USPEC
UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

INFORME DE EJECUCIÓN OPERACIÓN SUMINISTRO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

DATOS DEL CONTRATO

Razón social contratista:	**UT NUTRIVIVE**				
No. De contrato:	CTO-398-2021		Grupo N°: 1	Periodo que comprende el informe: Enero 2022	
Fecha de inicio:	14/12/2021		Fecha de terminación: 31 julio 2022	Fecha del informe: Enero 2021	
INFORME FINANCIERA					
No. RP:				Valor ejecutado:	
Saldo por ejecutar:					

No. de obligación	OBLIGACIÓN	VERIFICABLE	PERIODICIDAD	DESCRIBA CUAL ES LA ACTIVIDAD DOCUMENTADA EN este espacio informe si hubo o no actividad durante el mes, informar si alguna actividad fue cumplida al inicio de la operacion o será al final de esta y lo que estime conveniente para dar claridad sobre el desarrollo de la actividad. Evite dejar comentarios como	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 areas ,anexo 11 (personal) , ubicación geografica oficina administrativa	Una vez durante la operación	Se realiza inicio de operación cumpliendo con todos los requerimientos tecnicos establecidos en anexo tecnico y demas documentacion. Se realiza proceso de empalme con el anterior operador y se recibe toda la informacion necesaria para iniciar operacion Se cuenta con la logistica fisica, tecnica, administrativa (personal) y operativa logistica para iniciar contrato	Acta de inicio Acta de empalme Anexo No. 9. Estandar Talento Humano por ERON o CRM segun número de PPL - VERIFICAR Anexo No. 10 Perfiles Profesional Personal Minimo Requerido Anexo No. 11 Relacion Personal Vinculado al Servicio de Alimentacion 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	NA	NA	NA
3	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 realizara 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 tenerlatizar 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 la materia. PARÁGRAFO 3. Cumplir con el horario de suministro para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios nocturnos, debiendo planificar y desplegar con suficiente antelación, toda la logística a fin de cumplir con los tiempos de entrega. PARÁGRAFO 4. Suministrar las raciones para fechas especiales, de acuerdo con lo establecido en los anexo técnicos. PARÁGRAFO 5. Suministrar la alimentación acorde con la convicción religiosa de la PPL de acuerdo con lo establecido en el Oferta Técnica Mínima y demás documentos que hacen parte integral de la Operación.	Formato de control de produccion F-P000 Oficios de autorizacion de tercerizacion del servicio. Autorizacion y reportes mensuales de entregas de dietas	Mensual	Durante el mes de enero se cumplio a cabalidad con la entrega diaria del suministro de alimentacion a la PPL del establecimiento carcelario, cumpliendo con horarios de entrega, menu, calidad y pesos. Ademas se cumplio con la entrega de las dietas a la PPL con patologias	Registros de produccion F-P000 - Formatos dietas mensual	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 capacitacion, cronograma (4 horas de capacitacion mensual), listados de asitencia F-C004	Mensual	Durante el mes de enero se cumple con las actividades de capacitacion de los temas establecidos en plan de capacitacion y cronograma.	Formatos de capacitaciones, plan de capacitacion 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	Por inicio de contrato se dispone de los equipos necesarios, en buen estado y funcionales para poder cumplir con las necesidades del servicio de alimentos y poder cumplir con el objetivo del contrato	acta menaje firmada y listados entrega menaje - actas de inicio - actas utensilios	CUMPLE
6	Realizar la adecuación de la(s) área(s) y equipos dispuestos para la prestación del servicio, para garantizar la buena ejecución de la Operación.	Presentar cronograma de intervenciones para las reparaciones locativas y de equipos. Cuando en el mes no se presenten reparaciones o cambios o mantenimientos de equipos manifestar por oficio firmado por el representante legal que en ningún establecimiento, EP, UT y otros no se realizaron intervenciones.	Mensual	Durante el mes de enero se realizaron los mantenimientos preventivos y correctivos correspondiente a frecuencia del cronograma	Registros de mantenimientos correctivos y/o preventivos -	CUMPLE
7	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 satisfaccion de ppl que salen del establecimiento. - Usar Formato N-N023	Mensual - O Cuando en el transcuro del mes se presente movilizaciones fuera del ERON	Se realiza la entrega de los refrigerios a la ppl que sale del establecimiento y en donde fueron solicitados por el INPEC.	Formato N-N023 entrega refrigerios	CUMPLE
8	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 valoracion nutricional, evolucion nutricional, y listados de entrega a satisfaccion, formatos de desestimiento al plan alimentario y dieta requerido por su estado de salud y/o enfermedad y seguimientos trimestrales. - Usar formato N-N024	Unica	En el mes de enero se suministro la entrega diaria de dietas nutricionales establecidas por el profesional en nutricion para cada PPL que la requiera según patologia y derivacion dietaria.	Formato mensual de entrega de dietas - semanal Valoraciones dietas Derivacion de dietas	CUMPLE
9	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.	Por inicio de contrato se realiza la contratacion del personal profesional, tecnico y operativo necesario y establecidos en Anexo 20 y demas anexos, con el fin de darle ejecucion y buen funcionamiento al servicio de alimentacion	Anexo No. 9. Estandar Talento Humano por ERON o CRM segun número de PPL - verificar Anexo No. 10 Perfiles Profesional Personal Minimo Requerido Anexo No. 11 Relacion Personal Vinculado al Servicio de Alimentacion VF - pago para fiscales, nomina y paz y salvo -	CUMPLE
10	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 documentno 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	En el mes de enero se cumple con la afiliacion y pago de seguridad social al personal vinculado al servicio de alimentacion	Anexo No. 11 Relacion Personal Vinculado al Servicio de Alimentacion VF - pago para fiscales, nomina y paz y salvo -	CUMPLE
11	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	Se garantiza y se asegura el cumplimiento de la jornada laboral maxima legal establecida y de las condiciones legales para el personal manipulador PPL que participa en la operación del contrato en el servicio de alimentos	control horarios manipuladores	CUMPLE
12	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.	Certificacion de cumplimiento del Inpec firmada por el director del establecimiento "paz y salvo, servicio" (Servicios publicos, proyectos productivos, cumplimientos y bonificación de rancheros)	Mensual	En el mes de enero se cumplio con el pago de la bonificacion a los manipuladores del servicio de alimentos	Planilla de pago de rancheros / Paz y salvo / arl / pago rancheros	CUMPLE
13	Pagar en los términos de Ley y como única obligación económica, las bonificaciones que reciba 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	En el mes de enero, se cumple con el pago de la bonificacion a los internos que realizan actividades de manipulacion en el servicio de alimentos	Planilla de pago de rancheros / Paz y salvo / arl / pago rancheros	CUMPLE
14	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 interventoria. No se presenta evidencia por operador.	Cada vez que se realice visita por técnicos o interventoría.		NA	CUMPLE
15	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 mes de enero el establecimiento carcelario tuvo varias visitas en los servicios de alimentos las cuales estan registradas en el formato correspondiente	Formato visitas	CUMPLE
16	Suministrar para el consumo de los alimentos por parte de la PPL, los utensilios básicos nuevos (menaje: platos, 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.	Se puede usar el mismo documento soporte que la actividad Nº 12.	Inicio de operación y cuando haya novedades	Al inicio de contrato se hizo la entrega de menaje (Fiambrera, cuchara y vasos) a todo el ppl para el consumo de los alimentos según los establecido en el Anexo 20	Acta de entrega de menaje fiamberas a ppl	CUMPLE
17	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	En el establecimiento carcelario durante el mes de enero no hubo ni se evacuo equipos en desuso	oficio rp legal de equipos desuso	CUMPLE
18	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	El dia 14 de diciembre de 2021 se inicia nueva operación y se firma acta de inicio por las dos partes	Acta de incio actta de empalme radicado uspec	CUMPLE
19	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, estos 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 el mes de enero en algunos establecimientos hubo adquision de panaderia del INPEC	Paz y salvo - factura panaderia	CUMPLE

20	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.		El operador presenta el archivo excel y los respectivos soportes	Archivo excel y soportes	CUMPLE
21	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 encuentren 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 Mínima, 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 de piscs 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 meraje, 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 desgaste 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 olor, equipos de refrigeración y congelación, equipos de ventilación, marmitas y demás equipos, utensilios y menaje, así como mantenimiento de infraestructura física como: sondeo y limpieza de instalaciones hidrosanitarias, instalación de accesorios de la red hidrosanitaria, instalación de luminarias, pintura de carpintería metálica, instalación de guarda luces y arpaes entre otros. PARÁGRAFO 1. La definición de la categoría del mantenimiento a realizar en el servicio de alimentación para equipos e infraestructura, debe contar con un soporte técnico idóneo emitido por la interventoría o supervisión. PARÁGRAFO 2. Radicar los soportes de los mantenimientos preventivos o correctivos con sus respectivos soportes según el cronograma entregado en los planes y programas.	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	Duarante el mes de enero se realizo los mantenimiento correctivos y preventivos correspondientes al cronograma establecido y según necesidad del servicio	Registros de mantenimientos correctivos y/o preventivos -	CUMPLE
22	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 interventoria 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 mensual, acuerdo con el director del Establecimiento, en la medida antes mencionada.	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 instalacion de medidores de servicios publicos dentro del servicio de alimentos, lo cual es certificado por el director del establecimiento carcelario	Paz y salvo y certificado medidores	CUMPLE
23	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	Se da cumplimiento a todas las normas establecidas por el INPEC y se realiza refuerzo de capacitacion con el personal sobre la efectividad de su cumplimiento	Registro de asistencia a capacitacion sobre cumplimiento de normas de seguriudad del INPEC	CUMPLE
24	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 formas parte integral del Oferta Técnica Mínima, 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 Mínima.	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	En el servicio de alimentos, se cuentan con las alternativas necesarias en caso de presentarse una contingencia que requiera usar instalaciones externas para la preparacion de alimentos para el suministro a las PPL del establecimiento carcelario	Plan de contigencia - aprobado uspec radicado - concepto sanitario	CUMPLE
25	Adoptar todas las medidas necesarias para evitar el ingreso o retiro de elementos prohibidos al interior de los ERON, CRM, UT o Estaciones de Policía, por el personal a su cargo o a través de los insumos o elementos necesarios durante la ejecución de la Operación so pena de asumir la responsabilidad de carácter civil, penal a la que haya lugar así mismo el incurrir en esta conducta por parte del personal del Contratista generará multas de hasta 10 SMMLV por la ocurrencia de cada evento.	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, listado de personal que ingresa y otras medidas adoptadas.	Mensual	Se da cumplimiento a todas las normas establecidas por el INPEC y se realiza refuerzo de capacitacion con el personal sobre la efectividad de su cumplimiento	Registro de asistencia a capacitacion sobre cumplimiento de normas de seguridad del INPEC y acta de socializacion y lista chequeo seguridad	CUMPLE
26	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	Se realiza contratacion de personal profesional y dentro de su contrato se establece clausula de confidencialidad por cada funcionario contratado	acuerdo confidencialidad representante legal y/o contratos	CUMPLE
27	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 emitadas por el operador en el mes a informar.	Mensual	Durante el mes de enero no hubo requerimientos efectuados por Uspec	Archivo Excel	CUMPLE
28	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	A inicio del contrato se realiza socialización de ciclo de menus con la PPL y las directivas del establecimiento carcelario, y se hace entrega de una copia de este ciclo a los representantes de	acta socializacion mensual y certificado director	CUMPLE
29	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	Durante el mes de enero el operador no fue invitado a nunguna reunion convocada por USPEC o INPEC	oficio representante legal	CUMPLE
30	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.	Se realiza la entrega de la base de datos del proveedores para grupo 1	listado excel proveedores	CUMPLE
31	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 Nº 19. Reporte de agotamiento presupuestal. Nota: Se remite por correo electrónico con firma del representante legal.	Los 9 primeros días de cada mes.	Se presenta de manera mensual el reporte de agotamiento presupuestal avalado por el representate legal	reporte agotamiento pptal	CUMPLE
32	Presentar informe suscrito por el representante legal que contenga el porcentaje del estado de la ejecución con sus respectivos soportes y la proyección del agotamiento de los recursos, la cual deberá corresponder al periodo de ejecución del Contrato y con mínimo quince (15) días calendario previo a la terminación de la operación. PARÁGRAFO. En todo caso se aclara que la información contenida en la presente obligación podrá ser solicitada por la USPEC en cualquier momento de la ejecución de la Operación sin perjuicio de la entrega en el plazo establecido en precedencia.	Informe del porcentaje del estado de ejecución con soportes y proyección de agotamiento de recursos.	Quince días calendario previo a la terminación de la operación.	Se presenta informe suscrito por representante legal sobre porcentaje de ejecucion de recursos del contrato	informe porcentaje ejecucion	CUMPLE
33	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 Nº 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.	Durante el mes de enero se realizo el reporte diario con la entrega diaria del suministro de alimentacion a la PPL recluida en las estaciones de policia cumpliendo con horarios de entrega,	Anexo 15 y 16 - suministro alimentacion a ppl en estaciones de policia y unidades tacticas	CUMPLE
34	Suministrar el menaje suficiente y necesario para el consumo de las raciones de cada PPL; así como los equipos y utensilios que hacen parte del servicio de alimentación de acuerdo con lo señalado en el Oferta Técnica Mínima y demás documentos complementarios que hacen parte integral de la Operación.	Acta de entrega de menaje firmado por la dirección del establecimiento. Se debe dejar identificado el utensilio y equipo entregado del menaje en el acta.	Cada vez que se genere la necesidad. Por lo menos una vez al inicio de la operación.	Al inicio de contrato se hizo la entrega de menaje (Fiambrera, cuchara y vasos) a todo el ppl para el consumo de los alimentos según lo establecido en Anexo 20	acta entrega menaje	CUMPLE
35	Suministrar un menú especial, una vez al mes, tomando en cuenta los requerimientos del área técnica de la Dirección de Logística de la USPEC, aprobado por la supervisión o interventoría.	Oficio o correo de autorización por parte de la USPEC la aprobación del menú especial. Se debe remitir un oficio firmado por el representante legal si la entrega del menú especial fue un día diferente a lo aprobado en el oficio y su respectiva justificación.	Cada mes donde no haya menú de días festivos.	En el mes de enero se realiza la entrega del menu especial adicional por no haber fechas festivas	radicado uspec y /o aprobacion uspec y entrega menus espciales adicionales y/o entrega menus especiales festivos	CUMPLE
36	El contratista presentará como mínimo, dos propuestas al mes, que correspondan a un criterio de regionalización y uso de productos locales, para la consideración y aprobación del área técnica de la Dirección de Logística de la USPEC.	Remitir acta firmada por director del establecimiento y representantes de DDHH donde se acordó menú de días festivos.	Abril - Mayo - Junio - Septiembre y Diciembre	en el mes de enero se realiza la entrega de sos menus tipicos	radicado uspec y /o aprobacion uspec y entrega menus espciales adicionales y/o entrega menus especiales festivos	CUMPLE
37	El contratista presentará una propuesta de optimización del refrigerio nocturno, dentro de la semana siguiente al inicio de la ejecución, para la consideración y aprobación del área técnica de la Dirección de Logística de la USPEC.	El operador informaraá por escrito la propuesta de optimización y se remitirá aprobación por parte de USPEC.	Al inicio de la operación.	Se envia propuesta para optimizacion de refrigerio la cual fue aprobada por USPEC	oficio aceptacion de optimizacion refrigerio	CUMPLE
38	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	Se da cumplimiento a lo establecido en normal, y se archivará toda la information correspondiente a la operación durante un lapso no menor a un año de ejecución del contrato	oficio RL	CUMPLE
39	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 observaciones donde se indique que se trata de dotación de bioseguridad.	Mensual	Se realiza entrega de dotacion a personal nuevo que ingresa en el mes de enero (ppl y elementos de proteccion personal para la prevencion de covid a todo el personal manipulador y administrativo que labora dentro del servicio de alimentos, entre los que estan tapabocas N95 y guantes de bioseguridad	Control verificacion de BPM y lavado de manos Control verificacion entrega de dotacion y menaje dotacion covid 19	CUMPLE
40	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	formatos dotacion F-C010	CUMPLE	
41	Tomar datos antropométricos a las PPL de acuerdo con lo establecido en los documentos técnicos.	Reporte de Tamizaje Formato N-N0026	Unica	Durante el mes de enero se continuo con la elaboracion y entrega del informe del proceso de	tamizaje	CUMPLE
42	Adquirir los productos alimenticios, materias primas e insumos elaborados en las actividades productivas realizadas por las PPL en los Establecimientos de Reclusión donde se preste el servicio de alimentación, siempre que los productos cumplan con los requerimientos técnicos exigidos, y se llegue a un acuerdo respecto del precio, el cual no podrá ser superior al del mercado o sector, tomando como referencia el precio fijado para la ración respectiva.	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 el mes de enero en algunos establecimientos hubo adquision de panaderia del INPEC	Paz y salvo - factura panaderia	CUMPLE
43	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.	Se realiza la entrega de la base de datos del proveedores para grupo 1	archivo excel	CUMPLE
44	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 Nº 19. Reporte de agotamiento presupuestal. Nota: Se remite por correo electrónico con firma del representante legal.	Los 9 primeros días de cada mes.	Se presenta de manera mensual el reporte de agotamiento presupuestal avalado por el representate legal	reporte agotamiento pptal	CUMPLE
45	Presentar informe suscrito por el representante legal que contenga el porcentaje del estado de la ejecución con sus respectivos soportes y la proyección del agotamiento de los recursos, la cual deberá corresponder al periodo de ejecución del Contrato y con mínimo quince (15) días calendario previo a la terminación de la operación. PARÁGRAFO. En todo caso se aclara que la información contenida en la presente obligación podrá ser solicitada por la USPEC en cualquier momento de la ejecución de la Operación sin perjuicio de la entrega en el plazo establecido en precedencia.	Informe del porcentaje del estado de ejecución con soportes y proyección de agotamiento de recursos.	Quince días calendario previo a la terminación de la operación.	Se presenta informe suscrito por representante legal sobre porcentaje de ejecucion de recursos del contrato	informe porcentaje ejecucion	CUMPLE
46	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.	N/A	oficio representante legal	CUMPLE
47	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.	Debido al inicio de la contratación se realiza la instalacion dentro del servicio de alimentos de los extintores de incendio exigidos en normativa, y de los elementos de emergencia como botiquin, mantis antiluces y dotacion del	Registro fotografico instalacion elementos de emergencia	CUMPLE
48	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 documentacion relacionada en el Capitulo 3 de la Oferta Técnica Mínima y los relacionado en la matriz de Entregables remitido por le DIRLOG a los contatistas	Al inicio de la operación.	Se cumple con las entrega de planes y programas de obligatorio cumplimiento a la USPEC dentro del tiempo establecio	Plan de saneamiento basico Plan de contigencia radicado Uspec	CUMPLE
49	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: aprobacion de plan de contingencia cuando se tercerice el servicio	Mensual - Cuando se presenten contingencias	En el mes de enero no se requirio aplicar plan de contingencia por tercerizacion de la prestacion del servicio de alimentacion.	plan de contingencia	CUMPLE
50	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	En el mes de enero no se presentaron casos de desobediencia civiel en los servicios de alimentos	oficio RL	CUMPLE

51	Allegar a la entidad o interventoría un informe de actividades mensuales, con sus respectivos soportes del estado de la ejecución de las obligaciones dentro de los diez (10) primeros días calendario del mes siguiente a la prestación del servicio, suscrito por el Representante Legal y en el formato establecido.	Anexo Nº 27. Informe mensual de ejecución	Mensual	Se cumple con el registro del informe mensual de ejecucion de la operación del suminstro de alimentacion	informe mensual Anexo 27	CUMPLE
52	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.	El dia 14 de diciembre de 2021 se inicia nueva operación y se firma acta de inicio por las dos partes	Acta de incio acta empalme	CUMPLE
53	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.	Formatos de rutas de distribución que tiene el operador.	Mensual	N/A	N/A	CUMPLE
54	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.	En el mes de enero se continua con el diagnistico en SST en los servicios de alimentacion	cronograma visitas coordinador sgsst - capacitaciones sst enero - radicado uspec	CUMPLE
55	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.			CUMPLE
56	Realizar concertación con las comunidades indígenas, para garantizar el suministro de alimentación con enfoque diferencial, en aquellos establecimientos donde se encuentre recluida PPL indígena (enfoque diferencial).	Acta de reunión de concertación con las comunidades indígenas donde se describa la variedad de la alimentación.	Mensual - Cada vez que haya comunidad indígena.	N/A	oficio RL	CUMPLE
57	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 reuna.	En el mes de enero se asistio a las reuniones COSAL convocadas por INPEC	Actas de reunión comité COSAL	CUMPLE
58	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			CUMPLE
59	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 garantiza y se asegura el cumplimiento de la jornada laboral maxima legal establecida y de las condiciones legales para el personal manipulador PPL que participa en la operación del contrato en el servicio de alimentos	control horarios prof y horarios manip	CUMPLE
60	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.	Correo electrónico donde se evidencia la visita del ente de control.	Cuando se haya presentado la visita del ente de control	Durante el mes de enero NO se tuvo visitas de entes de control	ultimas actas de salud publica	CUMPLE
61	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	Durante el mes de enero, el operador no fue convocado a ninguna reunion o mesas de trabajo	N/A	CUMPLE
62	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 cumple con el registro del informe mensual de ejecucion de la operación del suminstro de alimentacion	Anexo 27 Informe mensual de ejecucion	CUMPLE

Firma del Profesional que revisa	
Nombre del profesional que revisa	
Leela Zuñiga Diaz	**Maritza Olaya Bermudez**
Cargo: Profesional de calidad y metrologia	**Cargo: Profesional Administrativa y financiera**