente soportadas de la totalidad del personal contratado para la realización del objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social, así como, los exámenes de aptitud laboral y de aptitud para manipulación de alimentos, antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de seguridad del personal propuesto, los cuales deben reposar en los archivos de la Cárcel Distrital (los antecedentes disciplinarios a entregar deben ser los expedidos por la Personería de Bogotá. D.C.). Para el profesional nutricionista el certificado de inscripción en el registro de profesionales del Ministerio de Salud, para el Ingeniero de alimentos copia de la tarjeta profesional y respecto del Jefe de cocina y todo el personal que tenga al frente de la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la certif cación vigente sobre manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, se reserva el derecho a exigir el retiro de los empleados que, a su juicio, no reúnan las condiciones necesarias para el desempeño de sus funciones, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato.	Servinutrir S.A.S., contrato para el servicio el personal idóneo y responsable. Para la iniciación del contrato se entregó a la Dirección de la Cárcel las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social del personal ofrecido en la propuesta para la realización del objeto contratado. Así como los exámenes de aptitud laboral, los antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de seguridad del personal propuesto. Los cuales reposan en los archivos de la Cárcel junto con los documentos anteriormente descritos, se entregaron las hojas de vida debidamente soportadas. Durante el mes de Julio del 2020, la supervisión del contrato no ha exigido el retiro del personal de Servinutrir por mal desempeño o acciones que puedan perjudicar el cumplimiento del contrato	Oficio radicado del soporte entrega de documentación legal del personal.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
20. *Aceptar que el personal utilizado para la preparación y manejo de los alimentos debe ser seleccionado de las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá* D.C., por la Junta *de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Se escoge a aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta y podrán ser reemplazados por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital. Este personal deber estar debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.*	Servinutrir S.A.S, como empresa contratista del Servicio de Alimentos, durante el mes de Julio del 2020, aceptó el ingreso de los PPL, debidamente capacitados en manipulación de alimentos. El personal que no sobresalga por su buena conducta, fué reportada ante la JETTE para su debido proceso disciplinario. Las dotaciones del personal ingresado, se entregaron en el mes de Julio, a satisfacción como lo indicamos en los registros de entrega de dotación	Carta de Compromiso Registros Entrega de Dotación
21, Suministrar la dotación a las personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de los alimentos, la cual tendrá las características descritas en la ficha técnica del Pliego de Condiciones.	Servinutrir S.A.S., al ingreso del personal asignado al servicio de alimentos, se les entregó dotación nueva a las PPL. Se les entregó la dotación de los elementos de protección personal, diariamente: cofia, tapabocas y guantes. La PPL encargada de suministrar los alimentos a los aislados, se le entregó careta.	Formato de Entrega de elementos de protección personal.
22. Suministrar, tanto a las personas que redimen su pena en el área del servicio de alimentación como a las personas particulares vinculadas para la prestación del servicio, los elementos de Protección Personal (EPP) para el ejercicio de sus actividades.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Julio del 2020 suministró los elementos de protección personal requeridos al personal privado de la libertad, como también al personal visitante y funcionarios de diferentes entidades.	Formato de Entrega de elementos de protección personal.
23. Brindar capacitación, asesoría y retroalimentación permanente a las personas que redimen pena en el área de servicio de alimentación, en temas de seguridad industrial y salud ocupacional, debiendo dotar a dichas personas de la indumentaria adecuada para la prevención de los posibles riesgos que se puedan presentar al realizar las actividades propias de la elaboración de los alimentos	Servinutrir S.A.S, durante el periodo de Julio del 2020, brindó la Capacitación en la Prevención, autocuidado y salud del manipulador de alimentos. Al igual se les dictó capacitación acerca del manejo adecuado del COVID-19 a cargo de la coordinadora de SST de Servinutrir S.A.S	Actividad Grupal F-AIB-142

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
24. Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia. Será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal o la comunidad como resultado de la negligencia o descuido en tomar las medidas de seguridad necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.	Servinutrir S.A.S., teniendo la debida responsabilidad civil del personal a cargo del servicio, de acuerdo con la reglamentación vigente del Gobierno Nacional, realiza mes a mes el pago de los Parafiscales, cubriéndoles el servicio de ARL.	Soporte: Planilla de Pago de Parafiscales de las PPL
25. Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que en desarrollo de las actividades de preparación de alimentos presenten accidentes	Servinutrir S.A.S., teniendo la debida responsabilidad civil del personal a cargo del servicio, de acuerdo con la reglamentación vigente del Gobierno Nacional, realiza mes a mes el pago de los Parafiscales, cubriéndoles el servicio de ARL.	Soporte: Planilla de Pago de Parafiscales de las PPL
26 Pagar, a dos turnos, cada uno de trece (13) personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de alimentos, el ciento por ciento (100%) de un salario mínimo legal diario, de acuerdo con la normativa correspondiente. Para esto deberá realizar la consignación correspondiente en el número de cuenta suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los cinco (05) primeros días calendario de cada mes, de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. El contratista asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (i.e. el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Julio del 2020, realizó el debido pago de la bonificación a cada uno de los PPL que se encuentran al Servicio de Alimentos. Se realiza la debida consignación y una vez realizada, se oficia la entrega de los soportes de pago	Soporte pago de Bonificación a cada uno de los PPL al Servicio de Alimentos

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
27, Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, el Jefe de cocina o el Nutricionista o el ingeniero de alimentos. 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.	Servinutrir S.A.S., Acata las solicitudes del supervisor del contrato relacionada con el cambio del personal asignado. El servicio durante el mes de Julio del 2020, ha mantenido el personal asignado desde el inicio del contrato: Ingeniero de alimentos, Jefe de Cocina, Nutricionista	Carta de Compromiso
28, 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.	Servinutrir S.A.S., pagó en el mes de Julio del 2020 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 Colombiana de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje, y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales de su personal particular de conformidad con las disposiciones legales vigentes	Soporte pago de Parafiscales personal Administrativo Servinutrir S.A.S

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
29. 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 actividades para las que resulten aplicables.	Servinutrir S.A.S., se abstuvo durante el mes de julio del 2020 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. Durante este mes no se tuvieron sobrantes de comida significativos a los cuales el establecimiento tuviera que destinar a otra actividad.	Carta de Compromiso
30. 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 y líneas de servicio), de acuerdo con la normativa aplicable expedida por el *Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo territorial MAVDT y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato.*	Servinutrir S.A.S., comprometida con el cumplimiento del Control de Plagas, en el mes de Julio realizó la correspondiente fumigación, por empresa externa. El personal Administrativo conlleva soportes de verificación mensual de la prevención de plagas dentro del Servicio de Alimentación.	Soporte de Fumigación y soporte de hermeticidad del Servicio de Alimentos de la Cárcel Distrital
31. Responder por todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	Servinutrir SAS se compromete a responder por todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos. Durante el mes de Julio del 2020, se realizó mantenimiento correctivo al sistema hidráulico (arreglo de llaves) y estufa enana.	Informe Mantenimiento correctivo de estufa y red hidráulica. Informe de Mantenimiento de Infraestructura Mayo 2020 Informe de Mantenimiento de equipos Mayo 2020 Diagnóstico del estado actual de equipos.
32. Efectuar el mantenimiento preventivo trimestral, a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctrico s, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento preventivo están 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 la ficha técnica del Pliego de Condiciones; así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Julio, efectuó mantenimiento correctivo de la red hidráulica, así como el mantenimiento correctivo de equipos presentes en el servicio de alimentos (estufa enana) por presentación de fuga. Se anexa los informes de mantenimiento de Infraestructura y equipos efectuados en el mes de Mayo 2020.	Informe Mantenimiento correctivo de estufa y red hidráulica. Informe de Mantenimiento de Infraestructura Mayo 2020 Informe de Mantenimiento de equipos Mayo 2020 Diagnóstico del estado actual de equipos.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
Y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica.		continuación
33. Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez por semestre a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores.	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Mayo, realizó el respectivo mantenimiento preventivo y correctivo de los ductos de extracción, realizado por personal idóneo. Cuyo informe se adjunta, a este informe.	Informe de Mantenimiento de los Ductos de Extracción Diagnóstico del estado actual de equipos.
34. 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 en su debida oportunidad 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, 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., Acata 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.	Carta de Compromiso
35. El Contratista deberá 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.	Servinutrir S.A.S., acepta las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales se desarrolla las actividades propias de la ejecución del contrato. La empresa se ha encontrado realizando arreglos locativos al servicio con el fin de mejorar las condiciones higiénico-sanitarias. Durante el mes de Julio, se realizaron arreglos de mantenimiento correctivo a la Red Hidráulica de la cocina y a estufa enana.	Carta de Compromiso, Informe arreglos locativos en el trimestre. Informe mantenimiento correctivo de estufa y red hidráulica.

12

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contra prestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual.		continuación
36, Capacitar en cocina, según la asignación, a las personas privadas de la libertad que estén redimiendo pena en el servicio de alimentación dal Centro Carcelario, de acuerdo con lo estipulado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. Se deberá entregar certificación por persona Capacitada.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Julio del 2020, capacitó al personal del Servicio de Alimentos en temas de cocina. Los soportes se entregaron bajo el formato de la Actividad Grupal realizada por menú. Según cronograma adjunto al inicio del contrato.	Soporte de Actividad Grupal en cocina. F- AIB-142
37, Tener, bajo su responsabilidad, el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., allegando los soportes correspondientes	Servinutrir S.A.S., dio cumplimiento en el mes de Julio del 2020 y con responsabilidad al manejo y disposición de los Residuos Sólidos y líquidos de acuerdo con el programa propuesto tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres. Esta labor se realiza a través de la empresa Utileco.	Certificado de Recolección de residuos orgánicos y residuos de aceite vegetal usado. Empresa Utileco. Mes de Julio del 2020
38, Instruir y entrenar al personal sobre el cumplimiento de las normas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de higiene y seguridad industrial y salud en el trabajo, exigidas por el Código Sustantivo del Trabajo, así como las de reciclaje y separación en la fuente de los residuos sólidos.	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Julio del 2020, realizó las debidas capacitaciones adquiridas a través del cronograma de capacitación, adjuntas al programa de capacitación continua, abarcando temas de BPM, Seguridad y Salud en el Trabajo y Plan de Saneamiento.	Soportes de Actividad Grupal según el cronograma F-AIB-142

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
39. Tener bajo su responsabilidad el manejo y disposición final de los residuos orgánicos, provenientes del ejercicio de su actividad, de acuerdo con el programa de manejo propuesto por este, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel. De esta manera el contratista debe efectuar la recolección de basuras (manejo de residuos sólidos y líquidos) en las instalaciones objeto del servicio de alimentación ,depositarlas en el centro de acopio de residuos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y evitar en todo momento la acumulación de basura, para lo cual debe proveer canecas grandes con tapa, rotuladas y fácilmente lavables, las cuales deben estar provistas de una bolsa adecuada para los desechos sólidos, de acuerdo con lo establecido en el Programa de Manejo de desechos Sólidos y Líquidos propuestos por el contratista y los lineamientos establecidos en Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos. PAAERS de la Secretaría y los lineamientos que imparta el Sistema Integrado de Gestión de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, respecto a la separación de los residuos sólidos. En dado caso de que las canecas se encuentren en estado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido, deberán ser cambiadas por el contratista, en un término no superior a veinticuatro horas (24horas), desde la notificación del incidente y tomar, adicional a ello, los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada. .De la disposición final de los residuos orgánicos debe entregarse los soportes documentales de manera mensual a la supervisión del contrato.	En virtud de esta responsabilidad, SERVINUTRIR S.A.S., efectuó en el mes de Julio de 2020 el manejo y la disposición de los Residuos Sólidos y Líquidos a través de un tercero, llamado UTILECO, quien en forma permanente y responsable realiza la labor de recolección de los residuos orgánicos y aceite vegetal usado.	Soporte: Certificado de Recolección de Residuos Sólidos y Líquidos por parte de la empresa UTILECO del mes de Julio del 2020

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
40 .En el evento de que en el resultado de la visita de inspección que realiza la Secretaria Distrital de Salud, imponga medida sanitaria que cierre el taller del servicio de alimentos, el contratista debe traer elaborados los alimentos y no contara con las personas privadas de la libertad asignadas para este taller; serán controlados al ingreso las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración dla por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta del centro de producción del servicio de alimentación. 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.	Durante la visita de la secretaria de salud en el mes de Julio del 2020 no se presentó una medida sanitaria que ameritara el cierre del servicio. En esta Visita de Inspección se evaluó el tema del manejo del COVID-19, entregando el respectivo Protocolo de Bioseguridad con las recomendaciones dadas por el funcionario de la entidad del Distrito.	Soporte: Acta de visita Secretaría Distrital de Salud, mes de Julio Protocolo de Bioseguridad Servinutrir S.A.S Registro de Prevención Covid-19
41. Abstenerse directamente y/o por intermedio del personal vinculado por este, 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.	Servinutrir S.A.S., a través de su personal vinculado se abstiene directamente 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	Carta de Compromiso Abstención de introducir material ajeno al contrato
42. 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 área de cocina (servicio de alimentación) 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.	Servinutrir S.A.S, se compromete a través de su personal a presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que rediman pena en las actividades que se desarrollan en el área de cocina y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, concordante con el reglamente interno del centro carcelario.	Soporte: Carta de Compromiso sobre el buen respeto hacia los PPL y personal de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
43. Cumplir con las condiciones jurídicas, financieras, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta.	Los documentos se encuentran publicados en el SECOP II, ya que hacen parte de la documentación exigida por el pliego de condiciones.	Carta de Compromiso
44.Dar cumplimiento al procedimiento de Alimentación de las PPL PD -AIB -3 establecido para el desarrollo del presente objeto contractual	Servinutrir desde el inicio del contrato se comprometió a dar cumplimiento al procedimiento de Alimentación de las PPL PD-AIB -3 establecido para el desarrollo de las actividades del servicio.	Carta de Compromiso
45. Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica, profesional y ambiental para atender sus obligaciones.	Servinutrir se compromete a mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica, profesional y ambiental para atender sus obligaciones, gracias a que cuenta con profesionales en las diferentes áreas que refuerzan, asesoran y apoyan las actividades del servicio de alimentos de la cárcel distrital y anexo de mujeres	Soportes de Certificación Ambiental, Certificación ISO 9001/ 2015.
46. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente durante la ejecución del mismo	Durante la ejecución del servicio en el mes de Julio no se presentaron novedades o anomalías que ameritaran el reporte por escrito a la supervisión del contrato.	Carta de Compromiso
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 se compromete a 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, también incorporando el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	Carta de compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
48, Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y, por ningún motivo, suspender o abandonar el objeto contratado.	Servinutrir se compromete a dar estricto cumplimiento a los términos pactados y, por ningún motivo, suspenderá o abandonará el objeto contratado.	Carta de compromiso
49. Cumplir y acreditar mensualmente y para efectos de pago el cumplimiento de su obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familia, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007	jo Adecuado de Sólidos y Líquidos, los pagos de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familia, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Soporte de pago de parafiscales Administrativos, mes de Julio del 2020
50. Dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato, de las normas vigentes higiénico sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la ejecución del objeto contractual	Servinutrir se compromete mensualmente a dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato, de las normas vigentes higiénico sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la ejecución del objeto contractual.	Carta de compromiso Soportes de Certificación Ambiental, Certificación ISO 9001/ 2015
51. Designar un representante quien deberá ser el enlace del contratista con el supervisor del contrato, para responder los requerimientos que este realice.	Servinutrir tiene como designada a la Sra. Julia Omaña representante legal de Servinutrir quien es el enlace de comunicación con la supervisión del contrato y hace respuesta oportuna a los requerimientos que la supervisión del contrato realice	NA
52. Cumplir con los requerimientos necesarios para cumplir con lo estipulado en la acreditación obtenida por la Asociación Americana de correccionales (ACA, por sus siglas en inglés), en lo relacionado con el objeto contractual.	Servinutrir se compromete a dar total cumplimiento a los requerimientos estipulados en la acreditación obtenida por la Asociación Americana de correccionales como son el manejo de dietas, cumplimiento en la porción servida, manejo de productos químicos control de utensilios y supervisión de entrega de alimentos.	Carta de compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
53. Las demás previstas en el presente contrato, las que deriven de su naturaleza, los estudios previos, la ficha técnica y el pliego de condiciones	Durante el mes de Julio, Servinutrir S.A.S., se encontró atenta a los requerimientos exigidos por la Dirección para el buen manejo de la pandemia. Atendiendo los cambios presentado en entregas de alimentos al personal aislado.	Plan de Mejora para manejo de menaje durante la pandemia a personal aislado.

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

OBSERVACIONES GENERALES

Fecha Suspensión :	Fecha Reanudación:	Fecha Cesión:
Nombre Cedente:		C.C. o NIT:

Cordialmente,

JULIA MARITZA OMAÑA
Contratista.