INFORMACION BASICA	
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: SERVINUTRIR S.A.S	CONTRATO No. 597 - 2020

Objeto:
Prestar el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la cárcel distrital de varones y anexo de mujeres D.C

Fecha Inicio: 12/05/20	Plazo inicial:	Meses	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 09/12/20									212
Informe No: 07	Desde: 01/11/20			Hasta: 30/11/20			Fecha Informe:	: 16/12/20	

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

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
1, Prestar el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad que se encuentren en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de manera permanente y continua, durante el término de ejecución del contrato, conforme a la propuesta presentada ficha técnica y el Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada por subasta inversa del año 2020, así: DIARIAMENTE POR PERSONA: Desayuno, Almuerzo, Cena, Dos (2) Refrigerios, Una (1) bebida caliente. SEMANALMENTE POR PERSONA. Dos (2) cucharas Desechables. Lo anterior de acuerdo al total del parte diario expedido por el Director(a) del Centro Carcelario. En el evento de que, según concepto del médico de la Institución Carcelaria, deba suministrarse dieta especial para alguna persona privada de la libertad, debe darle el contratista estricto cumplimiento a tal régimen	SERVINUTRIR S A S durante el mes de Noviembre del 2020 prestó el servicio de alimentación de las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de varones y anexo de mujeres, de manera permanente y continua, diariamente por persona y cumpliendo los horarios estipulados se entregó desayuno, almuerzo, comida, dos refrigerios uno en la mañana y uno en la tarde y una bebida caliente después de la comida. Durante el mes de Noviembre se entregaron a todas las PPL 2 cucharas desechables por semana de acuerdo al parte diario; con respecto al servicio de Dietas fue suministrado a todas aquellas personas privadas de la libertad que por orden prescrita por el médico de la institución carcelaria presentan alguna patología que amerita cambios en su dieta.	Registros Servinutrir entrega de cucharas Registro Contra muestras F-AIB-188 Registro Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148 Listado de Dietas, mes de Octubre de 2020.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
2, Servir a las personas privadas de la libertad que se encuentren en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y durante el término de ejecución del contrato, durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingos, los alimentos completos con la minuta patrón y con los menús previamente aprobados por el supervisor del contrato, en el horario determinado por el Reglamento Interno del Establecimiento Carcelario	SERVINUTRIR SAS durante el mes de Noviembre de 2020 no realizo solicitud de intercambios; de los menús previamente por el supervisor del contrato 597-2020 para las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de varones y anexo de mujeres, todos los días de lunes a domingo en el horario determinado por el reglamento interno del establecimiento carcelario.	Registros contra muestras F-AIB-188 Registro Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148
3. Entregar, a la firma del Acta de Inicio del contrato, los documentos, planes, programas y procedimientos exigidos en la ficha técnica del pliego de condiciones en el ítem denominado "Requisitos a cumplir por parte del contratista respecto a las normas	Servinutrir realizó entrega al inicio del contrato de los documentos y programas exigidos en la ficha técnica del pliego de condiciones.	Oficio radicado de Entrega de documentos legales
4. Acatar las normas, especificaciones y prioridades que determine la dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, lo mismo que ajustarse a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales especiales para el funcionamiento del mismo.	Servinutrir durante el mes de Noviembre de 2020 acató las normas, especificaciones y prioridades que determinó la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, Servinutrir se ajustó a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales para el funcionamiento del contrato.	Se entrega acta de compromiso de Servinutrir
5. Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, inocuidad, textura y preparación, de acuerdo a los estudios técnicos y parámetros de calidad dados por el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos INVIMA y por el Ministerio de Protección Social, lo Mismo en cuanto a la buena y rápida atención a las personas privadas de la libertad. La calidad, inocuidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia del suministro serán vigilados por el Supervisor del contrato.	SERVINUTRIR SAS durante el mes de Noviembre de 2020 suministró los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, textura y preparación, se prestó el servicio con una buena y rápida atención a las personas privadas de la libertad. La cantidad y calidad de los alimentos como la eficiencia del servicio fueron evidenciadas y vigiladas por la supervisión y apoyo del contrato	Registros Registro Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148 Registros Servinutrir Control de Temperatura de proceso y productos terminados.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
6.Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (0°C a 4°C+/-2°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima, y alimentos, almacena miento, control de calidad, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.	SERVINUTRIR S A S durante el mes de Noviembre de 2020 garantizó el cumplimiento de los menús programados y realizó permanente vigilancia en todas las etapas de producción de los alimentos, desde el ingreso de materias primas hasta la entrega del producto final, teniendo en cuenta los puntos críticos de control, almacenamiento, verificación organoléptica y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.	POES Servinutrir Registros recepción de materias primas Servinutrir Registros de control de temperaturas de alm acenamiento en frio. F-AIB-168 Registro Liberación de Alimentos (Raciones Alimentarias) F-AIB-148 Registro Control de temperatura de procesos y productos terminados
7.Contar con termómetros en el servicio (mínimo cuatro (4)), uno para procesos frios (0°C a 4°C+/-2°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C), uno para recibo de materias primas y alimentos (0°C a 4°C +/- *2°C) y uno calibrado para la verificación de , los demás termómetros empleados en el proceso, este deben ser calibrado al menos una vez al año y su certificado debe ser allegado al supervisor del contrato.*	Servinutrir en el mes de Mayo del 2020 realizó la calibración de los cuatro termómetros utilizados en el servicio, al fin de garantizar la exactitud de las mediciones	Soporte de calibración termómetros
8. Contar, en el servicio, con una (1) báscula con capacidad de 400 kilos para la recepción de materia prima, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes de los mismos al establecimiento. Los instrumentos deben estar rotulados	El servicio de alimentos cuenta con báscula con capacidad de 500 kg para la recepción de materias primas, la calibración se realizó el dia 15 de Mayo del 2020, se adjuntan el certificado de calibración.	Reporte de mantenimiento y calibración de báscula
9. Comprometer y aceptar que el suministro que va a prestar sea revisado diariamente por una persona designada por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le imparta el supervisor dentro de los términos del presente contrato.	Servinutrir S.A.S en el mes de Noviembre de 2020 cumplió con el suministro diario de alimentación a las personas privadas de la libertad de la cárcel distrital de varones y anexo de mujeres aceptando y cumpliendo las recomendaciones impartidas por la supervisión del contrato	Carta de Compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
10. Contar con el equipo que considere necesario para la correcta prestación del servicio como: peladora de papas, horno, batidora, ayudante de cocina o procesador de alimentos, autoclave o sartén basculante, licuadora industrial, y realizar la instalación de señali zación de áreas en acrílicos y demarcación.	Servinutrir S.A.S, en el mes de Noviembre, conto con los equipos necesarios para suplir las necesidades del servicio. Algunos equipos se encuentran en la planeación de mantenimientos preventivo y correctivo, una vez sean socializadas las observaciones dadas por el técnico; en el mes de Diciembre del 2020 se realizarán los mantenimientos respectivos por la empresa Grupo Carvajal Santa Maria, con previa autorización a la Supervisión del contrato 597-2020.	Informe de Diagnóstico del estado actual de equipos y entrega de Mantenimiento de Equipos del Grupo Carvajal Santamaría. Cronograma de Mantenimiento mes de Diciembre
11.Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de aseo, las instalaciones equipamiento e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados y comprar a su costo los implementos necesarios para el aseo, así como mantener en perfectas condiciones los elementos de prevención de la contaminación de las aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual.	Servinutrir durante el mes de Noviembre del 2020 cumplió con el programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos utilizando agentes químicos biodegradables, las frecuencias y los procedimientos realizados garantizaron el perfecto estado de aseo requerido. El personal que labora en el servicio previene la contaminación de las aguas residuales realizando limpieza frecuente en las áreas de proceso, así evita la acumulación de residuos orgánicos en los vertederos	Soportes de compra de Elementos de Aseo y Elementos químicos POES Servinutrir
12. Contar con los equipos y elementos que requiera para cumplir los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato resultante. Igualmente, para los planes de saneamiento y de emergencias	Servinutrir planifica según las obligaciones contractuales, efectuar la ejecución de mantenimientos correctivos y preventivos para el mes de Diciembre de 2020, con previa autorización a la supervisión del contrato 597/2020. Durante el mes de Noviembre se ejecutaron acciones de contingencia por aislamiento de pabellones, por temas relacionado por el Covid-19,	Informe de Diagnóstico del estado actual de equipos y entrega de Mantenimiento de Equipos del Grupo Carvajal Santamaría. Informe Mantenimiento preventivo y correctivo .Cronograma de Mantenimiento mes de Informe Entrega de Menaje a las PPL aisladas.
13. Asumir en forma total, el costo de la materia prima y alimentos para la preparac ión de los alimentos, el cual será por su cuenta y riesgo.	Servinutrir durante el mes de Noviembre de 2020 asumió la totalidad del costo de la materia prima y la preparación de los Alimentos para las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y anexo de mujeres.	Registros Recepción de materias primas Servinutrir

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
14.Realizar de acuerdo con el Plan de Muestreo para la vigencia del contrato los exámenes de control de calidad microbiológico en materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable, y hielo, menaje (bandejas, taza, vaso), entre otros.	Servinutrir SAS en el mes de Octubre de 2020 realizó a través de su laboratorio contratado el análisis microbiológicos de materias primas, y productos elaborados, como carne de res a la plancha, jugo de lulo y ensalada, así como en el ambiente en el área de almacén, menaje como fiambreras, frotis de superficie de carro termo en el servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, los resultados evidenciaron que todas las muestras cumplieron con los parámetros establecidos por la norma, verificando el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección y el cumplimiento de las BPM.	Resultado de Análisis microbiológico del laboratorio Pro-Calidad Octubre 2020
15, Realizar toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, de acuerdo con las frecuencias establecidas para muestreo y análisis	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Noviembre del 2020 realizó la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida, debidamente identificadas con sus gramajes requeridos y cuyos registros fueron revisados por la supervisión del contrato	Registros de contra muestras F-AIB-188
16. El contratista debe contar con proveedores de base para el suministro de materias primas y alimentos, los cuales deben dar cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente establecida, especialmente Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2007, y demás normativa específica que pueda aplicar según el tipo de producto que se procese y suministre; de la misma manera el contratista debe contar con un listado de proveedores alternos debidamente avalados por él y queden cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente y puedan suministrar materias primas y alimentos con la misma calidad y oportunidad que los proveedores de base	Servinutrir S.A.S., cuenta con una base de proveedores para el suministro de las materias primas, los cuales dan cumplimiento cabal con la reglamentación sanitaria vigente establecida.	Listado de Proveedores vigente en Noviembre del 2020 Listado de Proveedores alterno vigente a Noviembre del 2020

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
17. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro carcelario en suficiente cantidad para los diez (10) días calendario, siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el nivel de almacenamiento aquí exigido.	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Noviembre del 2020, mantuvo almacenado los alimentos perecederos y no perecederos en suficiente cantidad en el Centro de acuerdo a los lineamientos de la reunión con la Carcelario del 20 de octubre del 2020, consignado en el acta respectiva.	Registros de Recepción de Materias Primas. Carta de Compromiso
18.Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, en un rango no mayor a 45 km de la Cárcel Distrital, una bodega o local similar para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Así mismo, debe cumplir con todas las garantías ofrecidas en su propuesta. Se deberá allegar tanto para la bodega o establecimiento procesador de alimentos como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen o sustituyan. El proponente debe tener en cuenta que los costos de desplazamiento y operación serán asumidos en su totalidad por el contratista resultante de este proceso.	Servinutrir S.A.S., Garantiza la existencia de una planta en la ciudad de Bogotá, cumpliendo a cabalidad con los requisitos exigidos por la Resolución 2674/13. Así mismo, cuenta con vehículos propios tipo furgón que garantizan las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica	Acta de Visita Secretaría Distrital de Salud (Planta de Servinutrir). Acta de Vehículos tipo furgón propiedad de Servinutrir S.A.S

19, Contratar, por su cuenta y riesgo, el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Para la iniciación del contrato, el contratista debe entregar al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada debidamente soportadas de la totalidad del personal contratado para la realización del objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social, así como, los exámenes de aptitud laboral y de aptitud para manipulación de alimentos, antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de sseguridad del personal propuesto, los cuales deben reposar en los archivos de la Cárcel Distrital (los antecedentes disciplinarios a entregar deben ser los expedidos por la Personería de Bogotá. D.C.). Para el profesional nutricionista el certificado de inscripción en el registro de profesionales del Ministerio de Salud, para el Ingeniero de alimentos copia de la tarjeta profesional y respecto del Jefe de cocina y todo el personal que tenga al frente de la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la partida vigente sobre manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, se reserva el derecho a exigir el retiro de los empleados que, a su juicio, no reúnan las condiciones necesarias para el desempeño de sus funciones, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Noviembre se conto con el personal requerido por el contrato 597-2020 como Ingeniero de Alimentos, Nutricionista, Chef y Almacenista. Para la iniciación del contrato se entregó a la Dirección de la Cárcel las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social del personal ofrecido en la propuesta para la realización del objeto contratado. Así como los exámenes de aptitud laboral, los antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de seguridad del personal propuesto. Los cuales reposan en los archivos de la Cárcel junto con los documentos anteriormente descritos, se entregaron las hojas de vida debidamente soportadas, como corresponde según el contrato 597-2020.	Soporte entrega de documentación legal del personal.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
20. *Aceptar que el personal utilizado para la preparación y manejo de los alimentos debe ser seleccionado de las persona s privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá* D.C., por la Junta *de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Se escoge a aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta y podrán ser reemplazados por dicha Junta a s olicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital. Este personal deber estar debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.*	Servinutrir S.A.S, como empresa contratista del Servicio de Alimentos, durante el mes de Noviembre del 2020, aceptó el ingreso de los PPL seleccionados por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel JETEE, previo a su ingreso se efectuó los exámenes clinico y posterior se realizara la capitación en manipulación de Alimentos y su certificación en el mes de diciembre de 2020.	Carta de Compromiso Registros Entrega de Dotación Exámenes de Manipulación a nuevos PPL en noviembre.
21, Suministrar la dotación a las personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de los alimentos, la cual tendrá las características descritas en la ficha técnica del Pliego de Condiciones.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Noviembre del 2020 suministró los elementos de protección (bioseguridad)) como cofia, tapabocas, guantes de látex y desechables y mangas para los PPL y al personal visitante y funcionarios de diferentes entidades; y está en proceso de entrega de elementos de protección como botas, petos industriales y uniformes los cuales serán entregados en el mes de diciembre de 2020.	Registro de Entrega de elementos de protección personal.
22. Suministrar, tanto a las personas que redimen su pena en el área del servicio de alimentación como a las personas particulares vinculadas para la prestación del servicio, los elementos de Protección Personal (EPP) para el ejercicio de sus actividades.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Noviembre del 2020 suministró los elementos de protección (bioseguridad)) como cofia, tapabocas, guantes de látex y desechables y mangas para los PPL y al personal visitante; y está en proceso de entrega de elementos de protección como botas, petos industriales y uniformes los cuales serán entregados en el mes de diciembre de 2020.	Registro de Entrega de elementos de protección personal
23. Brindar capacitación, asesoría y retroalimentación permanente a las personas que redimen pena en el área de servicio de alimentación, en temas de seguridad industrial y salud ocupacional, debiendo dotar a dichas personas de la indumentaria adecuada para la prevención de los posibles riesgos que se puedan presentar al realizar las actividades propias de la elaboración de los alimentos.	Servinutrir S.A.S, durante el periodo de Noviembre del 2020, brindó la Capacitación en la Almacenamiento, Distribución y Transporte de Alimentos a los manipulador de alimentos al personal que la Cárcel asigno al Servicio de Alimentación. Al igual se les dictó capacitación culinaria según cronograma establecido; adicional se ejecutaron capacitaciones por parte de Servinutrir S.A.S como Protocolo de bioseguridad, Primeros Auxilios, Autocuidado COVID-19 y Seguridad y Salud en el Trabajo a los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación.	142, según cronograma Actividad Grupal F-AIB- Registros Entrega de elementos de protección personal.

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

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
27, Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, el Jefe de cocina o el Nutricionista o el ingeniero de alimentos. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido	Servinutrir S.A.S., Acata las solicitudes del supervisor del contrato relacionada con el cambio del personal asignado. El contratista garantiza el personal idóneo para la ejecución del contrato 597-2020; es decir Ingeniero de alimentos, Nutricionista y Jefe de cocina se encuentran actualmente en el servicio.	Carta de Compromiso
28, Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato.	Servinutrir S.A.S., pagó en el mes de Noviembre del 2020 todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje, y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales de su personal particular de conformidad con las disposiciones legales vigentes.	Soporte pago de Parafiscales personal Administrativo Servinutrir S.A.S

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
29. Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como de no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a actividades para las que resulten aplicables.	Servinutrir S.A.S., se abstuvo durante el mes de Noviembre del 2020 de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres a personas no incluidas en el objeto contractual, así como no adelantó actividades de comercialización de algún tipo de elementos al personal del centro carcelario. Durante este mes no se tuvieron sobrantes de comida a los cuales el establecimiento tuviera que destinar a otra actividad.	Carta de Compromiso
30. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio), de acuerdo con la normativa aplicable expedida por el *Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo territorial MAVDT y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato*	Servinutrir S.A.S., comprometida con el cumplimiento del Control de Plagas, en el mes de Octubre realizó la correspondiente fumigación en el área de procesos y líneas de entrega de alimentos, por empresa externa de Fumigaciones 24 Horas ltda. El personal Administrativo conlleva soportes de verificación mensual de la prevención de plagas dentro del Servicio de Alimentación.	Informe de Diagnóstico del estado actual de equipos y entrega de Mantenimiento de Equipos del Grupo Carvajal Santamaría.
31. Responder por todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locales y equipos Utilizados para la elaboración de los alimentos.	Servinutrir SAS se compromete a responder por todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos. En el mes de Diciembre de 2020, se efectuara las actividades de mantenimientos correctivos y preventivos, con previa autorización a la supervisión del contrato 597-2020.	Informe de Diagnóstico del estado actual de equipos y entrega de Mantenimiento de Equipos del Grupo Carvajal Santamaría. Cronograma de Mantenimiento mes de Diciembre.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
32. Efectuar el mantenimiento preventivo trimestral, a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento preventivo están a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en la ficha técnica del Pliego de Condiciones; así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones Y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Octubre, se efectuó mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones locativas, y equipos presentes en el servicio de alimentos y se anexa los informes de mantenimiento de Infraestructura y equipos efectuados en el mes de octubre del 2020. En el mes de Noviembre del 2020, se realizó cotización para ejecutar los mantenimientos de equipos, ductos de extracción y motores, estufas del área de proceso e infraestructura para ejecutar en el mes de Diciembre y del 2020.	Informe de Diagnóstico del estado actual de equipos y entrega de Mantenimiento de Equipos del Grupo Carvajal Santamaría. Informe Mantenimiento preventivo: de tres estufas enanas, dos estufas de tres puestos, dos planchas, un carro transportador de alimentos, dos neveras y la malla de utensilios y el correctivo del Baño María. Mantenimiento Locativo, resane de pared de área de preliminar, jugos y ensaladas, pintura de lámparas del área de procesos. Diagnóstico del estado actual de equipos. Cronograma de Mantenimiento mes de Diciembre Formato de Historia de Equipos de Operatividad F-CVS-666

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
33. Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez por semestre a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores.	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Noviembre de 2020, se reprogramo las actividades de mantenimiento preventivo de ductos de extracción y motores para el mes de Diciembre de 2020 debido a la disponibilidad de la empresa Grupo Carvajal por temporada alta, quien realizara el mantenimiento respectivo.	. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo del mes de Diciembre.
34. Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición en su debida oportunidad por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.	Servinutrir S.A.S., Acata las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C. sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina.	Carta de Compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
35. El Contratista deberá aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contra prestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual.	Servinutrir S.A.S., acepta las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales se desarrolla las actividades propias de la ejecución del contrato. La empresa ha venido realizando arreglos locativos al servicio con el fin de mejorar las condiciones higiénico-sanitarias. Durante el mes de Octubre, se realizaron arreglos de mantenimiento correctivo a la infraestructura, ejecutada por el señor William Camelo realizando las siguientes actividades: pintura de un carro transportador, 3 lámparas, 2 bases de neveras del área de procesos y almacén, las rejilla de utensilio, además resane de las paredes de las áreas de preliminar, jugos, ensaladas; y en el mes de Diciembre de 2020 se efectuara el arreglo de los Lockers.	Carta de Compromiso, Informe arreglos infraestructura en el trimestre mes de Octubre Informe mantenimiento correctivo de estufa y red hidráulica.
36, Capacitar en cocina, según la asignación, a las personas privadas de la libertad que estén redimiendo pena en el servicio de alimentación del Centro Carcelario, de acuerdo con lo estipulado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. Se deberá entregar certificación por persona capacitada.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Noviembre del 2020, se capacitó al personal del Servicio de Alimentos en temas de cocina. Los soportes se entregaron bajo el formato de la Actividad Grupal realizada por menú. Según cronograma adjunto al inicio del contrato.	Soporte de Actividad Grupal en cocina. F- AIB-142
37, Tener bajo su responsabilidad, el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., allegando los soportes correspondientes.	Servinutrir S.A.S., durante el mes de Noviembre de 2020 realizo a través de la empresa de Utileco la disposición de los Residuos Sólidos y líquidos de acuerdo con el programa propuesto tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres	Certificado de Recolección de residuos orgánicos y residuos de aceite vegetal usado. Empresa Utileco. Mes de Noviembre del 2020
38, Instruir y entrenar al personal sobre el cumplimiento de las normas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de higiene y seguridad industrial y salud en el trabajo, exigidas por el Código Sustantivo del Trabajo, así como las de reciclaje y separación en la fuente de los residuos sólidos.	Servinutrir S.A.S, durante el mes de Noviembre del 2020, realizó las debidas capacitaciones adquiridas a través del cronograma de capacitación, adjuntas al programa de capacitación continua, abarcando temas de Almacenamiento-Distribución y transporte de alimentos.	Soportes de Actividad Grupal según el cronograma F-AIB-142

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

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
40 .En el evento de que en el resultado de la visita de inspección que realiza la Secretaria Distrital de Salud, imponga medida sanitaria que cierre el taller del servicio de alimentos, el contratista debe traer elaborados los alimentos y no contara con las personas privadas de la libertad asignadas para este taller; serán controlados al ingreso las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta del centro de producción del servicio de alimentación. El transporte de alimentos ya preparados deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente.	Durante la visita de la secretaria de salud en el mes de Noviembre del 2020 no se presentó una medida sanitaria que ameritara el cierre del servicio Se realizó como plan de mejora el cambio de algunos utensilios en el mes de octubre de dos ollas de 50x50 Lt, dos ollas de 40x40 Lt y tres cuchillos grandes número 12; el cual se adjunta la remisión de ingreso de estos elementos. En el mes de Noviembre del 2020, se realizó cotización para ejecutar los cambios de menajes para el mes de Diciembre. En esta Visita de Inspección se evaluó el tema del manejo del COVID-19, entregando el respectivo Protocolo de Bioseguridad con las recomendaciones dadas por el funcionario de la entidad del Distrito.	Soporte: Acta de visita Secretaria Distrital de Salud, mes de Octubre Protocolo de Bioseguridad Servinutrir S.A.S Registros de Prevención Covid-19, Octubre
41. Abstenerse directamente y/o por intermedio del personal vinculado por este, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital	Servinutrir S.A.S., a través de su personal vinculado se abstiene directamente de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital	Carta de Compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
42. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el área de cocina (servicio de alimentación) y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el reglamento interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.	Servinutrir S.A.S, se compromete a través de su personal a presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que rediman pena en las actividades que se desarrollan en el área de cocina y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, concordante con el reglamente interno del centro carcelario.	Soporte: Carta de Compromiso
43. Cumplir con las condiciones jurídicas, financieras, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta	Los documentos se encuentran publicados en el SECOP II, ya que hacen parte de la documentación exigida por el pliego de condiciones.	Soporte: Carta de Compromiso
44.Dar cumplimiento al procedimiento de Alimentación de las PPL PD -AIB -3 establecido para el desarrollo del presente objeto contractual	Servinutrir desde el inicio del contrato se comprometió a dar cumplimiento al procedimiento de Alimentación de las PPL PD-AIB -3 establecido para el desarrollo de las actividades del servicio	Soporte: Carta de Compromiso
45. Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica, profesional y ambiental para atender sus obligaciones.	Servinutrir se compromete a mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica, profesional y ambiental para atender sus obligaciones, gracias a que cuenta con profesionales en las diferentes áreas que refuerzan, asesoran y apoyan las actividades del servicio de alimentos de la cárcel distrital y anexo de mujeres	Soportes de Certificación Ambiental, Certificación ISO 9001/ 2015.
46. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente durante la ejecución del mismo	Durante la ejecución del servicio en el mes de Noviembre no se presentaron novedades o anomalías que ameritaran el reporte por escrito a la supervisión del contrato.	Soporte: Carta de Compromiso

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
47. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías. Se entiende incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	Servinutrir se compromete a garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, también incorporando el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.	Soporte: Carta de Compromiso
48, Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y, por ningún motivo, suspender o abandonar el objeto contratado.	Servinutrir se compromete a dar estricto cumplimiento a los términos pactados y, por ningún motivo, suspenderá o abandonará el objeto contratado	Soporte: Carta de Compromiso
49. Cumplir y acreditar mensualmente y para efectos de pago el cumplimiento de su obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familia, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007	Servinutrir cumple mensualmente con los pagos de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familia, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1 del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fue modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Soporte de pago de parafiscales Administrativos, mes de Noviembre del 2020
50. Dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato, de las normas vigentes higiénico sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la ejecución del objeto contractual.	Servinutrir se compromete mensualmente a dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato 597/2020, de las normas vigentes higiénicas sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la Ejecución del objeto contractual.	Carta de compromiso Soportes de Certificación Ambiental, Certificación ISO 9001/ 2015

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES	ANEXOS (Describir productos cuando haya lugar a ello)
51. Designar un representante quien deberá ser el enlace del contratista con el supervisor del contrato, para responder los requerimientos que este realice.	Servinutrir tiene como designada a la Sra. Julia Omaña representante legal de Servinutrir quien es el enlace de comunicación con la supervisión del contrato y hace respuesta oportuna a los requerimientos que la supervisión del contrato realice	NA
52. Cumplir con los requerimientos necesarios para cumplir con lo estipulado en la acreditación obtenida por la Asoc iación Americana de correccionales (ACA, por sus siglas en inglés), en lo relacionado con el objeto contractual	Servinutrir se compromete a dar total cum plimiento a los requerimientos estipulados en la acreditación obtenida por la Asociación Americana de correccionales como son el manejo de dietas, c umplimiento en la porción servida, manejo de productos químicos control de utensilios y supervisión de entrega de alimentos.	Soporte: Carta de Compromiso
53. Las demás previstas en el presente contrato, las que deriven de su naturaleza, los estudios previos, la ficha técnica y el pliego de condiciones	Durante el mes de Noviembre, Servinutrir S.A.S., se encontró atenta a los requerimientos exigidos por la Dirección para el buen manejo de la pandemia. Además se realizó como plan de mejora el cambio de algunos utensilios en el mes de octubre de dos ollas de 50x50 Lt, dos ollas de 40x40 Lt y tres cuchillos grandes número 12; el cual se adjunta la remisión de compra N° 1652 de estos elementos, además en el mes de Noviembre se realizó cotización para cambio de utensilios en el mes de Diciembre.	Soportes de entrega de elementos (utensilios) y aseo (jabón), necesarios para el servicio de las PPL aisladas. Remisión de compra N° 1652 de los utensilios mes de octubre.

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

OBSERVACIONES GENERALES		
Fecha Suspensión : DD/MM/AAAA	Fecha Reanudación: DD/MM/AAAA	Fecha Cesión: DD/MM/AAAA
Nombre Cedente:		C.C. o NIT:

Cordialmente,

JULIA MARITZA OMAÑA P.
Contratista