USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

INFORME DE EJECUCIÓN OPERACIÓN SUMINISTRO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

DATOS DEL CONTRATO

Razón social contratista:	ARDIKO A&S SAS				
No. De contrato:	427-2022			**Grupo N°: 8**	**Periodo que comprende el informe: 01 AL 30/11/2023**
Fecha de inicio:	23/12/2022			**Fecha de terminación:** 30/11/2023	**Fecha del informe: 01 AL 30/11/2023**

INFORME FINANCIERA

No. RP:			**Valor ejecutado:**
Saldo por ejecutar:			

No. de obligación	OBLIGACIÓN	VERIFICABLE	PERIODICIDAD	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS (En este espacio informe si hubo o no actividad durante el mes, informar si alguna actividad fue cumplida al inicio de la operación o será al final de esta y lo que estime conveniente para dar claridad sobre el desarrollo de la actividad. Evite dejar comentarios como N/A, puede usar frases como: esta actividad no fue ejecutada en el presente mes).	QUÉ ANEXOS O EVIDENCIAS DEJARÁ EN LA CARPETA DE LA ACTIVIDAD (Si la actividad no fue ejecutada en el mes de la presentación del informe deje N/A)	ESTADO CUMPLE / NO CUMPLE
1	Prestar el servicio de suministro de alimentos en todos los establecimientos, para la PPL del grupo adjudicado, de manera ininterrumpida y en estricta observancia de los requerimientos técnicos señalados en los Anexos Técnico, y demás documentos que hacen parte integral del Proceso de Contratación. Contar con la logística y la capacidad física, técnica, operativa y administrativa necesaria para atender las obligaciones propias del grupo en el que resulte adjudicado por lo menos con cinco (5) días calendario de anticipación a la fecha de inicio de la prestación del servicio. Plazo dentro del cual debe destinar por lo menos, tres (3) días calendario contados desde la celebración de la operación para realizar el empalme necesario con el Contratista saliente. PARÁGRAFO: El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en los documentos que integran la operación será causal de incumplimiento.	Actas de entregas de instalaciones y equipos (empalme); actas de limitaciones de áreas ,anexo 11 (personal) , ubicación geográfica oficina administrativa	Una vez durante la operación	Se realiza inicio de operación cumpliendo con todos los requerimientos técnicos establecidos en anexo técnico y demás documentación. Se realiza proceso de empalme con el anterior operador y se recibe toda la información necesaria para iniciar operación. Se cuenta con la logística física, técnica, administrativa (personal) y operativa logística para iniciar contrato	Acta de inicio Acta de empalme Acta limitaciones de áreas. Ubicación geográfica oficina administrativa. Anexo No. 11 Relación Personal Vinculado al Servicio de Alimentación VF	**CUMPLE**
2	Cumplir con los ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIOS pactados entre la USPEC y el Contratista en los términos señalados en el cuerpo del presente documento, y con la totalidad de los lineamientos, requisitos y normatividad establecida para la prestación de los Servicios de Alimentación.	Informes de descuentos realizados. **NO ES ENTREGABLE PARA EL CONTRATISTA**	N/A	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	NA	**CUMPLE**
3	Suministrar durante la prestación del servicio las cantidades servidas de los alimentos que componen cada uno de los tiempos de comida en los gramajes establecidos en la minuta patrón para hombres y para mujeres, y en todos los casos dando cumplimiento a las especificaciones y obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación, en los establecimientos de reclusión del orden nacional, centros de reclusión militar, estaciones de policía, unidades tácticas militares y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC (exceptuando las PPL en detención domiciliaria) definidos en el Cuadro. No. 1. PARÁGRAFO 1. La USPEC deberá comunicar al Contratista, con una antelación máxima a cinco (5) días calendario el inicio de la prestación del servicio de acuerdo a las nuevas condiciones establecidas en el nuevo centro de reclusión ERON; para el caso de la prestación del suministro de alimentación en nuevas Estaciones de Policía, Centros de Reclusión Militar y Unidades Tácticas se deberá comunicar con un antelación máxima a tres (3) días calendario el lugar donde deberá prestarse el servicio. Se aclara que en ningún caso el Contratista podrá iniciar la prestación del nuevo servicio hasta tanto no cuente con la autorización a través de oficio firmado por el ordenador del gasto. Razón por la cual no se realizará la cancelación de ningún suministro con fechas anteriores a la fecha de expedición de dicha autorización. PARÁGRAFO 2. Inicialmente, el Contratista se obliga a atender la operación de alimentos desde el ERON más cercano; de no resultar posible, deberá tercerizar la prestación del servicio previa autorización de la USPEC, dando cumplimiento a los requisitos establecidos en el Protocolo para atención de contingencia y las condiciones señaladas en el presente anexo técnico y demás documentos que hacen parte integral del Contrato y de conformidad a la normatividad vigente para	Formato de control de producción F-P000. Oficios de autorización de tercerización del servicio. Autorización y reportes mensuales de entregas de dietas.	Mensual	Durante el periodo evaluado se cumple con el horario de suministro para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios nocturnos.	Registro de producción F-P001 Formato dietas mensual. Oficios autorización de terciarización.	**CUMPLE**
4	Garantizar que las personas que prestan los servicios para la elaboración de los alimentos cumplan con el plan de capacitación, que debe ser continuo y permanente para el personal desde el momento de su vinculación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 4 horas mensuales.	Plan de capacitación, cronograma (4 horas de capacitación mensual), listados de asistencia F-C004	Mensual	Durante la ejecución del periodo se garantiza capacitación continua al personal.	Formatos de capacitaciones, plan de capacitación y cronograma	**CUMPLE**
5	Suministrar los utensilios básicos nuevos requeridos para el servicio de alimentación de cada PPL, para la fecha de inicio de la prestación de servicio en cada establecimiento, y disponer de los equipos adicionales funcionales y en buen estado que considere necesarios (independientes del inventario inicial suministrado en el Establecimiento de Reclusión) para suplir las necesidades del servicio, tanto en capacidad, como volumen y funcionalidad, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5. Equipos Mínimos Requeridos por ERON o CRM según número de PPL.	"Acta de entrega de elementos nuevos firmada por INPEC de acuerdo con Anexo N° 5" Nota: Si después del inicio de la operación se requiere la entrega de nuevos utensilios básicos nuevos, se deberá entregar el acta firmada por el INPEC. Si no hay durante el mes entrega de utensilios, se deja en observación que no hubo novedad durante el mes. N/A en evidencia.	Mensual	Al inicio de la ejecución del periodo se suministra los utensilios básicos nuevos.	Acta entrega fiambreras.	**CUMPLE**
6	Suministrar el servicio de alimentación en aquellos eventos en que los internos requieran movilizarse a otros sitios dentro de la jurisdicción del centro penitenciario al que pertenecen (despachos judiciales, hospitales, clínicas, centros médicos, entre otros), de acuerdo con la Oferta técnica mínima y demás documentos que hacen parte integral de la Operación.	Listados de entrega a satisfacción de ppl que salen del establecimiento. - Usar Formato N-N023	Mensual - O Cuando en el transcurro del mes se presente movilizaciones fuera del ERON	Durante la ejecución del periodo se suministra el servicio de alimentación en aquellos eventos en que los internos requieran movilizarse a otros sitios dentro de la jurisdicción del centro penitenciario al que pertenecen.	Formato N-N023 entrega refrigerios	**CUMPLE**
7	Prestar el servicio de alimentación en los términos indicados en el Anexo No. 3, "Manual de Dietas Terapéuticas" para las PPL que así lo requieran, y dando cumplimiento a la Oferta técnica mínima y demás documentos que hacen parte integral de la Operación.	DERIVACION DIETARIA. Formatos de valoración nutricional, evolución nutricional, y listados de entrega a satisfacción, formatos de desistimiento al plan alimentario y dieta requerido por su estado de salud y/o enfermedad y seguimientos trimestrales. - Usar formato N-N024	Única	Durante la ejecución del periodo se presta el servicio de alimentación en los términos indicados en el "Anexo No. 3 Manual de Dietas Terapéuticas" para las PPL que así lo requieran.	Formato mensual de entrega de dietas. Valoraciones dietas.	**CUMPLE**
8	Contratar por su cuenta y riesgo al personal directivo, administrativo y operativo y técnico (Nutricionistas o Ingenieros de Alimentos, entre otros) requeridos para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación, de acuerdo con las condiciones exigidas en Oferta Técnica Mínima y demás documentos que hacen parte integral de la operación PARÁGRAFO 1. El contratista deberá entregar en medio electrónico a la USPEC dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes la relación actualizada del talento humano contratado y dispuesto para la prestación del servicio de alimentación de cada establecimiento, dando cumplimiento a las disposiciones del "ANEXO No. 9 ESTANDAR DE TALENTO HUMANO", de acuerdo con los perfiles requeridos en el "ANEXO No. 10 PERFILES PROFESIONALES DEL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO" aportando los respectivos soportes contenidos que den cuenta de la idoneidad del personal. PARÁGRAFO2. Se aclara que la primera remisión de los soportes requeridos deberá corresponder a la totalidad del personal vinculado y los meses restantes deberán aportarse la información del personal que haya sido objeto de modificación.	Anexos 9, 10 y 11 del personal vinculado. Se hará una vez y se presentan formatos cuando hayan nuevas contrataciones.	Mensual - Sola una vez al inicio de la operación y cada vez que haya personal nuevo contratado.	Al inicio de la ejecución del periodo, se contrata el personal directivo, administrativo y operativo y técnico (Nutricionistas y/o Ingenieros de Alimentos, entre otros) requeridos para la ejecución.	Anexo No. 9. Estándar Talento Humano por ERON o CRM según número de PPL - verificar Anexo No. 10 Perfiles Profesional Personal Mínimo Requerido Anexo No. 11 Relación Personal Vinculado al Servicio de Alimentación VF	**CUMPLE**

9	Dar cumplimiento al pago de todos los salarios, prestaciones sociales, seguridad social, parafiscales y todos aquellos gastos asociados al personal particular que contrate para la prestación del servicio de alimentación y así mismo deberá asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación de este. PARÁGRAFO 1. La USPEC aclara que no adquiere vínculo laboral alguno con los empleados, trabajadores o todo aquel que en su condición de particular preste servicios al Contratista. En todo caso el Contratista mantendrá indemne a la USPEC reclamación laboral derivada de la prestación de este servicio. PARÁGRAFO 2. El contratista deberá entregar al interventor o supervisor de la Operación, la relación del personal contratado, en el formato "Anexo No. 11 RELACIÓN DE PERSONAL VINCULADO AL (LOS) SERVICIO (S) DE ALIMENTACIÓN", dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio y así mismo mantenerlo actualizado cuando existan variaciones en el mismo.	Anexo Nº 11 y documento que soporte la afiliación a salud y pago de nómina, (planilla de aportes parafiscales o documento que soporte el pago del personal y prestaciones sociales) Nota: el anexo Nº 11 sirve para validar la relación de empleados y la planilla o documento soporte.	Mensual	Al finalizar el periodo evaluado se realiza el pago de todos los salarios, prestaciones sociales, seguridad social, parafiscales.	Anexo No. 11 Relación Personal Vinculado al Servicio de Alimentación VF - pago para fiscales, nomina y paz y salvo -	**CUMPLE**
10	Cumplir con 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 N° 0011 de 1995, Reglamento General para Establecimientos de Reclusión, Penitenciarios y Carcelarios, Reglamento Interno, Acuerdo No.011 de 2006, Resolución No.003190 de 2013, Resolución No 4020 de 2019 y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen. PARÁGRAFO 1. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la jornada máxima legal y jurisprudencialmente permitida, tanto para su personal como para la PPL que prestan el servicio de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente	Planillas de entrada y salida y turno de descansos que cada operador tiene o la certificación del INPEC, relación de PPL que presta servicio por 6 meses.	Mensual	Durante la ejecución del contrato se cumple con las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús.	Control horarios manipuladores	**CUMPLE**
11	Entregar en medio físico y magnético como condición de pago el soporte de pago de lo relacionado con la bonificación a los internos que realizan actividades de manipulación de alimentos, mensualmente a la Subdirección de Reinserción Social del INPEC y a la Subdirección de Suministro de Servicios de la USPEC para efectos de comprobar los pagos. Dicho soporte consta de una planilla, en la cual se especifica la bonificación pagada a cada interno, los descuentos que se realizan, las horas de actividades realizadas en el servicio de alimentación y la firma o huella dactilar de la PPL. PARÁGRAFO 1. Se aclara que en la disposición de la PPL para la prestación del servicio de alimentación no existirá relación, vínculo o dependencia laboral entre la PPL y la USPEC. PARÁGRAFO 2. Para efectos de la aplicación de las obligaciones descritas en los numerales 11 y 12 propias de la vinculación de la PPL por parte del Contratista a la ejecución de la Operación en términos del Oferta Técnica Mínima, se aclara que de conformidad con lo señalado en el Resolución 4020 de 2019 el Contratista deberá suscribir convenio de trabajo penitenciario con el INPEC, donde se incluirán entre otras, las condiciones de afiliación de la PPL al Sistema General de Riesgos Laborales y las obligaciones para la cancelación de las sumas que correspondan a la afiliación, las cuales deberá asumir el Contratista en el marco del convenio.	Certificación de cumplimiento del Inpec firmada por el director del establecimiento "paz y salvo, servicio" (Servicios públicos, proyectos productivos, cumplimientos y bonificación de rancheros)	Mensual	Al finalizar el periodo evaluado se entrega en medio físico y magnético el soporte de pago de lo relacionado con la bonificación de los internos.	Planilla de pago de rancheros / Paz y salvo / arl / pago rancheros	**CUMPLE**
12	Pagar en los términos de Ley y como única obligación económica, las bonificaciones que recibirá la PPL que se vincule al servicio de alimentación según los Anexos No. 9 Estándar de Talento Humano por ERON o CRM o Planta de producción de alimentos según número de PPL y 10. Perfiles Profesionales del Personal Mínimo Requerido, a más tardar dentro de los diez (10) primeros días del mes siguiente a la prestación del servicio mientras permanezcan en la labor. La bonificación de la PPL equivaldrá a un salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV) para aquellos que se ocupen en la jornada mensual máxima establecida. En caso de requerirse PPL para apoyo en actividades específicas en el área del servicio de alimentos, se pagará proporcionalmente por hora efectiva de servicio prestado. Todo lo anterior de conformidad con el Acuerdo 11 de1995, Resolución 3190 del 23 de octubre de 2013 y demás normas que lo modifiquen, complementen o adicionen.	Certificación de cumplimiento del INPEC firmada por el director del establecimiento "paz y salvo". Servicios públicos, proyectos productivos, cumplimientos y bonificación de rancheros y otros.	Mensual	Al finalizar el periodo evaluado se entrega en medio físico y magnético el soporte de pago de lo relacionado con la bonificación de los internos.	Planilla de pago de rancheros / Paz y salvo / arl / pago rancheros	**CUMPLE**
13	Permitir que la USPEC, a través del interventor o supervisor, realice el muestreo y análisis sobre los productos dispuestos para el servicio, el cual se llevará a cabo en las áreas de producción o distribución de alimentación, para efectos de validar el cumplimiento de las obligaciones pactadas para la ejecución de la Operación.	Formato F-I001, F-I002 - Muestreos hechos por la interventoría. No se presenta evidencia por operador.	Cada vez que se realice visita por técnicos o interventoría.	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	NA	**CUMPLE**
14	Cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación).	Formato hecho por el operador donde se registre el ingreso al rancho donde se evidencia entrega de dotación para visitantes.	Mensual - Cuando se presenten visitas	Durante el periodo evaluado, los visitantes cumplen con lo establecido en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.	Formato entrega de dotación a visitantes.	**CUMPLE**
15	Suministrar para el consumo de los alimentos por parte de la PPL, los utensilios básicos nuevos (menaje: Fiambrera, vasos y cuchara) los cuales deben ser entregados al iniciar la Operación y en los periodos establecidos conforme a lo establecido en los documentos técnicos.	Acta reunión con INPEC donde se relacione el total de fiambreras entregadas al establecimiento de acuerdo con la OTM.	Inicio de operación y cuando haya novedades	Al finalizar el periodo evaluado se entrega en medio físico y magnético el soporte de pago de lo relacionado con la bonificación de los internos.	Acta entrega fiambreras.	**CUMPLE**
16	Realizar la gestión respectiva para evacuar y disponer de los equipos en desuso que se encuentren dentro del servicio de alimentación, en un término no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir del acta de inicio, enviando los soportes correspondientes al interventor o supervisor, lo cual será caso de verificación.	Acta de reunión con INPEC para establecer la disposición de equipos.	Única vez al inicio de operaciones	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	Certificado representado legal	**CUMPLE**
17	Entregar las instalaciones, infraestructura y equipos recibidos de parte del INPEC y de la USPEC, mediante acta suscrita por el representante del proveedor, la supervisión del contrato y la Dirección del Establecimiento, en buen estado y en óptimas condiciones higiénico sanitarias al finalizar el Contrato, salvo el deterioro normal por su uso, y allegar el acta de entrega a la USPEC.	Proceso de empalme. Relación acta de inicio vs acta de entrega. Registro fotográfico solo cuándo se haya realizado el registro al inicio de la operación.	Única vez al finalizar la operación	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	NA	**CUMPLE**
18	Adquirir como primera opción los productos alimenticios e insumos elaborados en las actividades productivas por el INPEC en cada uno de los establecimientos donde se preste el servicio de alimentación. De igual forma, deberá entregar mensualmente a la interventoría o en su defecto al supervisor, el comprobante de paz y salvo referente al pago realizado por este concepto, cuando aplique. En caso de que el precio de los productos de la actividad productiva del establecimiento sea mayor al costo promedio en el mercado, éstos productos podrán ser adquiridos por fuera de la actividad productiva adjuntando los respectivos soportes.	Certificación de cumplimiento del INPEC firmada por el director del establecimiento "paz y salvo". Servicios públicos, proyectos productivos, cumplimientos y bonificación de rancheros y otros.	Mensual donde los ERONES tiene PP	Durante la ejecución del periodo evaluado se realiza la compra de los productos de panadería a los proyectos productivos.	Paz y salvo Factura pago proyectos productivos	**CUMPLE**
19	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. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares.	Entregar certificaciones estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares.	Mensual	Se realiza compra local de materia prima en insumos.	Anexo compras locales	**CUMPLE**

20	Realizar una vez recibidas las instalaciones, el mantenimiento correctivo menor y el preventivo menor que requieran los centros de producción de alimentos y equipos que se encuentran al interior de los ERON o CRM o PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. Estos deberán cumplir los estándares de calidad conforme a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en el Oferta Técnica Minima, y cumplir con la normatividad legal vigente para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional y se deberán mantener durante la ejecución de la Operación. Se aclara que los mantenimientos realizados a equipos deberán llevarse a cabo por un profesional o empresa en el área que certifique su idoneidad. Los mantenimientos que realice el Contratista a las instalaciones no serán objeto de reclamación o pago ante la USPEC y se entenderán adheridos al inmueble. Mantenimiento Correctivo menor. Se refiere a actividades de obra de baja complejidad que deben ser adelantadas por el Contratista para corregir el desgaste por el normal uso de las instalaciones y evitar la pérdida de la funcionalidad de las instalaciones del servicio de alimentación, actividades como: pintura o resane de paredes, acabados de cielo rasos y techos, cambio de instalaciones eléctricas, instalación parcial de pisos y enchapes, arreglo de desagües y goteras, mantenimiento de medias cañas, cambio de accesorios de la red hidrosanitaria, ventanas, puertas, equipos, carros transportadores, mantenimiento de estanterías, y menaje, arreglos de grifería, empaques, manijas de puertas entre otros. Mantenimiento Preventivo menor. Actividad que se realiza dentro de las instalaciones del servicio de alimentación con el objetivo de prevenir el desgate continuo de la infraestructura y que es vital para una buena operación. Se refiere a acciones de restauración, inspección y evaluación. Dentro de este se considera el mantenimiento de equipos tales como calderas, equipos de extracción de	Formato F-P009 - Informe ejecutivo del operador de los mantenimientos locativos realizados durante el mes.	Mensual - O Cuando se presenten mantenimientos programados por el operador	Durante el periodo evaluado se realiza mantenimiento correctivo menor y preventivo menor de las instalaciones.	Registros de mantenimientos correctivos y/o preventivos -	**CUMPLE**
21	instalar medidores de servicios públicos debidamente calibrados, certificados y en funcionamiento, que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos (captación de agua, energía, gas) destinados para la prestación del servicio de alimentación, en un término no mayor a treinta (30) días hábiles contados a partir del acta de inicio y asumir todos los costos correspondientes. El Contratista deberá realizar las gestiones en conjunto con el INPEC ante las Empresas de Servicios Públicos – ESP locales, para la respectiva instalación. Así mismo, realizar mensualmente los pagos al establecimiento, correspondientes al consumo proporcional de los servicios de públicos acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, alumbrado público, aseo (disposición de residuos), con base en las facturas de cobro del servicio emitidas por las ESP respectivas, cuando los medidores de los servicios no se encuentren independizados, sin perjuicio de su obligación del punto anterior: este pago se deberá realizar de acuerdo con los procedimientos y proporciones establecidos de común acuerdo con la admin23.Cumplir en la ejecución del servicio todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía.istración de cada ERON, dicho acuerdo deberá estar soportado mediante acta de reunión, la cual se debe realizar dentro de los ocho (8) días calendario contados a partir de la fecha de inicio de prestación del servicio y la misma debe ser allegada a la interventoría o en su defecto al supervisor, en un término no mayor a dos (2) días hábiles posterior a la reunión. PARÁGRAFO. Para el caso de suministro de agua diferente al captado por empresa de servicios Públicos tales como aguas subterráneas, agua de pozo, agua de aljibe, captación directa de afluentes hídricas (ríos, quebradas, lagos, lagunas), el Contratista deberá realizar el pago del uso del recurso natural de manera proporcional previo acuerdo con el director del Establecimiento, en	1 En el caso de haber instalado medidores presenta la debida autorización de la empresa de servicios públicos, con sus respectivos soportes de verificación y o calibración y autorización de estos instrumentos de medición (certificación). 2. Presentar paz y salvos discriminados por servicios públicos firmados por el director del ERON o Institución correspondiente. Presentar acta la cual tiene que ser refrenda del director vigente donde se establezcan los acuerdos para la forma de pago y debe hacer se llegar como soporte del informe, con el radicado de la obligación cumplida de la entrega en los tiempos estipulados - En caso que no haya necesidad de instalación dejar constancia por oficio o caso contrario acta firmada entre el operador e INPEC.	Única vez al inicio de operaciones	Se cumple con la instalación de medidores de servicios públicos dentro del servicio de alimentos, lo cual es certificado por el director del establecimiento carcelario	Paz y salvo. Certificado Servicios Públicos.	**CUMPLE**
22	Cumplir en la ejecución del servicio todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía.	Se debe describir mediante informe ejecutivo por parte del proveedor las acciones realizadas en el mes para garantizar el cumplimiento de las reglas de seguridad del establecimiento.	Mensual	Durante la ejecución del periodo evaluado se cumple con todas las reglas de seguridad establecidas en los reglamentos de régimen interno.	Registro de asistencia a capacitación sobre cumplimiento de normas de seguridad del INPEC. Informe ejecutivo.	**CUMPLE**
23	Disponer de la(s) alternativa(s) necesaria(s) en caso de que las áreas destinadas para la preparación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios dejen de ser funcionales/operacionales por cualquier motivo, el Contratista deberá, garantizar la prestación del servicio de alimentación de manera que se cumpla con la oportunidad, la normatividad sanitaria y demás exigencias técnicas y condiciones especiales así requeridas , que forman parte integral del Oferta Técnica Minima, e informar por escrito (medio físico o electrónico) a la Dirección Logística de la USPEC las alternativas descritas (producción interna, externa o tercerizada), tan pronto se presente el evento. PARÁGRAFO 1. En caso de que las áreas destinadas para la preparación de alimentos en los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios dejen de ser funcionales/operacionales por motivos atribuibles al Contratista, se impondrá el respectivo descuento y el mismo deberá asumir la sanción establecida por los entes de control. PARÁGRAFO 2. Notificar por escrito cuando el servicio se preste fuera de las instalaciones, para la aprobación de la USPEC, informar la ubicación exacta del lugar donde se procederá a la preparación de los alimentos, de acuerdo a lo solicitado en el Oferta Técnica Minima.	Presentación del plan de contingencia, verificación de aprobado, reporte de la contingencia actual. Presentación concepto sanitario favorable o desfavorable con requerimientos. En caso de ser con requerimientos se debe anexar el soporte de nueva visita para aplicación de los correctivos. Presentar plan de mejora.	Mensual - Cuando se haya presentado durante la operación	Al inicio de la operación se elabora el plan de contingencia.	Plan de contingencia Concepto sanitario	**CUMPLE**
24	Garantizar la confidencialidad de la información a la que tenga acceso en la ejecución del servicio, así como la del personal dispuesto para las actividades evite divulgar la información para lo cual se prohíbe la difusión de la misma por cualquier medio.	Oficio firmado por el Representante Legal del operador donde manifiesta que han cumplido con esta actividad e informando la forma como se suscribió el mismo acuerdo con sus empleados.	Mensual	Durante la ejecución del periodo evaluado se garantiza la confidencialidad de la información a la que tenga acceso en la ejecución del servicio.	Acuerdo confidencialidad.	**CUMPLE**
25	Responder los requerimientos efectuados por la USPEC a través del interventor o supervisor dentro del plazo establecido en la respectiva comunicación (la cual podrá ser por medio físico o electrónico). Para el caso de manejo de información por medio electrónico, puede ser enviado en archivo comprimido (7-zip, WinRAR).	Remitir Excel donde se relaciona las diferentes respuestas emitidas por el operador en el mes a informar.	Mensual	Durante el mes de febrero se da respuesta oportuna a los planes de mejora generados.	Archivo Excel Planes de mejora.	**CUMPLE**
26	Publicar en el sitio que designe el Director del respectivo establecimiento, el ciclo de los menús, desde el inicio de la operación y durante toda la ejecución del servicio.	Acta y fotografía (donde sea permitido por el INPEC) o informar de manera escrita el lugar donde se hizo la publicación en caso que la fotografía no sea posible.	Mensual	Al iniciar el periodo evaluado se publica el ciclo de menús en el sitio asignado por el director.	Acta socialización menús y registro fotográfico.	**CUMPLE**
27	Asistir a las reuniones a las que le convoque la USPEC a través del interventor o supervisor.	Presentar soporte de la invitación por correo electrónico y copia del acta en caso que se levante de la asistencia a la reuniones.	Mensual - o cuando se hayan presentado reuniones	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	Oficio representante legal.	**CUMPLE**
28	Entregar a la supervisión o interventoría en la reunión de inicio, la base de datos en Excel de los proveedores contratados para el suministro de materias primas e insumos a utilizar en la preparación de la ración, dicha base debe ser actualizada cada vez que se presente algún ajuste de inclusión o exclusión de los mismos. PARÁGRAFO 1. Se aclara que para la aprobación de la base de datos de proveedores esta debe contener lo siguiente: - Marca comercial. - Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. - Cumplimiento Resolución 5109 de 2005. - Presentación comercial. PARÁGRAFO 2. El Contratista deberá radicar las certificaciones de paz y salvo o cumplimiento de las condiciones comerciales de pago pactadas entre el mismo y sus proveedores. Dicho paz y salvo, será exigido para el pago de la última factura de la prestación del servicio.	Archivo en Excel con base de datos de proveedores con los datos solicitados en el parágrafo 1.	Al inicio de la operación y cada vez que se de un cambio de proveedor.	Al iniciar el periodo evaluado se establece los proveedores autorizados.	Listado Excel proveedores.	**CUMPLE**
29	Presentar al supervisor o interventor de la Operación los nueve (09) primeros días de cada mes, el reporte de agotamiento presupuestal contenido en el Anexo No. 19, el cual debe estar suscrito por el Representante Legal.	Anexo N.º 19. Reporte de agotamiento presupuestal. Nota: Se remite por correo electrónico con firma del representante legal.	Los 9 primeros días de cada mes.	Al iniciar el periodo evaluado se relaciona la información actualizada del talento humano contratado.	Reporte agotamiento presupuestal	**CUMPLE**
30	Reportar por el medio que se indique en su momento al interventor o supervisor diariamente un consolidado de la ración entregada (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios nocturno) en las estaciones de policía, UT, CRM y ERON.	Formato Anexo N.º 15 Y 16 (ERONES) - Se puede validar la actividad con el reporte diario que se hace en la plataforma.	Diario - Copia del Anexo donde se evidencia la entrega diaria.	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	Oficio representante legal.	**CUMPLE**
31	Salvaguardar la información de toda la ejecución en un tiempo no menor a 12 meses, la cual debe estar disponible cuando se requiera por la entidad o cualquier ente de control.	Oficio firmado por el Representante Legal del operador donde manifiesta que han cumplido con esta actividad y la forma como se hará.	Mensual	Toda la información de la ejecución del contrato se encuentra salvaguardada.	Oficio representante legal.	**CUMPLE**

32	Suministrar la dotación de protección al personal y PPL que soportan la operación del servicio de alimentación con relación a el COVID -19 y demás situaciones que generen la implementación de protocolos de bioseguridad para garantizar la calidad del servicio.	Formato de entrega de dotación al personal y PPL dejando nota en Observaciones donde se indique que se trata de dotación de bioseguridad.	Mensual	Durante el periodo evaluado se diligencia los formatos de control de verificación de BPM y lavado de manos, entrega de dotación y menaje.	Control verificación de BPM y lavado de manos Control verificación entrega de dotación y menaje dotación covid 19.	**CUMPLE**
33	Suministrar la dotación para todo el personal que realice actividades relacionadas con la prestación del servicio de alimentos con la periodicidad señalada en los documentos técnicos.	Formato de entrega de dotación al personal y PPL.	Mensual	Al inicio de la ejecución del periodo se suministra la dotación para todo el personal.	Formatos dotación F-C010	**CUMPLE**
34	Tomar datos antropométricos a las PPL de acuerdo con lo establecido en los documentos técnicos.	Reporte de Tamizaje Formato N-N026	Única	Esta actividad no fue ejecutada en el presente periodo.	NA	**CUMPLE**
II. OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS						
35	Solicitar la autorización respetiva ante la USPEC en caso de requerir del uso de la planta de producción externa del ERON; en cuyo caso allegará la documentación referenciada en el Protocolo para atención de contingencia. En ningún caso se reconocerán las raciones suministradas sin previa autorización.	Oficio de autorización emitido por la USPEC para producción desde planta externa.	Cada vez que se genere la necesidad.	Se presenta la autorización respetiva ante la USPEC en caso de requerir un centro o planta de producción externa del ERON.	Oficio representante legal	**CUMPLE**
36	Instalar en los centros de preparación, los extintores requeridos que cumpla con la Resolución 2749 de 2007 y la norma técnica colombiana NTC 2885 (segunda actualización) de extintores de fuego portátil. y contar con un botiquín de primeros auxilios acorde a la normatividad vigente realizar la reposición de sus elementos según necesidad.	Informe ejecutivo donde se evidencie con registro fotográfico (donde sea posible) o la descripción locativa donde se hizo la instalación de los extintores y del botiquín de primeros auxilios de acuerdo con la normativa vigente.	Al inicio de la operación.	Se instala en los centros de preparación, los extintores requeridos que cumplen con la Resolución 2749 de 2007 y la norma técnica colombiana NTC 2885.	Registro fotográfico. Informe ejecutivo.	**CUMPLE**
37	Entregar los planes y programas de obligatorio cumplimiento, cumpliendo con la estructura documental descrita y plazos definidos para tal fin de conformidad con el Oferta Técnica Mínima y demás documentos que hacen parte integral de la Operación.	Presentar documentación relacionada en el Capitulo 3 de la Oferta Técnica Mínima y los relacionado en la matriz de Entregables remitido por le DIRLOG a los contratistas	Al inicio de la operación.	Al inicio de la ejecución del periodo, se diseñan y entregan los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	Plan de saneamiento básico Plan de contingencia	**CUMPLE**
38	Cumplir con los requerimientos establecidos en el Protocolo para atención de contingencia en caso de aplicar la Tercerización de la prestación del servicio de alimentación.	Plan de contingencias: aprobación de plan de contingencia cuando se tercerice el servicio	Mensual - Cuando se presenten contingencias	Al inicio de la ejecución del periodo, se cumple con los requerimientos establecidos en el Protocolo para atención de contingencia en caso de aplicar la Tercerización de la prestación del servicio de alimentación.	Plan de contingencia	**CUMPLE**
39	Informar en caso de que la PPL de los establecimientos de reclusión entren en desobediencia civil y se nieguen a recibir la(s) ración(es) correspondiente(s) por motivos diferentes a las actividades del servicio de alimentación, el Contratista debe solicitar por escrito las instrucciones al Director del respectivo Establecimiento Penitenciario y Carcelario y en consecuencia cumplir con la disposición final de los alimentos o raciones no consumidos por la PPL, que den cuenta dela instrucción presentada y la disposición final de los alimentos.	Oficio remitido por correo al USPEC informando novedad junto con documento firmado por el INPEC donde certifica la situación e informe la disposición final de los alimentos.	Mensual - O cuando se presente la novedad en los lugares del servicio	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	Certificado representante legal	**CUMPLE**
40	Realizar el empalme con el contratista saliente en las condiciones descritas en la oferta técnica mínima en el título REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS.	Proceso de empalme. Relación acta de inicio vs acta de entrega firmado por la dirección del establecimiento del INPEC. Registro fotográfico solo cuándo se haya realizado el registro al inicio de la operación.	Al inicio de la operación.	Se realiza el proceso de empalme establecido.	Acta de inicio. Acta de empalme.	**CUMPLE**
41	Entregar a la USPEC las rutas de distribución del suministro de alimentación externo del ERON o planta de producción externa del grupo o grupos adjudicados dentro de la contratación a los ocho (8) días calendario del inicio de la prestación del suministro.	Ruta de distribución que tiene el operador.	Mensual	Esta ruta se diseña al comenzar el proyecto.	Ruta de distribución que tiene el operador.	**CUMPLE**
42	Realizar el diagnóstico en SST en cada uno de los servicios de alimentación de los establecimientos pertenecientes al grupo o grupos adjudicados dentro de la contratación, en un tiempo máximo de sesenta (60) días calendario, contando desde el inicio de la prestación del suministro de alimentación. De igual manera, se debe realizar seguimiento y control de forma mensual hasta terminar la operación con alcance del 100%. Deberá igualmente Entregar a la USPEC en los ocho (8) días hábiles al inicio de la contratación el cronograma establecido para el diagnóstico de SST realizado por el profesional, el cual inicialmente debe contemplar los dos meses establecidos dentro de la Oferta Técnica Mínima y al culminar este cronograma a los quince (15) días calendario debe ser allegado el diagnostico con el plan de acción y su respectivo cronograma para los meses de ejecución faltantes con reportes de avance mensual los primero cinco (5) días del mes	Cronograma de diagnóstico de SST. Plan de acción y cronograma de ejecución	Mensual - A partir del tiempo de 60 días al inicio de operación.	Se cumple con el cronográma de diagnostico de SST y las visitas realcionadas.	Acta visita realizada. Cronograma diagnostico SST.	**CUMPLE**
43	Realizar el trámite establecido en la Oferta técnica mínima, correspondiente al cambio de menú. Los cambios de menú deben ser tramitados y aprobados por la USPEC.	Oficio solicitando el cambio de menú con las respectivas justificaciones y actas de reunión con DDHH de PPL.	Al inicio de la operación.	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	Certificado Representante legal.	**CUMPLE**
44	El contratista deberá asistir al Comité de Seguimiento al Suministro de Alimentación – COSAL realizado por el INPEC mensualmente.	Acta de reunión y listado de asistencia al comité COSAL	Mensual - O cuando el establecimiento se reúna.	Se asiste al comité COSAL.	Acta de reunión y listado de asistencia al comité COSAL	**CUMPLE**
45	Deberá prestar el suministro de alimentación UNICAMENTE en los establecimientos nombrados en el presente documento y a los que se le de autorización dentro de la ejecución del contrato. Para el caso de estaciones de policía y URIs la USPEC no reconocerá el pago de raciones entregadas en establecimientos no autorizados.	La USPEC realizará mensualmente la validación en el proceso de facturación de los establecimientos, URI, EP, UT y otras que hayan sido autorizadas por la entidad para la prestación del servicio.	Mensual	Se presenta el suministro de alimentación en los establecimientos aprobados.	Certificado Representante legal.	**CUMPLE**
46	Deberá presentar la programación de turnos con nombre, horario, día de descanso, cargo, horas a laborar y rotación (donde aplique) establecida para cada establecimiento, tanto del personal operativo con del personal profesional.	Formato de turnos establecido por el operador.	Mensual	Se presenta la programación de los turnos con las indicaciones establecidas.	Cuadro de turnos.	**N/A**
47	Informar a la USPEC en el momento que se presente dentro del servicio de alimentación algún Ente de Control con la finalidad de realizar visita de inspección; así mismo informar los hallazgos relevantes durante la visita y remitir el documento final expedido con máximo (1) un día posterior a la visita. PARÁGRAFO: Informar en el momento que sean convocados para reuniones o mesas de trabajo por parte de entes de control, entes territoriales e INPEC, en las cuales no se cuente con la participación del supervisor del contrato o interventor.	Correo electrónico donde se evidencia la visita del ente de control.	Cuando se haya presentado la visita del ente de control	Esta actividad no fue ejecutada en el presente mes.	Certificado Representante legal.	**CUMPLE**
48	Cumplir con los plazos y con lo establecido en el proceso de facturación. Allegar a la entidad y/ o interventoría un informe mensual detallado del estado del suministro de alimentación en cada uno de los establecimientos a cargo.	Anexo Nº 27. Informe mensual de ejecución - Deberá venir firmado por el representante legal sin cambiar el formato Excel.	Mensual	Se presenta al finalizar el periodo evaluado el informe mensual.	Anexo No 27. Informe mensual.	**CUMPLE**

Adriana Camargo P

Firma del Representante Legal

ADRIANA CAMARGO

Nombre de Representante Legal:

52.166.979

No. Cedula de ciudadania:

OBSERVACIONES:

Firma del profesional que revisa

Nombre de profesional que revisa
Nestor Medina Leon
Cargo: Ingeniero Industrial

Nombre de profesional que revisa
Jose Luis Gil Fernandez
financiero

Bogotá 24 de abril del 2024

Señor
CRISTIAN RODRIGUEZ
Coordinador Área Financiera

Asunto: Aprobación del Área Técnica de la Interventoría al informe de ejecución mensual presentado por el operador en el proceso de facturación y pago correspondiente al periodo del 01 al 30 del mes de noviembre de 2023.

Cordial saludo,

De conformidad con el informe de ejecución mensual presentado por el contratista **Ardiko A&S Construcciones Suministros y Servicios SAS**, el cual corresponde al grupo **No. 8**. Por virtud del **Contrato CT 427**, se evidencia que al realizar la verificación de los documentos soporte y subsanaciones de las obligaciones, el contratista allega a la interventoría la información requerida para dar aval desde el área técnica correspondiente al pago del periodo del 01 al 30 del mes de noviembre de 2023.

Cordialmente

FUNDACIÓN UNIVALLE

Néstor Medina León
Ingeniero Industrial
Convenio Interadministrativo 442-2022
USPEC-FUV
Contacto: 3124444374

Proyectó: Néstor Medina León – Ingeniero Industrial Interventoría
Revisó y Aprobó: Adriana Aguirre -Subdirectora Técnica