

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

DATOS DEL CONTRATISTA									
CONTRATO No. - AÑO			CONTRATISTA				IDENTIFICACIÓN		
SCJ-2092-2025			UT NUTRIDISTRITAL				901.988.539-6		
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL				IDENTIFICACIÓN			DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		
ROSA YAMILE GALLO BURGOS				39.692.635			CRA 29 B 11 P 02		
NOMBRE CONTACTO				CARGO					
HERNÁN ASTUDILLO				GERENTE CATERING					
DATOS DEL CONTRATO									
OBJETO DEL CONTRATO:									
CDP No.		CRP No.		UNIDAD EJECUTORA	LOCALIDAD DE EJECUCIÓN				
1777		2349		01	BOGOTÁ D.C.				
CLASE CONTRATO				VIGENCIA					
PRESTACIÓN DE SERVICIOS				POR EL PLAZO DEL CONTRATO					
NOMBRE DEL SUPERVISOR ACTUAL				CARGO				FECHA DESIGNACIÓN	
CT (rp) ADRIANA PATRICIA HERNANDEZ MARÍN				Directora de la Cárcel Distrital de Varones Anexo de Mujeres				24-09-2025	
Coronel MAURICIO MOSQUERA				Director(E) de la Cárcel Distrital de Varones Anexo de Mujeres				29-12-2025 AL 26 de enero de 2026	
NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL				CARGO				FECHA DESIGNACIÓN	
MARTHA CORREDOR				PROFESIONAL DE PLANTA				01-10-2025 (periodo de descanso y de vacaciones del 29 de diciembre de 2025 al 27 de enero de 2026)	
CLARA BENAVIDES SOFÍA ORTEGÓN				TECNÓLOGA ALIMENTOS CONTRATISTA ING. DE ALIMENTOS – CONTRATISTA				01-10-2025 01-10-2025	
PLAZO INICIAL		FECHAS			PRÓRROGAS		PLAZO FINAL		FECHA FINAL DE TERMINACIÓN
MESES	DÍAS	SUSCRIPCIÓN	INICIO	TERMINACIÓN INICIAL	MESES	DÍAS	MESES	DÍAS	
0	822	24-09-2025	29-09-2025	31-12-2027	0	0	0	822	31-12-2027
VALOR INICIAL CONTRATO			ADICIONES		VALOR FINAL				VALOR FINAL EJECUTADO
\$49.599.928.200,00			\$0		\$46.485.083.880.00				\$3.114.844.320

TRANSACCIONES Y/O MODIFICACIONES					
No	FECHAS	DESCRIPCIÓN	VALORES	PLAZOS	
				MESES	DÍAS
1	24-09-2025	SUSCRIPCIÓN CONTRATO	\$49.599.928.200,00	0	822

DATOS DEL INFORME			
INFORME No.	ESTADO DEL CONTRATO	PERIODO DEL INFORME	
		FECHA INICIAL	FECHA FINAL
4	VIGENTE	01-01-2025	31-01-2025

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

GARANTÍA				
PÓLIZA No.	ASEGURADORA	FECHA EXPEDICIÓN	FECHA APROBACIÓN	
37-40-101029566 ANEXO 0	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	26-09-2025	29-09-2025	
EVENTO:	CREACIÓN (x)			
VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	%	VALOR AMPARADO	VIGENCIA	
			DESDE	HASTA
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	10 DEL VALOR DE LA PERDIDA – MINIMO: 1.00 SMMLV	\$2.479.996.410,00	24-09-2025	31-12-2027
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	10 DEL VALOR DE LA PERDIDA – MINIMO: 1.00 SMMLV	\$2.479.996.410,00	24-09-2025	31-12-2027
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	10 DEL VALOR DE LA PERDIDA – MINIMO: 1.00 SMMLV	\$2.479.996.410,00	24-09-2025	31-12-2027
RESPONSABILIDAD CIVIL PATRONAL	10 DEL VALOR DE LA PERDIDA – MINIMO: 1.00 SMMLV	\$2.479.996.410,00	24-09-2025	31-12-2027
DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE	10 DEL VALOR DE LA PERDIDA – MINIMO: 1.00 SMMLV	\$2.479.996.410,00	24-09-2025	31-12-2027
PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES	10 DEL VALOR DE LA PERDIDA – MINIMO: 1.00 SMMLV	\$2.479.996.410,00	24-09-2025	31-12-2027

GARANTÍA				
PÓLIZA No.	ASEGURADORA	FECHA EXPEDICIÓN	FECHA APROBACIÓN	
37-40-101029566 ANEXO 0	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	26-09-2025	29-09-2025	
EVENTO:	CREACIÓN (x)			
VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	%	VALOR AMPARADO	VIGENCIA	
			DESDE	HASTA
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	20	\$9.919.385.640,00	24-09-2025	01-07-2028
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES	5	\$2.479.996.410,00	24-09-2025	31-12-2030
CALIDAD DEL SERVICIO	20	\$9.919.385.640,00	24-09-2025	01-07-2028

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

SUPERVISORES DEL CONTRATO (Si aplica) (Indicar el listado de supervisores que ha tenido el contrato)			
NOMBRE	CARGO	DESDE	HASTA
CT (rp) Adriana Patricia Hernández Marín	Directora Cárcel Distrital de Varones Anexo de Mujeres	24-09-2025	18-12-2025
Coronel Mauricio Mosquera	Director (E)Cárcel Distrital de Varones Anexo de Mujeres	29-12-2025	A la fecha
INTERVENTOR DEL CONTRATO (Si aplica)			
NOMBRE	No. Del contrato	DESDE	HASTA
N/A	N/A	N/A	N/A

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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL		
I. DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
No. Obligación	Obligación	Actividades realizadas
1	Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el Anexo 1. Especificaciones Técnicas, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral del contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, ejecutó el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el anexo 1 – Especificaciones Técnicas – Cárcel Distrital, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso
2	Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran reclusos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director (a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, prestó el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encontraban reclusos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., entregó de manera permanente y continua de lunes a domingo, los seis tiempos de comida, esto es, desayuno, primer refrigerio, almuerzo, segundo Refrigerio, Cena y una bebida caliente; en total se entregaron 28867 raciones alimentarias.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

3	Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, todo el menaje nuevo para cada una de las personas privadas de la libertad recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., es decir Una (1) Fiambrera de polycarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular o cuadrada con mínimo CUATRO (4) compartimientos adecuados para alimentos sólidos y líquidos (250 cc) de preferencia color blanco o transparente con capacidad suficiente y amplia para contener cada preparación en los gramajes estipulados, adicionalmente este recipiente debe facilitar el servido de las preparaciones en la línea de servido	El contratista UT Nutridistrital al inicio del contrato (primer día de ejecución 01-10-2025) entregó el menaje nuevo (Fiambrera de polycarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular, vaso con capacidad de 270 c.c., una cuchara plástica resistente a cada persona privada de la libertad en total 1020, entregados en cada pabellón mediante acta respectiva, a la totalidad de personas privadas de la libertad de la cárcel, que se encontraban recluidas en la cárcel en el mes de octubre 2025. Durante este periodo, se realizaron inspecciones periódicas para verificar el estado del menaje y se efectuaron los reemplazos necesarios, con el fin de conservar la totalidad del inventario en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, garantizando así la correcta prestación del servicio alimentario.
4	Contener cada preparación en los gramajes estipulados (Ver imagen de referencia en Anexo técnico "MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL"), Un (1) vaso con capacidad de 9 onzas con características similares a la de la fiambrera y Una (1) cuchara plástica resistente de alta densidad. Respecto a la cuchara plástica resistente debe suministrarse cada 3 meses y para los vasos deben cambiarse cada 5 meses. Así mismo el contratista deberá suministrar un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPL mensual, cuyo stock debe mantenerse mensualmente dentro del Establecimiento Carcelario a efectos de realizar reposición por deterioro y faltantes, entre otros. Así mismo, el contratista deberá mantener el menaje en adecuadas condiciones de integridad y sanidad durante la ejecución del contrato y realizar el cambio del mismo por menaje nuevo cuando presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación	El contratista UT Nutridistrital al inicio del contrato (primer día de ejecución (01-10-2025) entregó el menaje nuevo, esto es, un (1) vaso con capacidad de 9 onzas con características similares a la de la fiambrera y una (1) cuchara plástica resistente de alta densidad, a la totalidad de personas privadas de la libertad que se encontraban recluidas en la cárcel en el mes de octubre 2025. Durante el mes de diciembre se llevó a cabo una verificación en el establecimiento respecto a los vasos disponibles. Como resultado de esta revisión, la UT remitió un correo electrónico al equipo de supervisión y a la Dirección, en el cual se evidenció que no se cuenta con la totalidad de los 700 vasos requeridos para la operación. Dado que actualmente no se cuenta con la totalidad de vasos en los diferentes pabellones, debido al inadecuado manejo por parte de las



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139

V.2

	sanitaria vigente.	ppl, se solicitó al contratista UT Nutridistrital para adelantar la entrega de vasos a la totalidad de ppl de la cárcel, la cual está prevista según frecuencia para el mes de marzo (01) de 2026; el contratista informa que revisará el tema e informará lo respectivo. El 21 de enero de 2026 se realizó entrega de 3 jarras para servido y la segunda entrega de 930 cucharas acorde el parte y se verificó la reserva del 5% de stock.
--	--------------------	---

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

5	Implementar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, en caso de requerirse, acorde con la normativa sanitaria y según lo estipulado en el Anexo N° 1. Especificaciones Técnicas, garantizando el suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad con la calidad, inocuidad y oportunidad estipulado por la entidad.	Durante el mes Enero de 2026, no se requirió la implementación del Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, por parte del contratista UT Nutridistrital, dado que no se presentó ningún tipo de evento que ameritara la activación del plan. En el mes de enero 2026 se presentó medida de cuarentena en el pabellón Libertad, por tanto el área de apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel solicitó al contratista, el lavado del menaje de manera diferencial previa desinfección en pabellón, lo cual fue atendido por la UT Nutridistrital.
6	Prestar el servicio del suministro de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración de la nutricionista del contratista, así como las raciones alimentarias que se requieran por convicciones religiosas y especiales de las PPL que lo soliciten y sean aprobados previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, entregó la totalidad de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que lo requirieron, acorde con concepto médico, así mismo suministraron las raciones alimentarias solicitadas por convicciones religiosas y especiales de las PPL; labor que fue revisada por la profesional Adriana Ávila del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. El contratista UT Nutridistrital, mediante el Nutricionista dietista, efectuó la actualización de los listados de dietas terapéuticas de las personas privadas de la libertad, actividad que fue verificada por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital, quien también verificó los listados mensuales de dietas de las Personas Privadas de la Libertad. Durante el mes de enero de 2026, fueron recibidas 6 órdenes de dietas, prescritas por el médico de la USS y éstas se entregaron al contratista UT Nutridistrital, para ser incluidas dentro del listado de personas privadas de la libertad con dieta terapéutica y/o enfoque diferencial para entrega de los alimentos derivados de la dieta normal, a las personas privadas de la libertad que lo requirieron,



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139

V.2

		actividad registrada en el formato F-GIP-1168, revisada y verificada . por el personal de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital.
7	Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los cronogramas requeridos para la ejecución de actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato	En el mes de octubre (21) de 2025, el contratista UT Nutridistrital, entregó en medio físico y magnético con radicado N° 1-2025-81576 del 21-10-2025, en la entidad, los planes y programas del sistema de calidad de la empresa, esto es Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, programa de desechos y programa de abastecimiento de agua potable, POES y formatos de limpieza y desinfección, protocolos), Plan de compras, Control y seguridad de la calidad (programas de muestreo, microbiológico, calibración, capacitación, mantenimiento y trazabilidad, plan control de ETAS y formatos); los cuales fueron revisados por parte del área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel y retroalimentados en reunión con la Ing de calidad de la UT Nutridistrital, de la cual se levantó acta de reunión respectiva. Lo anterior para que la UT Nutridistrital procediera con los ajustes respectivos con el fin de asegurar que estos documentos se aterrizaran al contrato y condiciones de la Cárcel Distrital.

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139
V.2

8	Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas $\leq$ 18°C) y calientes (Temperaturas $\geq$ a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	Durante la vigencia del mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, dio cumplimiento de los menús programados según el ciclo de menús estipulado en el contrato 2092 de 2025; En el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL solicitó a la supervisión del contrato un total de 13 intercambios, todos debidamente justificados y tramitado, esto debido a factores como, cambio de fruta para evitar la pérdida de materia prima o entrega de fruta sobre madurada, e intercambio de proteína por daño presentado en el cuarto de congelación. Se realizaron ajustes oportunos para asegurar que las materias primas entregadas, cumplieran con las condiciones óptimas de calidad.
---	---	---

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

9	Disponer desde el inicio de ejecución del contrato para el servicio de alimentos, de mínimo CINCO (5) termómetros digitales, UNO (1) para procesos fríos (0°C a 4°C +/- 2°C), UNO (1) para procesos calientes (0°C a 150°C) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Durante el mes Enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad, correcta operación y uso permanente de los termómetros digitales requeridos para el control de temperaturas en los diferentes puntos del proceso de producción de alimentos. El servicio contó con un mínimo de cuatro (4) termómetros operativos: uno (1) para procesos fríos, uno (1) para procesos calientes, dos (2) destinados a la recepción de materias primas y alimentos, los cuales se encuentran en disposición en el servicio y uno (1) calibrado como termómetro patrón el cual realizo ingreso en el mes de diciembre.
10	Hacer entrega al día siguiente de la firma del acta de inicio, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del Anexo 1 Especificaciones Técnicas, y mantener estos en adecuado funcionamiento y de forma permanente durante la vigencia del contrato, lo cual será verificado diariamente por la Supervisión del Contrato. Para el caso de la báscula de plataforma digital (Mínimo de 400 kg), esta debe ser entregada, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del mismo. Los instrumentos deben estar debidamente identificados.	En el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital contó con los equipos y utensilios estipulados en el Anexo Especificaciones Técnicas, desde el inicio del contrato 2092 de 2025; El contratista utilizó el horno nuevo de bandejas de 8 compartimentos, sin embargo, este equipo no da cabal cumplimiento de lo estipulado en el Anexo 1. Especificaciones Técnicas, en donde se señala que se debe contar con un horno industrial de convección a gas natural con capacidad de al menos 4 bandejas, sin embargo, se permitió el uso del horno ingresado dada la premura de elaboración de preparaciones horneadas, informando vía correo electrónico que en caso de presentarse novedades con el equipo que afectan la calidad de los alimentos, éste deberá ser reemplazado por el equipo establecido para el contrato 2092 de 2025.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139

V.2

		Así mismo se ingresó, una Freidora a gas de 1 compartimento con dos canastillas, en acero inoxidable; que se instaló, pero no se está utilizando debido a que no es funcional dentro de los procesos; se encuentra pendiente el suministro de la batidora de al menos 5 litros, Carro termo eléctrico en acero inoxidable, dos (2) carros transportadores de carga en material sanitario y 1 cuchara medidora digital.
11	Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, Control de procesos de alimentos, seguridad industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.	En el mes de enero de 2026 el contratista UT Nutridistrital efectuó capacitaciones a las PPL del servicio de alimentos, a través de personal idóneo (Ing. De alimentos, tecnóloga de alimentos y profesional se SST), así: • Capacitaciones: CAPACITACION SST 2026 autocuidado en el área de alimentos 21/01/2026 • Capacitación: QSM, Manejo y dosificación e insumos químicos, cuidado rotulado y almacenamiento 30/01/2026 • Capacitación Continua: F-C004 control y capacitación limpieza y desinfección • F-GIP-1166 verificación cumplimiento de buenas prácticas higiene (enero 2026) Así mismo, se realizó la verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a todas las PPL pertenecientes al Servicio de Alimentos. Se verificaron los respectivos soportes de asistencia, los cuales se encuentran a disposición de la Supervisión del contrato

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

12	Contratar y mantener durante la ejecución del contrato, por su cuenta y riesgo al personal administrativo, técnico y operativo requerido para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación conforme el anexo No.1 especificaciones técnicas y demás documentos que hacen parte integral del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para el objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes judiciales de Policía, Medidas correctivas y Personería). Para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, la SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de las Instituciones, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en las especificaciones técnicas y en el contrato que se celebre. El proponente y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados.	Durante el mes de Enero 2026, la UT Nutridistrital contó con el personal administrativo, técnico y operativo (Administrador – Ing. De alimentos, Jefe de cocina, Nutricionista dietista, Tecnóloga de alimentos y almacenista), adicionalmente dispuso de otro perfil adicional, Auxiliar administrativo Santiago Rubiano, para apoyar algunas actividades del servicio de alimentos. El mencionado personal se encontró afiliado al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V, acorde con los soportes allegados por el contratista a través de la factura respectiva del mes de enero de 2026, revisada por el área de contratación de la cárcel.
----	---	---

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

13	Asistir a inducción de normas de seguridad y operación de servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, la cual será dictada por personal asignado por la supervisión del contrato cuya fecha y hora será programada previamente para que la totalidad del personal al servicio de la ejecución del presente objeto contractual asistan a la misma.	Durante el mes de enero 2026 , no ingresó personal nuevo a la operación por parte de la UT NUTRIDISTRITAL, el personal vinculado al Servicio de Alimentación continuó dando cumplimiento a los lineamientos establecidos por el operador, la Cárcel Distrital y la Supervisión del contrato., garantizando la adecuada comprensión y correcta implementación de las normas requeridas para el correcto desarrollo de las labores dentro del establecimiento carcelario
14	Realizar la dotación correspondiente al personal ofrecido para la cárcel, durante la ejecución del contrato el cual debe estar debidamente uniformado, el jefe de cocina con traje blanco, el Nutricionista, el Ingeniero de alimentos y el Tecnólogo de alimentos o Tecnólogo en control de calidad de alimentos, con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, los uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista y deberán entregarse acorde con la reglamentación vigente en la materia.	La entrega de la dotación al personal nuevo se realizó el día 18 de diciembre de 2025, fecha en la cual ingresó oficialmente dicha dotación al servicio. Cada uniforme cuenta con la identificación visible del contratista, asegurando la adecuada presentación del personal y el cumplimiento estricto de las normas de higiene, seguridad y bioseguridad que rigen el desarrollo de las actividades del servicio. En enero 2026, el área de apoyo a la supervisión de alimentos, verifico la entrega de las EPP, para el personal del contratista.
15	Comprometerse y aceptar que el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, que va a prestar en las instalaciones de la Cárcel Distrital, sea supervisado diariamente por la(s) persona (s) designadas (s) por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. obligándose a acoger y responder de forma oportuna, todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones que por escrito o de forma verbal le imparta el supervisor dentro del plazo de ejecución del presente contrato.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, aceptó que la supervisión del contrato fuera realizada por los profesionales designados por la directora de la cárcel en calidad de supervisora del contrato de 2092 de 2025., es decir, Ing. Martha Corredor, Tecnóloga Clara Benavides e Ing. Sofía Ortigón.



**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139

V.2

16	Aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual. Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación	Durante el mes de Enero de 2026, la UT Nutridistrital, aceptó las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales se desarrollaron las actividades propias de la ejecución del contrato 2092 de 2025.
17	Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje, e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual, evitando procesos de contaminación, suministrando durante la ejecución del contrato, los insumos e implementos necesarios para el desarrollo de estas actividades. Así mismo, efectuar limpieza de techos, paredes de zonas altas y pasillo de servicios interno contiguo al área del Servicio de alimentos, con una frecuencia mínimo cada tres (3) meses, labor que debe ser realizada con personal idóneo para la actividad requerida.	En octubre de 2025, se efectuó la limpieza y lavado de techos, paredes y zonas altas en el servicio de alimentos, labor que fue realizada por la empresa SERVITEX, los días 26 y 27 de octubre de 2025, por tanto y acorde con la frecuencia estipulada en el contrato 2092 de 2025, en el mes de diciembre no se debió efectuar dicha actividad. Durante el mes de Enero del 2026, UT Nutridistrital cumplió con el programa de Limpieza y Desinfección de instalaciones y equipos utilizando agentes químicos establecidos.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

18	Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que se requieran para cumplir con los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato, garantizando durante la contingencia, el suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, de forma oportuna en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad.	En el mes de Diciembre de 2025, el contratista UT Nutridistrital no debió cumplir con implementación de plan de contingencia, dado que no se presentó ningún evento que lo requiriera; el contratista no contó en su totalidad con los equipos y utensilios estipulados el Anexo Especificaciones Técnicas, desde el inicio del contrato 2092 de 2025 En el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital contó con los equipos y utensilios estipulados en el Anexo Especificaciones Técnicas, desde el inicio del contrato 2092 de 2025; El contratista ingresó un horno nuevo de bandejas de 8 compartimentos sin embargo, este equipo no da cabal cumplimiento de lo estipulado en el Anexo 1. Especificaciones Técnica, así mismo, una Freidora a gas de 1 compartimento con dos canastillas, en acero inoxidable; se encuentra pendiente el suministro de la batidora de al menos 5 litros, Carro termo eléctrico en acero inoxidable, dos (2) carros transportadores de carga en material sanitario y 1 cuchara medidora digital. Adicional se evidencio la realización e los mantenimientos correctivos a los equipos: estufas, planchas, cuarto frio, licuadora y lavavajillas. Se instalaron 3 lámparas ecológicas en el área de almacén y prealistamiento de Fruver
-----------	--	---

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

19	Asumir por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital asumió por su cuenta y riesgo acorde con lo señalado en el contrato 2092 de 2025, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.
20	Realizar de acuerdo con el plan de muestreo durante la vigencia del contrato, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambarrera, taza, vaso), entre otros, así como el examen fisicoquímico del agua del servicio de alimentos con mínimo una frecuencia trimestral; para lo cual el contratista en la primera semana de ejecución del contrato, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, con una frecuencia bimestral dando inicio al mismo, a partir del primer mes de ejecución del contrato; así mismo el plan de muestreo deberá entregarse a la supervisión del contrato para su revisión y visto bueno previo a su ejecución.	En el mes de enero 2026 , el contratista UT Nutridistrital, de acuerdo a la periodicidad estipulada en el contrato 2092 de 2025, realizó la toma de muestras de control de calidad microbiológica de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambarrera), entre otros, del servicio de alimentos.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

21	Realizar y almacenar la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, teniendo en cuenta lo establecido en el Anexo 1 Especificaciones técnicas, las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria competente o por parte de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en caso de requerirse.	Durante el mes de Enero de 2065, el contratista UT Nutridistrital, realizó y almacenó las contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida y fueron debidamente identificadas y registradas en el formato F-GIP- 1170 Registro De Contra Muestras De Producto Terminado destinado para tal fin.
22	Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo seis (6) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, almacenó los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús; sin embargo, aún no se cuenta con el ingreso de proteínas porcionadas de acuerdo a lo estipulado en el Anexo Especificaciones Técnicas y contrato 2092-2025, ocasionando mermas importantes y no uniformidad en los cortes y por ende en los gramajes respectivos.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

23	Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C., una bodega o planta de procesamiento de alimentos con bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y el anexo No.1 especificaciones técnicas, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%) , expedido por la autoridad sanitaria competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, garantizó en la ciudad de Bogotá, una bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y el Anexo. Especificaciones Técnicas” y contrato 2092 de 2025. El establecimiento del contratista se encuentra ubicada en la Kra. 106 N° 20 C 25 (Fontibón), con concepto Favorable con requerimientos con cumplimiento 96% emitida por la Secretaria de Salud de Bodega, de fecha del 09-06-2025.
24	El contratista en el evento que se requiera activar el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas, deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo), al momento de ejecutar el plan de contingencia para el suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad desde el exterior de la cárcel; esta planta, centro o punto debe dar cabal cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente de alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios finales y deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecida en ley. En todo caso la planta, centro o punto de producción deberá estar habilitada para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%) , expedido por la autoridad sanitaria (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o	En el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital no debió cumplir con implementación de plan de contingencia, dado que no se presentó ningún evento que lo requiriera. El contratista UT Nutridistrital entregó la información del Plan de contingencia y de la planta para atención de contingencia en caso de requerirse, mediante radicado N° 1-2025-81576 del 21-10-2025; la planta se encuentra ubicada en la Kra. 127 N° 22 G 15, Bodega 4 (Fontibón), con concepto Favorable con requerimientos con cumplimiento 82% emitida por la Secretaria de Salud, de fecha del 25-07-2025.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139

V.2

	autoridad competente, situación que será verificada por la Supervisión del Contrato a través de solicitud de constancia a la Entidad Sanitaria). Así mismo, la Supervisión realizará visita técnica a que haya lugar en caso de activación del plan de contingencia, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas.	
25	Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Este personal podrá ser reemplazado por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director (a) de la Cárcel Distrital.	Durante el mes de Enero 2026, el contratista UT Nutridistrital aceptó que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Durante el mes de enero 2026, el contratista UT Nutridistrital contó con un total de 28 PPL, debidamente capacitados y con la documentación requerida para la realización de la actividad dentro del taller de alimentos, conforme a lo estipulado en el Anexo correspondiente.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

26	Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia. Será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal o la comunidad como resultado de la negligencia o descuido en tomar las medidas de seguridad necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, tomó precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros; la UT realizó acciones preventivas, capacitaciones en SST, y seguimiento permanente al cumplimiento de los protocolos establecidos, fortaleciendo las competencias del personal manipulador frente a la atención de incidentes o accidentes laborales que pudieran presentarse durante la ejecución de sus actividades. Durante el mes de enero 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó un(1) reporte a la ARL por accidente laboral de la PPL ALBERTO SOSA (quemadura de brazo izquierdo, con desincrustante), el evento fue atendido conforme a los protocolos establecidos generando el respectivo Formato Único de Reporte de Accidente de Trabajo (FURAT) el enero 12 de 2026 De otra parte, la UT Nutridistrital cuenta con la afiliación a ARL con riesgo V de la totalidad de PPL asignados al servicio de alimentos y de su personal administrativo del contrato en cárcel y de su personal externo.
27	Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, afiliándolos a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V, el cual debe estar vigente durante la ejecución del contrato.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, cumplió con la normativa legal correspondiente a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos con afiliación a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V. El contratista UT Nutridistrital, realizó la programación de dos turnos de actividades diarios (un turno completo de 8 horas y medio turno de 4 horas, cada uno con un día de descanso), debidamente supervisados por el personal de apoyo a la supervisión de alimentos.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

28	El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, conoció y aceptó las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital.
29	El servicio de alimentos estará conformado por VEINTIOCHO (28) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE) al servicio de alimentos para redención de pena, quienes realizarán actividades en el mismo, cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo No1 Especificaciones técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).	En mes de Enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL contó con veintiocho (28) personas privadas de la libertad asignadas formalmente al servicio de alimentos por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza (JETEE), en cumplimiento de lo dispuesto en el contrato y en el Anexo No.1 – Especificaciones Técnicas. Las PPL desarrollaron labores de apoyo en las diferentes áreas del servicio de alimentación, en los turnos y horarios estipulados en el contrato, garantizando en todo momento el respeto a los límites establecidos por la Ley 2101 de 2021, referente a la jornada laboral máxima. Así mismo, la UT garantizó el pago oportuno de la bonificación correspondiente a un salario mínimo legal diario vigente (SMMLV), proporcional al tiempo efectivamente laborado. Dichos pagos fueron consignados a las cuentas bancarias de las ppl, acorde con la información previamente suministradas por las PPL, asumiendo la UT los costos derivados de transacciones efectuadas desde lugares distintos a la ciudad de Bogotá.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

30	Efectuar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos, cada vez que se requiera, como parte de valoración clínica para efectos de determinar aptitud para manipulación de alimentos, dando cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en alimentos. Adicional se debe contar con al menos cinco (5) PPL al mes, previamente seleccionadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes a fin de suplir cualquier faltante por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como renunciaciones, traslados, entre otros; estos exámenes deberán realizarse en un lapso no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de Enero de 2026 ,NO debió efectuar exámenes clínicos a las ppl del servicio de alimentos, dado que no fue solicitado por la supervisión del contrato, dado que en el mes de diciembre se efectuaron 4 ingresos de ppl al servicio de alimentos, completando el cupo de 28 ppl tal como está estipulado en el contrato 2092 de 2025.
31	Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, Administrador (Ingeniero de Alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista); Nutricionista dietista, Tecnólogo Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos o Microbiólogo de alimentos; Jefe de Cocina (Chef o técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía) y almacenista. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido ni afectación del mismo. En caso de cambio de personal, el mismo deberá reemplazarse en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, previa valoración y aprobación de la hoja de vida por el Supervisor del contrato.	Durante el mes de Enero de 2026, la supervisión del contrato No solicitó al contratista UT Nutridistrital, de manera oficial, cambio de personal asignado al contrato 2092 de 2025; se contó con los 5 perfiles, Administrador Ing. De alimentos, Nutricionista Dietista, Jefe de cocina, Tecnólogo de alimentos y almacenista, estipulados en el mencionado contrato.

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139
V.2

32	Informar de manera inmediata al Supervisor del contrato, cuando se presenten incapacidades médicas u otras novedades laborales del personal contratado, y si está situación repercute en una ausencia de cualquiera de los perfiles estipulados para el contrato, el contratista deberá garantizar que desde el mismo día de la ausencia del personal, se cubra dicha ausencia con un perfil igual o similar durante el tiempo de la novedad presentada.	Durante el mes de Enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL no presentó novedades laborales tales como incapacidades, ni ausencias del personal administrativo y técnico asignado al contrato 2092 de 2025.
33	Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de alimentos.	Durante el mes de Enero de 2026, la UT Nutridistrital pagó por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular asignado (Administrador - Ing. De alimentos, Nutricionista Dietista, Jefe de cocina, Tecnóloga de calidad y Almacenista) asignado para el contrato 2092 de 2025, en las instalaciones de la Cárcel Distrital.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

34	Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como de no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a los PPL.	Durante el mes de Enero de 2026, el contratista la UT Nutridistrital se abstuvo de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual y no adelantó actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni dispuso de los sobrantes de comida, los cuales quedaron en el Establecimiento Carcelario con destino a los PPL.
35	Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo No.1 Especificaciones técnicas y a la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Sostenible y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	Para el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de enero de 2026, fue programado el ingreso para la realización de la fumigación, sin embargo, ésta fue aplazada para el mes de febrero debido a novedades presentadas durante el traslado del personal de Biocontacto ambientas S.AS. hacia la Cárcel Distrital. Se coordina con el área de ambiental PIGA de la Cárcel para reprogramar la actividad para el mes de febrero 2026
36	Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada seis (6) meses, el lavado del tanque del almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio) y entregar los soportes de la actividad realizada, la cual deber ser realizada por personal calificado de empresas certificadas. Esta actividad deberá efectuarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato e Incluye el muestro y caracterización de fisicoquímica y microbiológica según la norma.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de Enero de 2026, NO debió realizar lavado de tanque de agua potable del servicio de alimentos de la cárcel, dado que la actividad de lavado y desinfección del tanque del servicio de alimentos, es semestral y fue realizada por el contratista en el mes de octubre de 2025, y se entregó a la supervisión de alimentos, el Certificado de lavado y desinfección del tanque N° 0103672 con fecha del 29 de octubre de 2025; esta actividad según la frecuencia estipulada en el contrato 2092 de 2025, deberá realizarse en abril de 2026.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

37	Efectuar el mantenimiento preventivo como mínimo cada trimestre a las instalaciones locativas incluyendo el sistema hidráulicos sus componentes tales como: tanques de reserva elevados, accesorios, tuberías, llaves y demás que integren el sistema, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de los equipos del servicio de alimentos cuyo mantenimiento está a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en el Anexo No.1 especificaciones técnicas. Así mismo, realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera de todas las instalaciones y equipos que estén siendo utilizados para la prestación del servicio. Los mantenimientos correctivos deberán realizarse de manera inmediata sin superar los OCHO (8) días hábiles o antes de tres días si corresponden a equipos considerados como críticos (cuartos fríos y demás equipos de enfriamiento y estufas) para el proceso productivo; esto a partir de la novedad presentada, de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Estos mantenimientos deberán ser efectuados por empresas certificadas para las labores requeridas y personal idóneo. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos.	Durante el mes de Enero de 2026, la UT Nutridistrital a través de sus contratistas realizaron las siguientes actividades de mantenimiento preventivos y correctivos en el servicio de alimentos: MANTENIMIENTOS LOCATIVOS 1. Área de preparación de jugos: Instalación de esquinero. 2. Área de prealistamiento de tubérculos y ensaladas: Se resanó muro de tubérculos y se evidenció instalación de esquinero muro ensaladas. 3. Área de porcionamiento: Se evidenció cambio de llave 4. Área de ollas: Se efectuó instalación de manguera 5. Carros porta bandejas: Se evidenció arreglo con remaches para las bases de todos los carros transportadores que estaban sueltos 6. Área de procesos: Se verificó la instalación de las (18) rejillas en todos los cárcamos. 7. Área de lavado de menaje: Se evidencia cambio de tubería externa en pocetas de menaje. 8. Áreas almacén: Se evidencio cambio y ajuste de tomacorriente y cambio de la baldosa y Se evidencio reubicación e instalación de canaleta protectora de cableado <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ACTIVIDADES REALIZAR:</th> <th style="text-align: left;">PENDIENTES</th> <th style="text-align: left;">POR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Revisión de cuarto de congelación</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Mantenimiento general de carros transportadores</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ACTIVIDADES REALIZAR:	PENDIENTES	POR	1. Revisión de cuarto de congelación			2. Mantenimiento general de carros transportadores		
ACTIVIDADES REALIZAR:	PENDIENTES	POR									
1. Revisión de cuarto de congelación											
2. Mantenimiento general de carros transportadores											

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

38	Reemplazar en caso que se presenten fallas en el funcionamiento de los equipos de procesamiento del servicio de alimentos, que impidan su empleo en la elaboración de las diferentes preparaciones alimenticias, bien sea que dichos equipos sean de propiedad de la cárcel o del contratista y que por ende, se requiera su reparación fuera del establecimiento, deberán ser reemplazados por uno(s) de características similares acorde con la necesidad del servicio, a más tardar dentro de los tres días calendario siguientes al daño del equipo.	Durante el mes de Enero de 2026, no ameritó el reemplazo de equipos de procesamiento, ya que los equipos no presentaron fallas de fondo en su funcionamiento, que impidiera su empleo. Se realizaron los mantenimientos preventivos al equipo lavavajillas, estufas y planchas. Se realizó reemplazo temporal de la licuadora y procesador, para realización de mantenimientos.
39	Realizar las labores de mantenimiento tanto preventivo como correctivo deberán ser efectuadas por personal calificado de empresas certificadas para la labor requerida, bien sea propio o contratado; de tal forma que se garantice el adecuado estado de las instalaciones locativas, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de equipos que se encuentran a su cargo. Del mantenimiento realizado se dejará informe y constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión del contrato. Previa realización de la actividad, se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente con cobertura de riesgo V.	Durante el mes de Enero de 2026, el área de apoyo a la supervisión se verificó que los mantenimientos preventivos y correctivos, a los equipos del servicio de alimentos fueran ejecutados por personal calificado perteneciente a empresas certificadas y autorizadas para las labores requeridas, asegurando la conformidad con la normatividad técnica y sanitaria aplicable. Cada intervención realizada durante el mes contó con su respectivo informe técnico, así como con la constancia detallada del trabajo ejecutado, documentos que fueron remitidos a la Supervisión del contrato para su revisión, verificación y aprobación.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

40	Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada tres (3) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a CINCO (5) días calendario, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	En el mes de Enero de 2026, no se requirió limpieza a los ductos de extracción, motores y demás componentes del sistema de extracción de vapores del servicio de alimento teniendo en cuenta que esta actividad trimestral fue realizada por la empresa NOVOAIRE en el mes de noviembre 2025 y la próxima actividad será efectuada en el mes de febrero de 2026.
41	Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición una vez inicie el contrato por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.	UT Nutridistrital en el mes de Enero de 2026, acató las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139

V.2

42	Impartir a través de personal calificado y con una periodicidad semanal capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos de conformidad con lo establecido en el ítem “curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos” del Anexo No.1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificado de capacitación.	UT Nutridistrital en el mes de Enero de 2026, realizó a través de personal calificado (Chef de cocina), capacitación en diferentes preparaciones culinarias a las personas privadas de la libertad (PPL) en los siguientes temas: • Costillas BBQ CON SALSA de tamarindo • Aplicación de técnicas de cocción y preparación de salsas cremosas • Preparación de Stroganoff. Sin embargo, no se dio estricto cumplimiento de las 4 capacitaciones que correspondían, quedando pendiente una por realizar (CAZUELA DE PESCADO).
43	Responder según lo señalado en el Anexo técnico “programa de disposición de residuos sólidos y líquidos” por la gestión integral de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, con alcance tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C., allegando mensualmente los soportes correspondientes. Para lo cual, deberá disponer de recipientes plásticos resistentes grandes (mínimo 100 Litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación de residuos de conformidad con la normatividad vigente. Si las canecas presentan algún deterioro que vertiera su contenido (lixiviado), deberán reemplazarlas por el contratista en un término no mayor de veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.	Durante la vigencia del mes de Enero de 2026, UT Nutridistrital realizó el debido manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital; el contratista contrato la disposición de residuos sólidos a través de la empresa UTILECO. La UT Nutridistrital entrega certificado de recolección y transporte de residuos orgánicos correspondiente al mes de enero de 2026

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

44	Realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado según el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya; presentado los soportes correspondientes, cuya actividad verificará mensualmente la Supervisión del Contrato.	En el mes de enero 2026, se realizó la recolección de los aceites usados y el certificado reposa en la carpeta de SharePoint de PIGA, servicio contratado por la UT Nutridistrital.
45	Responder en el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, cantidades, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) para la prestación del servicio de alimentación, el cual podrá ser verificado por personal asignado a la supervisión del contrato y/o por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente. En todo caso el contratista deberá implementar oportunamente las acciones correctivas con el fin de subsanar las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.	Durante el mes de Enero de 2026, la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá no efectuó visita de inspección sanitaria en la cárcel. La última visita de inspección al servicio de alimentos se realizó el día 20 de agosto de 2025 en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 88,5%.

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139
V.2

46	Generar los planes de mejoramiento e implementación de los mismos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otras resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento en un término no mayor a cinco días calendario una vez sean requeridos por la supervisión del contrato y serán objeto de verificación por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.	Dado que durante el mes de Enero de 2026, no se presentó visita de inspección sanitaria por parte de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá. No se requirió la generación de planes de mejoramiento.
47	Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. En caso de ocurrencia del evento la Supervisión podrá aplicar las medidas que correspondan, por lo cual, el contratista debe acatar las normas y lineamientos estipulados por la Entidad.	En el mes de Enero de 2026 la UT Nutridistrital se abstuvo de introducir directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

48	Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.	En el mes de Enero de 2026, la UT Nutridistrital, presentó un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.
49	Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.	Durante el mes de Enero de 2026 no se presentaron novedades durante la prestación del servicio ni informes relacionados con las PPL vinculadas al servicio de alimentos, por parte del operador.
50	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.	En el mes de Enero de 2026 la UT Nutridistrital garantizó la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y respondió por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

51	Dar cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.	En el mes de Enero de 2026 la UT Nutridistrital dio cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos de la Supervisión del Contrato.
52	Realizar y asegurar la logística requerida que cumpla con todos los requisitos establecidos para el servicio de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infecto contagiosas, riesgos biológicos u otros, para garantizar el adecuado suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y demás que correspondan.	En el mes de Enero de 2026 la UT Nutridistrital, no requirió realizar ni asegurar la logística para atención de contingencia, dado que no se presentó ninguna contingencia.
53	Entregar, al inicio del contrato la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye, fichas técnicas de la totalidad de materias primas, alimentos e insumos que suministrará durante la ejecución del contrato, concepto sanitario vigente expedido por la autoridad sanitaria (INVIMA) con cumplimiento mínimo del 75%; también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como proveedor de base. En caso de requerir cambio de proveedor de base por alterno, deberá allegar la debida justificación y este proveedor deberá suministrar sus productos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor de base que se reemplace.	En el mes de Octubre de 2025 la UT Nutridistrital entregó al inicio del contrato la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos con las respectivas fichas técnicas; esta información fue inicialmente remitida al área de apoyo a la supervisión de alimentos, vía correo electrónico, revisión que fue efectuada y la respuesta de aprobación o no, fue remitida vía correo electrónico al área de compras, calidad y jurídica. De la misma manera la UT Nutridistrital radicado las AZ con la información de proveedores con radicado N°1-2025-82459, que incluye la información de 14 proveedores de base (materias primas, alimentos e insumos) y 6 alternos). En el mes de enero 2026 la UT Nutridistrital, realizó solicitud de evaluación y aprobación del proveedor FEDEARROZ como pequeño proveedor, frente a lo cual el área de apoyo a la supervisión del contrato aprobó mediante correo del 29-01-2026, al proveedor mencionado.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

54	Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1° del artículo 7° de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30%. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares. Así mismo, lo anterior, de conformidad con el Decreto 248 de 2021 el cual establece en el artículo 2.20.1.1.3 la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada Entidad destinados a la compra de alimentos. Si no se puede cumplir lo anterior, por la especificidad de los menús por ser alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual verificará la supervisión, y este último gestionará ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, para suplir el porcentaje restante.	En el mes de Enero de 2026 la UT Nutridistrital, adquirió materias primas de dos pequeños proveedores (Pulpas El Edén y Aprolecho,) que son pequeños productores de la región central que pertenecen a la base de datos de la Secretaría de Desarrollo Económico. El porcentaje de compras a pequeños proveedores para el mes de enero 2026, corresponde al 15% de las compras, por tanto, se encuentra por debajo del 30 % estipulado en la normativa vigente respectiva y a través de la supervisora del contrato se notificará esta novedad para generar las acciones correctivas. Por lo anterior y dado que no se dio cabal cumplimiento al 30% de compra a pequeños productores, en el mes de enero 2026 la UT Nutridistrital, realizó solicitud de evaluación y aprobación del proveedor FEDEARROZ como pequeño proveedor, frente a lo cual el área de apoyo a la supervisión del contrato aprobó mediante correo del 29-01-2026, al proveedor mencionado
55	Realizar mínimo una vez al mes la limpieza y mantenimiento a las trampas de grasa del servicio de alimentación, para lo cual deberá presentar a la Supervisión del contrato los soportes respectivos de la actividad ejecutada.	En el mes de Enero de 2026, la UT Nutridistrital, realizó la limpieza de la trampa de grasas del servicio de alimentos y entregó el soporte respectivo; certificado No. . 56674 de la empresa Ingealimentos.
56	Suministrar y garantizar durante la ejecución del contrato el hardware y software personalizado necesarios para el control eficiente del desarrollo del contrato del servicio de alimentos, el cual será aprobado por la supervisión y le permitirá efectuar un seguimiento riguroso en tiempo real, y que incluya todas las actividades contractuales, las	La UT Nutridistrital el día 15 de octubre de 2025 convocó a reunión con el grupo de apoyo a la supervisión y de sistemas de la CDVAM, para presentar el software que implementará para el control eficiente del contrato, en dicha reunión se estipularon las necesidades de la mencionada herramienta para el contrato de la cárcel, con el fin de ajustar de la misma;



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139

V.2

	requeridas para garantizar el óptimo servicio de alimentación y novedades que se presente en el contrato. Así mismo, el contratista deberá realizar el diligenciamiento permanente y será responsable de la información allí suministrada.	Durante el mes de enero de 2026, la UT tuvo pendiente la puesta en marcha del software que implementará para el control eficiente del contrato; la cárcel efectuó la gestión de un punto de internet en el servicio de alimentos, para la implementación del mencionado sistema, a fecha del 31 de enero de 2026, se encuentra pendiente la puesta en marcha del software acorde con lo estipulado en el contrato 2092 de 2025.
57	Hacer la entrega de la dotación nueva para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad, el contratista deberá suministrar dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, la cual se efectuará al inicio de la contratación; en cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP) estos serán entregados al inicio de la ejecución del contrato y cada vez que se presente deterioro parcial o total, la solicitud de cambio podrá ser requerida por el supervisor del contrato y/o entidades de vigilancia y control en el ejercicio propio de sus actividades y atendida dentro de los quince (15) días siguientes al requerimiento.	Para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentación, el contratista suministro dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, entrega que deberá realizarse al inicio de la contratación. En relación con los Elementos de Protección Personal (EPP), estos fueron entregados al inicio de contrato sin embargo es de mencionar que hacían falta Guantes de carnaza y gafas de protección las cuales fueron entregadas en el mes de diciembre Dando cumplimiento a las obligaciones contractuales.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139

V.2

58	Realizar a través del profesional en nutrición las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se efectuarán dentro del mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada.	La UT Nutridistrital durante el mes de Enero de 2026 realizó las valoraciones nutricionales de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) solicitadas por el área médica, a través del profesional en nutrición (Julián Alvis) asignado al servicio de alimentación, las cuales fueron revisadas y aprobadas por el personal del área de apoyo a la Supervisión del Contrato previa al suministro de la dieta asignada.
59	El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de las mismas. El listado incluirá la información completa requerida, actualizada tanto del vehículo como del personal transportador. Así mismo, contar con los soportes en físico, es decir, acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%) , expedido por la autoridad sanitaria competente, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.	En el mes de Enero de 2026, la UT Nutridistrital entregó los listados de vehículos para autorización del Cuerpo de Custodia y Vigilancia de la cárcel, para ingresos de materias primas, alimentos e insumos. Así mismo, se dispone de todos los soportes físicos y digitales requeridos entre ellos: acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable o favorable con requerimientos (con un cumplimiento mínimo del 80%), certificados médicos de aptitud para manipulación de alimentos, certificados de fumigación, limpieza y desinfección, soportes de capacitación del personal transportador y los protocolos de bioseguridad aplicados en la operación

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139

V.2

60	Presentar de manera mensual la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad que incluye las novedades presentadas, documentos que deberán radicarse con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación de la cuenta de cobro.	UT Nutridistrital presentó la factura No FS UTD 4 y soportes de facturación estipulados por la entidad, el día 12 de febrero-2026 mediante radicado 1-2026-5727, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad.
61	Presentar mensualmente los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta respectiva, acorde con las fechas estipuladas por la entidad, con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación.	Para el mes de Enero de 2026 UT Nutridistrital presentó los Informes, documentos y evidencias de forma completa para el cobro de la cuenta hasta el día 13 de febrero de 2026 en los tiempos estipulados en el contrato.
62	Garantizar que el precio adjudicado de conformidad con su oferta económica en el año 2025, será el precio base de la ración diaria alimentaria para el cálculo del precio unitario de cada una de las vigencias 2026 y 2027, es decir, al precio unitario adjudicado inicial le aplicará un incremento del 3,00% para el año 2026 y para el año 2027, lo calculará tomando el precio unitario de 2026 y aplicando el porcentaje del 3,00%. De igual manera el contratista deberá tener en cuenta que al precio adjudicado se le restará lo correspondiente a los servicios públicos, lo cuales también por año se incrementa el mismo porcentaje del precio de la ración (3,00%), en este sentido el contratista deberá contemplar que al precio unitario de cada año se le restará por este concepto, así mismo, que el precio de su oferta económica con la aplicabilidad de los porcentajes señalados garantizan la correcta ejecución durante el desarrollo del contrato desde la vigencia 2025 a 2027.	El contratista al presentar su oferta y suscribir el contrato se comprometió de manera integral para el cálculo del precio unitario de cada una de las vigencias 2026 y 2027 es decir, al precio unitario adjudicado inicial le aplicará un incremento del 3,00% para el año 2026 y para el año 2027, lo calculará tomando el precio unitario de 2026 y aplicando el porcentaje del 3,00%. De igual manera el contratista deberá tener en cuenta que al precio adjudicado se le restará lo correspondiente a los servicios públicos, lo cuales también por año se incrementa el mismo porcentaje del precio de la ración (3,00%), en este sentido el contratista deberá contemplar que al precio unitario de cada año se le restará por este concepto, así mismo, que el precio de su oferta económica con la aplicabilidad de los porcentajes señalados garantizan la correcta ejecución durante el desarrollo del contrato desde la vigencia 2025 a 2027.

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

63	Vincular y mantener durante la ejecución del contrato, el porcentaje mínimo de 50% de mujeres, conforme con los términos y las condiciones contenidas en el estudio previo/pliego de condiciones. El incumplimiento de la vinculación o mantenimiento del porcentaje mínimo de mujeres por parte del contratista, conducirá a la imposición de multas, sanciones y demás consecuencias previstas en el contrato y en las demás normas aplicables.	Según lo evidenciado por el apoyo a la supervisión por parte del grupo de alimentos, para el mes de Enero 2026, UT Nutridistrital contó con personal femenino (personal interno y externo) en un 50% de la ejecución contractual; sin embargo, es de mencionar que las personas privadas de la libertad corresponden solamente por disposiciones del establecimiento, a personal masculino.
64	Dar cumplimiento al Acuerdo Distrital No. 808 de 2021 y el Decreto Distrital No. 317 de 2021 y por ende, durante la ejecución del contrato no se deberá, utilizar, suministrar ni distribuir productos fabricados con plásticos de un solo uso EPSU. Se entenderán como plásticos de un solo uso aquellos enlistados en el artículo 2 del Acuerdo 808 de 2021, dentro de los cuales se incluyen: (ej. vasos, platos, mezcladores de bebidas, bolsas plásticas para transporte de mercancías, cubiertos, platos, vasos, pitillos, mezcladores, envases y recipientes para alimentos de consumo inmediato, películas extensibles, botellas plásticas, soportes plásticos para hisopos y bombas de inflar, y láminas plásticas para servir alimentos), entre otros. Por lo tanto, el contratista deberá adoptar medidas de sustitución que incluyan materiales reutilizables, biodegradables o compostables, polyboard (cartón), caña de azúcar, fécula de maíz y biodegradables etc, siempre que cumplan con los criterios técnicos y sanitarios requeridos para el objeto. En este sentido, el contratista deberá entregar un informe semestral durante los primeros 10 días hábiles terminado el semestre, en el cual evidencie el cumplimiento de la normatividad aludida. Este informe deberá incluir, al menos: Inventario de materiales utilizados, Soportes de compra o certificación de los materiales sustitutos empleados y Fotografías o pruebas documentales del uso de dichos elementos.	La Unión Temporal dio cumplimiento estricto al Acuerdo Distrital 808 de 2021 y al Decreto 317 de 2021, garantizando la eliminación total del uso de plásticos de un solo uso en el marco del contrato y de acuerdo a la obligación contractual, implementó materiales biodegradables y alternativas sostenibles en todas las etapas del servicio de alimentación, asegurando el alineamiento con las políticas distritales de sostenibilidad ambiental y economía circular, sin afectar la calidad, inocuidad u oportunidad del servicio. La Supervisión del contrato verificó el cumplimiento mediante los informes y la documentación soporte aportada por la UT Nutridistrital, constatando la aplicación efectiva y continua de esta medida conforme a los lineamientos contractuales y normativos vigentes.

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139
V.2

65	Dar cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 0175 de 2025 relacionado con el Impuesto de timbre, por lo cual, el contratista se compromete a cancelar el valor de este impuesto correspondiente a la tarifa del 0.5% para contratos cuya cuantía sea superior a los 6.000 UVT, es decir (\$298.794.000,00). Por lo anterior, debe realizarse el siguiente procedimiento como requisito para iniciar la ejecución del contrato: A) la Supervisión del contrato solicitará al correo pagos@scj.gov.co de la Dirección Financiera de la SDSCJ el respectivo recibo de pago con código de barras (el cual contendrá: el tercero responsable, la base, el valor a pagar por concepto del impuesto de timbre y los datos adicionales que permitan identificar el contrato), B) Una vez la Supervisión obtenga el recibo lo remitirá de manera inmediata al contratista, C) El contratista procederá a cancelar a más tardar al día (1) siguiente de la entrega del recibo, so pena de incurrir en el pago de intereses de mora.	Durante el mes de Enero de 2026 conforme a lo establecido en la normatividad vigente, con la entrada en vigor del decreto 0175 del 14 febrero de 2025 el Gobierno Nacional modificó temporalmente la tarifa del impuesto de timbre nacional del 0% al 1% hasta el 31 de diciembre de 2025. En consecuencia, a partir del 1 de enero de 2026 la tarifa del impuesto de timbre retorna el 0%, conforme a lo previsto en la ley 1111 de 2006.
----	---	---



**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139

V.2

66	Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.	Durante el mes de Enero de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento integral a todas las obligaciones adicionales y complementarias inherentes a la naturaleza del contrato y a los documentos que lo conforman, garantizando una ejecución técnica, oportuna y ajustada a la normatividad vigente. En desarrollo de estas obligaciones, la Unión Temporal ejecutó las siguientes acciones generales: • Participación en reuniones de seguimiento, comités técnicos y espacios de coordinación convocados por la Supervisión y la Interventoría, aportando información clara y oportuna para la adecuada toma de decisiones. • Entrega dentro de los plazos establecidos de informes, reportes, certificaciones y demás documentación requerida por la Entidad, asegurando su consistencia y trazabilidad. • Atención inmediata a observaciones, requerimientos y ajustes formulados por la Supervisión del contrato, fortaleciendo los procesos de mejora continua en la operación del servicio. • Cumplimiento de las obligaciones laborales, tributarias y de seguridad social del personal vinculado, garantizando condiciones adecuadas de bienestar y el estricto cumplimiento de la normatividad aplicable.
----	---	--

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

II. DE LOS COMPONENTES DEL CONTRATO CONTRATACIÓN							
Componente Financiero – Situación Actual							
PAGOS EFECTUADOS							
No.	AÑO	ORDEN DE PAGO No	FECHA ORDEN	VALOR BRUTO	CONCEPTO	DESDE	HASTA
01	2025	14846	29-12-2025	1.053.042.480	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION OCTUBRE	01-10-2025	31-12-2025
02	2025	14849	29-12-2025	1.007.459.040	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION NOVIEMBRE	01-11-2025	30-11-2025
03							
TOTAL PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			\$2.060.501.520				
Componente Técnico – Situación Actual							
El contratista UT NUTRIDISTRITAL, a corte del 31 de Enero de 2026, tiene pendiente las siguientes actividades: -Entrega de los equipos (batidora de al menos 5 litros, Carro termo eléctrico en acero inoxidable, dos (2) carros transportadores de carga en material sanitario y 1 cuchara medidora digital). -Arreglos locativos: Ajustar ángulo área jugos Anclaje tubo de agua en área dietas Fuera de servicio llaves de agua en área de menaje Ajuste de entrepaños de los mesones en área de ensaladas Dos (2) carros porta bandejas requieren soldadura en los niveles donde se apoyan las bandejas. Entrega de cronogramas de mantenimiento preventivo y el del Programa de cocina. En enero quedo pendiente la entrega de dos petos de carnaza ya que solamente habían dos. Se requieren 4.dos jornada am y dos jornadas pm Mangas protectoras : quedo pendiente la entrega de mangas protectoras ya que solamente habían 4.se requieren 10 pares (Área planchas : 2, Área arroz: 1 par, Área tubérculos y sopas : 1par, Area dietas: 1 par); Total 5 áreas. Por cada jornada debe haber para cada PPL Total 10 pares. Pendiente la entrega de 6 pares Guantes de carnaza para áreas calientes: solamente se contó con 1 par. Se requiere la misma cantidad que los Guantes de carnaza: 10 unidades. Todo lo anterior teniendo en cuenta UE son elementos de protección personal.							
Componente Jurídico – Situación Actual							
De conformidad con las disposiciones del artículo 49 de la Ley 1709 de 2014, que modifica el artículo							

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139

V.2

68 de la Ley 65 de 1993, respecto a las políticas y planes de provisión alimentaria, establece: “Artículo 68. Políticas y planes de provisión alimentaria. La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (Uspec) fijará las políticas y planes de provisión alimentaria que podrá ser por administración directa o por contratos con particulares. Los alimentos deben ser de tal calidad y cantidad que aseguren la suficiente y balanceada nutrición de las personas privadas de la libertad. La alimentación será suministrada en buenas condiciones de higiene y presentación. Los internos comerán sentados en mesas decentemente dispuestas.

Con el fin de garantizar el bienestar de las personas reclusas en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., para atender las necesidades vitales de esta población, entre ellas la alimentación, mediante menús que aportan las sustancias necesarias para regular los procesos metabólicos y la energía suficiente para el mantenimiento de las funciones y actividades de los individuos, la cárcel distrital se guiará por lo dispuesto en el “Manual M4- S2-MA-01 – Manual de manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional, versión 2” para el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria.

Luego de determinar que en la planta de personal de la SDSCJ no existe personal suficiente e idóneo con formación para el desempeño de las funciones de manipulación y preparación de alimentos para la población carcelaria; desde el año 1999, se han adelantado procesos contractuales para la prestación del servicio de alimentación preparada en las instalaciones de la Cárcel Distrital, elaborada con materia prima de óptima calidad y aporte nutricional suficiente. Lo anterior con el fin de dar cumplimiento a las disposiciones constitucionales y legales de las personas privadas de la libertad y especialmente de garantizar el bienestar de las personas reclusas en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres; adicionalmente, constituye una fuente de ocupación como medio terapéutico adecuado para su reinserción a la sociedad para las personas privadas de la libertad que colaboran en la preparación y manejo de los alimentos, además, contribuye a prestar un servicio que garantice entre otros: alimentación con calidad e inocuidad, en cantidad adecuada y suficiente, reducción de morbilidad por deficiencias nutricionales, intoxicaciones alimenticias y asegurar materia prima de óptima calidad y con cumplimiento de la normativa sanitaria que corresponda lo cual permite una mayor exigencia y servicio adecuado a las necesidades de la población de este Centro Carcelario, dar cumplimiento a la normativa en torno a la remuneración y vinculación de las personas privadas de la libertad que participarán en el servicio de alimentación.

En consecuencia, por tratarse de una necesidad vital, inaplazable, obligatoria y constituir un derecho fundamental, la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, debe garantizar la provisión de la alimentación a la población reclusa, por lo que se contrató con UT NUTRIDISTRITAL, a través del proceso SCJ- SASIE-7-2025, la prestación del servicio de alimentación por el sistema de ración, garantizando las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad para la atención de los internos que se encuentran a cargo del establecimiento carcelario, Que la contratista suscribió las pólizas que amparan el cumplimiento del contrato, las cuales fueron aprobadas y se encuentran debidamente subidas en el SECOP.

Se elaboro el otrosí No 1 MODIFICATORIO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SCJ-2092-2025, en lo referente a: valor del contrato, imputación presupuestal, forma de pago e impuesto de timbre, la contratista suscribió las pólizas que amparan las modificaciones del contrato, las cuales fueron aprobadas y se encuentran debidamente subidas en el SECOP.

**INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS
DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA
GESTIÓN**

F-GCT-1139
V.2

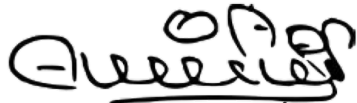
Componente Administrativo – Situación Actual

La UT Nutridistrital, efectuó el pago de bonificación de la totalidad de personas privadas de la libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentos correspondiente al mes Enero de 2026, acorde con las actividades desarrolladas por las PPL y según la información suministrada el 3-02-2026 por el área de apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel, estos pagos fueron radicados en la entidad con radicado N° 1-2026-5729 del 12-02-2026, esto según lo estipulado en el Anexo Especificaciones Técnicas y contrato 2092 de 2025.

OBSERVACIONES ADICIONALES DEL SUPERVISOR:

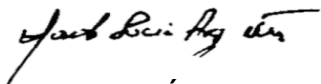
Con base en lo hasta aquí expuesto, como supervisor de este contrato, certifico que he cumplido las funciones de verificación, vigilancia y control frente al cumplimiento del objeto del contrato; por tal motivo certifico que el Contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones específicas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

Fecha de elaboración del 16/02/2026



ADRIANA PATRICIA HERNÁNDEZ MARÍN

Cargo: DIRECTORA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES
Supervisor Contrato No. 2092 de 2025



MARTHA LUCÍA ARANGO

Cargo: ABOGADA CONTRATACIÓN CÁRCEL



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139

V.2

ANGIE KATHERINE RODRÍGUEZ

Cargo: PROFESIONAL CONTRATACIÓN CÁRCEL

CLARA BENAVIDES

Cargo: TENLGO. DE ALIMENTOS CONTRATISTA

Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2092 de 2025

SOFIA ORTEGÓN

Cargo: ING. DE ALIMENTOS - CONTRATISTA

Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2092 de 2025

Elaboró: MARTHA ARANGO - CONTRACIÓN CÁRCEL DISTRITAL
ANGIE KATHERINE RODRÍGUEZ - CONTRACIÓN CÁRCEL DISTRITA
CLARA BENAVIDES - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
SOFIA ORTEGÓN - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS

NFORMACION BÁSICA									
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA UT NUTRIDISTRITAL						CONTRATO No. SCJ 2092-2025			
OBJETO: 12914- PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C									
Fecha Inicio: 01/10/2025	Plazo inicial:	Meses: 27.4	Días: 822	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses: 27.4	Días: 822
Fecha terminación: 31/12/2027		31/12/2027							
Informe No: 04	Desde: 1/01/2026			Hasta: 31/01/2026			Fecha Informe:	03/02/2026	
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)				ACTIVIDADES			ANEXOS Describir productos cuando haya lugar a ello)		
1.Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el Anexo 1. Especificaciones Técnicas, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral del contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo.				La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero 2026 ejecutó las actividades contractuales de acuerdo con las especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el Anexo 1 y demás documentos del proceso,			Los anexos de la obligación No. 1 son todos los soportes que se encuentran en el presente informe los cuales evidencian la ejecución del contrato 2092-2025, del 1 al 31 de enero de 2026 conforme a los documentos requeridos en el anexo técnico y pliego de condiciones		
2. Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran reclusos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director (a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación				Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL prestó el servicio de alimentación de manera diaria, continua y permanente a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, garantizando la entrega completa y oportuna de los tiempos alimentarios establecidos: desayuno, almuerzo, cena, dos refrigerios (mañana y tarde) y una bebida caliente posterior a la cena. De igual forma, se aseguraron las Dietas Terapéuticas, entregadas exclusivamente a las PPL que las requieren, conforme al concepto médico del establecimiento carcelario y de acuerdo con la valoración nutricional realizada por el equipo profesional de UT Nutridistrital, cumpliendo estrictamente con los lineamientos técnicos y sanitarios del contrato. Gestión de Intercambios y Acciones Preventivas — enero de 2026. Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL solicitó a la supervisión del contrato un total de trece (13) intercambios, todos debidamente justificados y tramitados en estricto cumplimiento de las condiciones			El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 2” del aplicativo SharePoint en documento llamado: - F-GIP-1184 liberación de alimentos raciones alimentarias. ✓ - F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéutica y/o enfoque diferencial ✓ - F-GIP-1165 Autorización de intercambios ✓		

	contractuales. Las solicitudes se originaron por las siguientes causas: Escasez de fruta en cosecha: Se solicitaron intercambios para garantizar productos frescos y de disponibilidad real, evitando afectar el suministro diario. Prevención de sobre maduración de frutas: Se realizaron ajustes oportunos para asegurar que las frutas entregadas cumplieran con las condiciones óptimas de calidad. Igualmente se realizaron intercambios de proteínas aprobados por la supervisión por mantenimiento del cuarto de congelación.	
3.Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, todo el menaje nuevo para cada una de las personas privadas de la libertad recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., es decir Una (1) Fiambrera de policarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular o cuadrada con mínimo CUATRO (4) compartimientos adecuados para alimentos sólidos y líquidos (250 cc) de preferencia color blanco o transparente con capacidad suficiente y amplia para contener cada preparación en los gramajes estipulados, adicionalmente este recipiente debe facilitar el servido de las preparaciones en la línea de servido	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad y adecuada condición del menaje destinado a las Personas Privadas de la Libertad, cumpliendo plenamente con lo establecido en las especificaciones técnicas del contrato. Se aseguró el suministro continuo de fiambreras de policarbonato con tapa de cierre hermético, de alta densidad, en color blanco o transparente, con cuatro compartimientos, que mantienen su funcionalidad para contener las preparaciones en los gramajes establecidos y facilitar el servido en línea. Durante este periodo, se realizaron inspecciones periódicas para verificar el estado del menaje y se efectuaron los reemplazos necesarios, es de mencionar que para el mes de enero 2026 se realizó la entrega de cucharas de acuerdo con lo establecido en anexo 1 dando cumplimiento Por otra parte, se contempla la próxima entrega de vasos correspondiente al anexo técnico para el mes de marzo. Actualmente, la entrega se encuentra en proceso de validación por parte del gerente de la empresa, quien deberá confirmar si se realiza o autoriza de manera anticipada.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 3" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte entrega de fiambreras a las PPL ✓ • Soporte entrega de cucharas - 21 enero 2026 ✓ • Inventario de menaje - 31 enero 2026. ✓
4.Contener cada preparación en los gramajes estipulados (Ver imagen de referencia en Anexo técnico "MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL"), Un (1) vaso con capacidad de 9 onzas con características similares a la de la fiambrera y Una (1) cuchara plástica resistente de alta densidad. Respecto a la cuchara plástica resistente debe suministrarse cada 3 meses y para los vasos deben cambiarse cada 5 meses. Así mismo el contratista deberá	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital garantizo el menaje completo en el establecimiento, según especificaciones y ficha técnicas el cual se realiza la entrega al inicio del contrato. Asimismo, la UT Nutridistrital sostuvo un stock adicional equivalente al 5% del total del menaje, garantizando la reposición inmediata ante cualquier deterioro, pérdida o contingencia operativa, evitando afectaciones en la prestación del servicio. Se realizó la entrega de las cucharas cumpliendo	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 4" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Inventario de menajes 31 enero 2026. ✓ • Acta entrega de cucharas – 21 enero 2026. ✓
suministrar un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPL mensual, cuyo stock debe mantenerse	la periodicidad trimestral, y para los vasos corresponde cada cinco meses los cuales se encuentran programados para el mes de (marzo)	

mensualmente dentro del Establecimiento Carcelario a efectos de realizar reposición por deterioro y faltantes, entre otros. Así mismo, el contratista deberá mantener el menaje en adecuadas condiciones de integridad y sanidad durante la ejecución del contrato y realizar el cambio de este por menaje nuevo cuando presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación sanitaria		
5.Implementar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, en caso de requerirse, acorde con la normativa sanitaria y según lo estipulado en el Anexo N° 1. Especificaciones Técnicas, garantizando el suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad con la calidad, inocuidad y oportunidad estipulado por la entidad.	Durante el mes de enero 2026, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la gestión documental y operacional de contingencias. En concordancia con lo estipulado en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas, la UT elaboró y entregó oportunamente el Plan de Contingencia y el Protocolo para la Atención de Contingencias, documentos esenciales para asegurar la continuidad del servicio alimentario ante cualquier eventualidad. Cabe resaltar que los documentos mencionados fueron radicados formalmente en el mes de octubre de 2025, bajo el número 1-2025-81576, y que ya fueron verificados por el equipo de Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. Actualmente, la UT NUTRIDISTRITAL se encuentra iniciando la realización de los ajustes correspondientes, de acuerdo con las observaciones y lineamientos impartidos, con el fin de obtener su posterior aprobación. Es importante señalar que la presentación de dichos documentos constituyó uno de los requisitos exigidos dentro del proceso de licitación pública, requisito que fue debidamente verificado y aprobado en el marco de dicho proceso. La UT NUTRIDISTRITAL mantiene total disposición y apertura para atender las observaciones que la entidad considere pertinentes, garantizando el fortalecimiento de los procesos y el cumplimiento integral de los requisitos contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 5” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte Radicado No. 1-2025-81576 secretaria seguridad y convivencia, 922 folios ✓ • plan de contingencia y protocolo para atención de la contingencia contrato SCJ-2092-2025 ✓

6.Prestar el servicio del suministro de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración de la nutricionista del contratista, así como las raciones alimentarias que se requieran por convicciones religiosas y especiales de las PPL que lo soliciten y sean aprobados previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.	Durante el periodo del 01 al 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la entrega completa y oportuna de las dietas terapéuticas a las Personas Privadas de la Libertad que las requieran, conforme al concepto médico del establecimiento carcelario. Asimismo, se suministraron de manera adecuada las dietas alimentarias solicitadas por convicciones religiosas y por enfoques diferenciales, asegurando el respeto por los derechos y particularidades de cada PPL. Estas actividades fueron revisadas y validadas por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital, a través de las personas responsables en su momento De igual manera, el contratista UT NUTRIDISTRITAL, por medio del profesional Nutricionista Dietista, realizó la actualización de los listados oficiales de dietas terapéuticas, garantizándola correspondencia entre el diagnóstico médico, la prescripción nutricional y la oferta alimentaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 6” del aplicativo SharePoint en documento llamado: F-GIP-1168 Personal Privadas de la Libertad con dietas terapéutica y/o enfoque diferencial✓
7.Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los cronogramas requeridos para la ejecución de actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato	Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la entrega de planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de las materias primas e insumos, conforme a las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo del contrato. Cabe resaltar que dichos documentos fueron radicados formalmente en el mes de octubre de 2025, bajo el número 1-2025-81576, En la actualidad el equipo supervisión de la cárcel distrital realiza ajustes a planes y programas, por tal razón UT NUTRIDISTRITAL se encuentra adelantando los ajustes correspondientes, de acuerdo con las observaciones y lineamientos impartidos, con el propósito de obtener su aprobación definitiva. La UT NUTRIDISTRITAL ha mantenido en todo momento total disposición y apertura para atender las observaciones formuladas por la entidad, en concordancia con lo establecido en el Acta de Reunión de Inicio del contrato No. 2092-2025, garantizando así el fortalecimiento de los procesos y el cumplimiento integral de los requisitos contractuales. Asimismo, durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL reiteró y mantuvo a disposición de la Supervisión del contrato los cronogramas correspondientes a la vigencia.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 7” del aplicativo SharePoint en documento llamado: radicado planes y programas 1-2025-81576 Radicados proveedores

8 Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C) y calientes (Temperaturas ≥ a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	Durante el periodo del 01 al 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó el suministro completo y oportuno de los menús programados, realizando una vigilancia permanente en todas las etapas de producción de los alimentos. Este control incluyó desde el ingreso de las materias primas hasta la entrega del producto final, efectuando el correspondiente monitoreo de temperaturas en los puntos críticos de control durante todo el proceso productivo, en cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato. Durante este mismo periodo, la UT NUTRIDISTRITAL gestionó ante la Supervisión un total de trece (13) intercambios, todos debidamente justificados. Las solicitudes respondieron a situaciones como: • Frutas fuera de temporada o en estado de sobre maduración. • Se realizo a inicio de mes intercambios de proteína por mantenimiento de cuarto de congelación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 8” del aplicativo SharePoint en documento llamado: Formatos de verificación de cumplimiento de menús programados. • F-RMP-002 Registro recepción de materias primas y alimentos✓ • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento en frío✓ • F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones✓ • Radicado 1-2025-87089 • F-C011 POES limpieza y desinfección ✓ • F-GIP-1170 Registro de contramuestras✓ • F-P001 control para la producción✓
9. Disponer desde el inicio de ejecución del contrato para el servicio de alimentos, de mínimo CINCO (5) termómetros digitales, UNO (1) para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), UNO (1) para procesos calientes (0°C a 150°C) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad, correcta operación y uso permanente de los termómetros digitales requeridos para el control de temperaturas en los diferentes puntos del proceso de producción de alimentos. El servicio contó con un mínimo de cuatro (4) termómetros operativos: uno (1) para procesos fríos, uno (1) para procesos calientes, dos (2) destinados a la recepción de materias primas y alimentos, los cuales se encuentran en disposición en el servicio y uno (1) calibrado como termómetro patrón para la verificación de los demás equipos. Todos los dispositivos fueron utilizados diariamente para el registro y monitoreo de temperaturas, asegurando el cumplimiento de los rangos establecidos en las especificaciones técnicas del contrato (refrigeración de 0°C a 4°C ±2°C; congelación ≤ -18°C; procesos calientes ≥ 60°C). Asimismo, se verificó la vigencia del certificado de calibración del termómetro patrón, garantizando la trazabilidad, confiabilidad y precisión de las mediciones efectuadas durante todo el mes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 9” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de Calibración termómetro LMS-BOG-36451✓

10 hacer entrega al día siguiente de la firma del acta de inicio, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del Anexo 1 Especificaciones Técnicas, y mantener estos en adecuado funcionamiento y de forma permanente durante la vigencia del contrato, lo cual será verificado diariamente por la Supervisión del Contrato. Los instrumentos deben estar debidamente identificados.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad y el adecuado funcionamiento de todos los equipos y utensilios requeridos para la producción de alimentos, conforme a lo establecido en el ítem “Equipos y Utensilios” del Anexo 1 – Especificaciones Técnicas. Durante el período evaluado, los elementos utilizados en cada una de las etapas del proceso productivo se mantuvieron en adecuadas condiciones de operación, garantizando su integridad, limpieza y capacidad funcional, con el propósito de asegurar la correcta prestación del servicio. En relación con las marmitas, se deja constancia de que, aunque los equipos son propiedad de la Cárcel Distrital, la empresa se encuentra adelantando las gestiones necesarias para evaluar la viabilidad de realizar los arreglos correspondientes. Es importante precisar que dicha intervención no constituye una obligación contractual ni es responsabilidad de la Unión Temporal; sin embargo, por iniciativa de la gerencia, se ha sugerido analizar la posibilidad de efectuar las reparaciones, considerando que, al momento de la entrega por parte de la entidad, únicamente dos (2) marmitas se encontraban en funcionamiento. Así mismo, el día 29 de enero de 2026 se envió comunicación formal solicitando las fichas técnicas y especificaciones de los siguientes equipos: batidora de 5 litros, termoeléctrico en acero inoxidable, carros transportadores de carga y cuchara medidora digital. Lo anterior, con el propósito de contar con información técnica suficiente que permitiera adelantar de manera adecuada los procesos de adquisición y evitar la compra de equipos que no se ajustaran a los requerimientos establecidos. Finalmente, durante el mes de enero de 2026 se realizó mantenimiento preventivo al equipo de congelación, con el fin de garantizar la adecuada conservación de los alimentos durante su almacenamiento	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 10” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Actas de mantenimientos✓.
11.. Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, Control de	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento al Plan de Capacitación establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas, dirigido a las personas privadas de la libertad asignadas al Servicio de Alimentos. Las capacitaciones impartidas durante este periodo fueron: • Capacitación en Ambiental (Normatividad, empaque y rotulado)	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 11” del aplicativo SharePoint en documento llamado Anexo 4. Cronograma de capacitación Cárcel Distrital del contrato 2092-2025 • Capacitación en Ambiental (Normatividad, empaque y rotulado)✓

procesos de alimentos, seguridad industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.	• Capacitación en SST (Autocuidado) • Capacitación continua (Elementos prohibidos) • Capacitación Guante de malla. • F-GIP-1166 Verificación cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas • Capacitación dosificación realizada por QSM el día 30 de enero 2026 Así mismo, se realizó la verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a todas las PPL pertenecientes al Servicio de Alimentos. Las capacitaciones fueron impartidas por personal idóneo, garantizando la apropiación de los conocimientos necesarios para el adecuado desempeño en las labores de manipulación y distribución de alimentos. Se elaboraron los respectivos soportes de asistencia, los cuales se encuentran a disposición de la Supervisión del contrato para su verificación.	• Capacitación en SST (Autocuidado) ✓ • Capacitación continua (Elementos prohibidos) ✓ • Capacitación Guante de malla. ✓ • F-GIP-1166 Verificación cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas ✓ • Capacitación dosificación realizada por QSM el día 30 de enero 2026 ✓
--	--	--

12. Contratar y mantener durante la ejecución del contrato, por su cuenta y riesgo al personal administrativo, técnico y operativo requerido para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación conforme el anexo No.1 especificaciones técnicas y demás documentos que hacen parte integral del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para el objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes judiciales de Policía, Medidas correctivas y Personería). Para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, la SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de las Instituciones, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en las especificaciones técnicas y en el contrato que se celebre. El proponente y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, garantizó de manera continua la contratación y permanencia del personal administrativo, técnico y operativo requerido para la adecuada ejecución del Servicio de Alimentación, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas y demás documentos contractuales. El recurso humano asignado cumplió en su totalidad con los perfiles exigidos y se mantuvo afiliado al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V). De igual forma, se entregaron y mantuvieron actualizados todos los soportes requeridos, incluyendo hojas de vida, exámenes médicos de aptitud laboral y para manipulación de alimentos, certificados de capacitación y antecedentes disciplinarios y judiciales, garantizando la idoneidad del personal. Durante este periodo, la UT aseguró la disponibilidad permanente de personal competente, capacitado y responsable en todas las áreas del servicio, atendiendo de manera oportuna las solicitudes de la Supervisión y realizando los reemplazos necesarios sin afectar la operación. Estas acciones permitieron mantener la continuidad y calidad del servicio, cumpliendo plenamente con las obligaciones contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 12” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Hojas de vida personal administrativo, técnico y operativo ✓ • Parafiscales ✓
13.. Asistir a inducción de normas de seguridad y operación de servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, la cual será dictada por personal asignado por la supervisión del contrato cuya fecha y hora será programada previamente para que la totalidad del personal al servicio de la ejecución del presente objeto contractual asistan a la misma.	Durante el mes de enero de 2026, el personal vinculado al Servicio de Alimentación mantuvo los lineamientos establecidos. No obstante, durante este periodo no se realizaron charlas de seguridad, dado que la última inducción sobre normas de seguridad y operación fue impartida en el mes de noviembre por la Supervisión del contrato, conforme a la programación establecida. Por la Cárcel	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 13” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta compromiso ✓

	Distrital. Esta jornada permitió reforzar las directrices institucionales en materia de seguridad, bioseguridad, control de accesos, manipulación de alimentos y procedimientos internos del establecimiento. La participación fue del 100% del personal operativo y administrativo, garantizando la comprensión e implementación efectiva de las normas requeridas para el adecuado desarrollo de las labores dentro del establecimiento carcelario.	
14. Realizar la dotación correspondiente al personal ofrecido para la cárcel, durante la ejecución del contrato el cual debe estar debidamente uniformado, el jefe de cocina con traje blanco, el Nutricionista, el Ingeniero de alimentos y el Tecnólogo de alimentos o Tecnólogo en control de calidad de alimentos, con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, los uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista y deberán entregarse acorde con la reglamentación vigente en la materia.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó de manera integral y oportuna la dotación correspondiente al personal operativo y profesional vinculado al Servicio de Alimentación, cumpliendo en su totalidad con lo establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas y demás documentos contractuales. Cada uniforme cuenta con la identificación visible del contratista, garantizando la adecuada presentación del personal y el cumplimiento estricto de las normas de higiene, seguridad y bioseguridad que rigen el desarrollo de las actividades del servicio. Es de mencionar que se programa entrega de dotación primera semana de febrero. La UT NUTRIDISTRITAL reitera su compromiso con la calidad del servicio y con el mantenimiento de estándares óptimos en la presentación, protección y seguridad del personal a cargo del proceso de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 14” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Relación de entrega de dotación firmada por los funcionarios. ✓ • F-C010 Control De Verificación. ✓
15. Comprometerse y aceptar que el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, que va a prestar en las instalaciones de la Cárcel Distrital, sea supervisado diariamente por la(s) persona (s) designadas (s) por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. obligándose a acoger y responder de forma oportuna, todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones que por escrito o de forma verbal le imparta el supervisor dentro del plazo de ejecución del presente contrato	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL manifiesta que dio cumplimiento integral al compromiso establecido en el numeral 15 del contrato, correspondiente a dicho periodo. En este contexto, el día 28 de enero de 2026 se recibió comunicación por parte del equipo de Supervisión, mediante la cual se solicitaron ajustes al cronograma de muestreo microbiológico. Dicha solicitud fue atendida de manera inmediata, dando respuesta oportuna y procediendo a la radicación formal del documento bajo el número 1-2026-3421. Así mismo, la UT NUTRIDISTRITAL atendió de manera oportuna, diligente y efectiva todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones impartidas por la Supervisión, tanto de forma verbal como	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 15” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Radicado 1-2026-3421 respuestas ✓ • Carta compromiso obligación No. 15 ✓

	por escrito, garantizando la implementación inmediata de las acciones necesarias para mantener la correcta operación del servicio. De esta manera, la UT NUTRIDISTRITAL ratifica su compromiso con el cumplimiento contractual, la mejora continua y la adecuada prestación del servicio de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad.	
16..Aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiéndose que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual. Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio pleno cumplimiento a la aceptación y adecuada utilización de las condiciones físicas de las instalaciones asignadas para la ejecución del Servicio de Alimentación, desarrollando todas las actividades contractuales en los espacios destinados por la Cárcel Distrital de manera continua, ordenada y conforme a los lineamientos establecidos. En este periodo, la UT NUTRIDISTRITAL también dio cumplimiento a la actualización y adecuación de la señalización en cada una de las áreas estipuladas, continuando con el proceso iniciado, con el fin de garantizar condiciones óptimas para la prestación del servicio y la seguridad institucional. La UT NUTRIDISTRITAL ratifica así su compromiso con la correcta operación del servicio, el acatamiento de los requerimientos de la Supervisión y el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 16" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta compromiso obligación 16✓
17..Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje, e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual, evitando procesos de contaminación, suministrando durante la ejecución del contrato, los insumos e implementos necesarios para el desarrollo de estas actividades. Así mismo, efectuar limpieza de techos, paredes de zonas altas y pasillo de servicios interno contiguo al área del Servicio de alimentos, con una frecuencia mínima cada tres (3) meses, labor que debe ser	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 ha mantenido en adecuado estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipos, utensilios, menaje e instrumentos empleados en el proceso de producción y distribución de alimentos, conforme a las normas sanitarias vigentes y las especificaciones técnicas contractuales. Se cuenta con cronogramas establecidos para limpieza y desinfección diaria, semanal y mensual, así como con formatos de registro de ejecución y verificación de cumplimiento firmados por el responsable de calidad y revisados por la supervisión del contrato. De igual forma, se garantiza el suministro permanente de los insumos, detergentes, desinfectantes e implementos requeridos para la adecuada ejecución de las actividades de aseo y sanitización. En cumplimiento del numeral contractual, se programó y efectuó la limpieza de techos,	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 17" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registros de limpieza y desinfección. ✓ • Radicados cronogramas ✓ • Acta Lavado Techo y Paredes ✓

realizada con personal idóneo para la actividad requerida	paredes de zonas altas y pasillo del servicio de alimentación internos, realizada con personal idóneo y capacitado. La última jornada fue efectuada en la en el mes de enero los días -22-23 de 2026, cumpliendo la frecuencia mínima trimestral establecida.	
18. Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que se requieran para cumplir con los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato, garantizando durante la contingencia, el suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, de forma oportuna en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación de contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano necesarios para la adecuada atención de contingencias durante la ejecución del contrato, conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas y en el Plan de Contingencia radicado 1-2025-81576 planes y programas y puesto a consideración de la Supervisión del contrato. Aunque durante el mes de enero de 2026 no se presentó ninguna contingencia que afectara la prestación del servicio de alimentación en el establecimiento, se recibieron comunicaciones vía correo electrónico relacionadas con la medida de cuarentena implementada en los pabellones Libertad y P y S. Ante esta situación, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo la totalidad de su capacidad operativa disponible, garantizando una respuesta inmediata y oportuna frente a cualquier eventualidad que pudiera derivarse de dicha medida preventiva. Lo anterior incluyó la disponibilidad y correcto funcionamiento de los equipos de respaldo, utensilios alternos, así como de los medios de almacenamiento térmico y transporte, asegurando en todo momento la continuidad del servicio bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y conservación de los alimentos. Como acciones de mitigación, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la entrega de aspersores con producto desinfectante y efectuó las recargas correspondientes de producto peracético, con el fin de reforzar las medidas de desinfección y control sanitario en las áreas involucradas. Estas actividades se ejecutaron de manera articulada y oportuna, atendiendo las indicaciones recibidas a través de los correos electrónicos remitidos por la entidad. Se anexa el formato diligenciado correspondiente a la entrega de aspersores, así como a las recargas de producto peracético, como soporte de las acciones adelantadas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 18" del aplicativo SharePoint en documento llamado: - Fotos de equipos y utensilios componente organizativo contingencias. ✓ - Registros de cumplimiento de servicio en eventos de contingencia ✓ - Concepto sanitario ✓ - Plan de contingencia ✓

	El personal asignado se mantuvo debidamente capacitado para la ejecución del Protocolo de Contingencias, asegurando una respuesta oportuna, coordinada y eficiente en caso de ser requerida. Gracias a esta preparación permanente, la UT NUTRIDISTRITAL garantiza la prestación estable, continua y segura del servicio de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad, aun cuando no se presenten eventos que exijan la activación de medidas de contingencia.	
19. Asumir por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL asumió por su cuenta y riesgo la totalidad de los costos asociados a la adquisición de materias primas, alimentos, insumos y demás elementos necesarios para la preparación y suministro de las raciones alimentarias destinadas a las Personas Privadas de la Libertad, en estricto cumplimiento de lo establecido en las Especificaciones Técnicas y demás condiciones contractuales. El abastecimiento se efectuó conforme a los lineamientos de entrega definidos y bajo los estándares de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria exigidos por la entidad, garantizando la continuidad, oportunidad y adecuada prestación del servicio, sin presentar afectaciones o interrupciones durante el periodo. Adicionalmente, la UT NUTRIDISTRITAL implementó un estricto control de trazabilidad sobre todas las materias primas recibidas, llevando registros completos desde la recepción hasta su utilización en el proceso productivo. Cada entrega fue verificada mediante control documental y físico, revisando fechas de vencimiento, condiciones de transporte, rotulado, características organolépticas y cumplimiento de las temperaturas de recepción establecidas (refrigeración entre 0°C y 4°C $\pm$ 2°C y congelación $\leq$ -18°C). Así mismo, se mantuvo un sistema de control permanente de proveedores, realizando seguimiento a las no conformidades y asegurando la reposición oportuna de los productos cuando fue necesario, preservando en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados. Con estas acciones, la UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso con la correcta ejecución del contrato, garantizando un suministro seguro, eficiente y ajustado a los parámetros técnicos exigidos para la población atendida.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 19" del aplicativo SharePoint en documento llamado: - F-RMP001 Control De recepción De Materias Primas En Frio ✓ - F-RMP002 Control De recepción De Materias Primas En Frio ✓

20.Realizar de acuerdo con el plan de muestreo durante la vigencia del contrato, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambarrera, taza, vaso), entre otros, así como el examen fisicoquímico del agua del servicio de alimentos con mínimo una frecuencia trimestral; para lo cual el contratista en la primera semana de ejecución del contrato, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, con una frecuencia bimestral dando inicio al mismo, a partir del primer mes de ejecución del contrato; así mismo el plan de muestreo deberá entregarse a la supervisión del contrato para su revisión y visto bueno previo a su ejecución	En el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó efectivamente las tomas de muestras microbiológicas programadas, conforme al plan aprobado y bajo los protocolos establecidos para garantizar la confiabilidad de los resultados. En particular, el día 28 de enero de 2026, el laboratorio BIOQUILAP S.A. ejecutó la toma de muestras correspondiente al servicio de desayuno, siguiendo los procedimientos de muestreo, manipulación y preservación definidos para asegurar la representatividad, integridad y trazabilidad de las muestras. Las tomas se realizaron en presencia del personal competente y bajo condiciones controladas, cumpliendo con los parámetros establecidos por el laboratorio autorizado y las especificaciones técnicas del contrato. Asimismo, es importante destacar que los resultados obtenidos fueron satisfactorios, sin evidencia de presencia de patógenos ni incumplimientos microbiológicos, lo que confirma la inocuidad de los alimentos evaluados. Se adjuntan los soportes correspondientes, incluyendo la remisión de toma de muestra y las respectivas cadenas de custodia emitidas por el laboratorio autorizado. Con estas acciones, la UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso con el cumplimiento estricto de los requisitos técnicos y de inocuidad alimentaria establecidos por la entidad contratante.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 20” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Remisión laboratorio orden toma no 152442✓ • Cronograma plan muestreo radicado # 1-2026-3421✓ • Plan muestreo radicado ✓
21.Realizar y almacenar la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, teniendo en cuenta los establecido en el Anexo 1 Especificaciones técnicas, las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria competente o por parte de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en caso de requerirse.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026, realizó y mantuvo el almacenamiento de las contramuestras correspondientes a la totalidad de las preparaciones elaboradas en los diferentes tiempos de comida, garantizando que cada una estuviera debidamente rotulada, identificada y conservada con los gramajes establecidos en las especificaciones técnicas del contrato. Este procedimiento se ejecutó dando cumplimiento a los lineamientos del Anexo 1 – Especificaciones Técnicas, asegurando la trazabilidad y disponibilidad de las muestras para eventuales análisis por parte de la autoridad sanitaria o de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. La UT reitera que este proceso se ha cumplido de manera continua, oportuna y conforme a los requisitos contractuales, garantizando la preservación adecuada de cada contramuestra durante el mes de enero 2026	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 21” del aplicativo SharePoint en documento llamado • F-GIP-1170 Registro De Contra Muestras De Producto Terminado✓ • F-GIP-1179. Registro Y Control De Temperatura De Almacenamiento En Frio✓

22. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo seis (6) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026, garantizó el almacenamiento adecuado de alimentos perecederos y no perecederos en el centro carcelario, conforme a la minuta patrón y ciclo de menús, se realiza ajustes a materias primas manteniendo un stock suficiente para cubrir mínimo seis (6) días calendario de operación continua. El inventario se mantuvo disponible y actualizado, permitiendo la verificación permanente por parte de la supervisión del contrato, asegurando la continuidad del servicio sin afectación y en cumplimiento de las condiciones sanitarias y de conservación requeridas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 22" del aplicativo SharePoint en documento llamado. • formatos de control de temperatura de almacenamiento✓ • liqui inv. ut - Nutridistrital enero 2026 - Siigo ✓
23. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C., una bodega o planta de procesamiento de alimentos con bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y el anexo No.1 especificaciones técnicas, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%), expedido por la autoridad sanitaria competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 garantizó la disponibilidad y adecuado funcionamiento de la bodega ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., carrera 106 NO 20c-25 (FONTIBON) con concepto favorable con requerimiento 96% emitida por la secretaria de salud de la bodega el día 09 de junio del 2025 destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos, así como del vehículo tipo furgón empleado para el transporte de materias primas y productos terminados, en estricto cumplimiento de las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y en el Anexo No. 1 - Especificaciones Técnicas del contrato. Se mantiene adjunto el radicado No. 1-2025-81576 de la Secretaría de Seguridad y Convivencia, correspondiente al plan de contingencia de 922 folios, el cual se encuentra vigente y validado por la entidad. Asimismo, se allegaron y mantuvieron los conceptos sanitarios vigentes emitidos por la autoridad competente, los cuales acreditan el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013, garantizando las condiciones de inocuidad, limpieza y mantenimiento exigidas durante la ejecución contractual. Es importante manifestar que durante el mes de enero 2026 no se presentó ninguna contingencia, manteniéndose la operación en condiciones normales y sin afectación en la prestación del servicio alimentario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 23" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto sanitario✓ • Parque automotor✓ • Radicado1-2025-81576 planes y programas✓

24. El contratista en el evento que se requiera activar el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas, deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo), al momento de ejecutar el plan de contingencia para el suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad desde el exterior de la cárcel; esta planta, centro o punto debe dar cabal cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente de alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios finales y deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecida en ley. En todo caso la planta, centro o punto de producción deberá estar habilitada para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%) , expedido por la autoridad sanitaria (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o autoridad competente, situación que será verificada por la Supervisión del Contrato a través de solicitud de constancia a la Entidad Sanitaria). Así mismo, la Supervisión realizará visita técnica a que haya lugar en caso de activación del plan de contingencia, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 mantuvo disponible la planta de procesamiento de alimentos externos destinada a la activación del Plan de Contingencia, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas. Dichas instalaciones cuentan con concepto sanitario vigente favorable, expedido por la autoridad competente, el cual acredita el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables. Concepto con fecha 04 diciembre 2025 con porcentaje 87.5 La planta se encuentra habilitada para la elaboración de alimentos preparados, garantizando que, en caso de activación del plan, el suministro de las raciones alimentarias se realice con la calidad, inocuidad y oportunidad requeridas, sin generar riesgos para la salud de las Personas Privadas de la Libertad. Es importante señalar que durante el mes de enero de 2026 no se presentó ninguna contingencia en el servicio de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo Mujeres; se recibieron comunicaciones vía correo electrónico relacionadas con la medida de cuarentena implementada en los pabellones Libertad y P y S. Ante esta situación, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo la totalidad de su capacidad operativa disponible, garantizando una respuesta inmediata y oportuna frente a cualquier eventualidad que pudiera derivarse de dicha medida preventiva. Lo anterior incluyó la disponibilidad y correcto funcionamiento de los equipos de respaldo, utensilios alternos, así como de los medios de almacenamiento térmico y transporte, asegurando en todo momento la continuidad del servicio bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y conservación de los alimentos. Como acciones de mitigación, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la entrega de aspersores con producto desinfectante y efectuó las recargas correspondientes de producto peracético, con el fin de reforzar las medidas de desinfección y control sanitario en las áreas involucradas. Estas actividades se ejecutaron de manera articulada y oportuna, atendiendo las indicaciones recibidas a través de los correos electrónicos remitidos por la entidad. Se anexa el formato diligenciado correspondiente a la entrega de aspersores, así como a las recargas de producto peracético, como soporte de las acciones adelantadas, no obstante, la UT mantuvo toda la infraestructura, equipos, talento humano y capacidad operativa necesarios para su activación inmediata en caso de ser requerido.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 24” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto sanitario vigente de la planta externa. Acta número 075945✓ • Plan componente organizativo✓ • Radicado 1-2025.81576 Plan de Contingencia actualizado y aprobado. ✓
---	--	--

25.. Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Este personal podrá ser reemplazado por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del director (a) de la Cárcel Distrital.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 durante el periodo del 01 al 31 de enero acepto que el personal de apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad en la cárcel distrital asignadas por la junta de evaluación del trabajo estudio y enseñanza JETEE Durante el periodo del mes de enero 2026 UT NUTRIDISTRITAL conto con un total de 28 PPL, El trabajo con este personal se desarrolló bajo supervisión permanente, asegurando el cumplimiento estricto de las Buenas Prácticas de Manufactura, higiene y seguridad alimentaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 25" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Acta de compromiso 25. ✓ • Informe de radicación 1-2025-84689✓
26.Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia. Será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal o la comunidad como resultado de descuido en tomar las medidas de seguridad Página 12 de 23 necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 implementó y mantuvo todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y protección del personal vinculado al servicio de alimentos, incluyendo a las Personas Privadas de la Libertad que apoyan las labores, así como la protección de terceros, en estricto cumplimiento de la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). Durante este periodo se realizaron acciones preventivas, capacitaciones en SST, inspecciones de seguridad y seguimiento permanente al cumplimiento de los protocolos establecidos, fortaleciendo las competencias del personal manipulador frente a la atención de incidentes o accidentes laborales que pudieran presentarse durante la ejecución de sus actividades. La UT NUTRIDISTRITAL asumió de manera íntegra la responsabilidad frente a los eventuales riesgos o accidentes que pudieran surgir, garantizando la indemnidad total de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia (SDSCJ), conforme a las obligaciones contractuales y legales aplicables. Es de mencionar que para el día 12 de enero 2026 se realizó reporte ARL del señor Alberto Palomino con CC 86168838 quien presento quemadura por químico en brazo derecho, sin embargo, el área sanidad no vio la necesidad de realizar desplazamiento de esta persona.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 26" del aplicativo SharePoint en documento llamado • ARL PPL del servicio de alimentos✓ • ARL Profesional asistencial✓ • Capacitación en SST a PPL del servicio de alimentos✓ • FURAT -Alberto Sosa Palomino CC 86168838✓
27.Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, afiliándolos a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V, el cual debe estar vigente durante la ejecución del contrato.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento integral a la obligación de garantizar la afiliación de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que apoyan el servicio de alimentación al Sistema General de Riesgos Laborales. Durante este periodo se realizó la afiliación correspondiente de cada PPL a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) en el nivel de riesgo V, conforme a la normativa vigente y a lo dispuesto en el contrato. La UT verificó la correcta incorporación de las PPL al sistema, asegurando la vigencia de las	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 27" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planilla de pago ARL de PPL✓ • FURAT -Alberto Sosa Palomino 86168838✓ •

	coberturas, la protección integral frente a riesgos laborales y el cumplimiento de los estándares de seguridad y prevención de riesgos ocupacionales exigidos por la normatividad aplicable. Estas acciones evidencian el compromiso de la UT NUTRIDISTRITAL con la adecuada gestión del talento humano y la garantía de condiciones seguras para la ejecución del servicio dentro del establecimiento. Es de mencionar que para el día 12 de enero 2026 se realizó reporte ARL del señor Alberto Palomino con CC 86168838 quien presento quemadura por químico en brazo derecho, sin embargo, el área sanidad no vio la necesidad de realizar desplazamiento de esta persona.	
28. El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 manifiesta su pleno conocimiento y cumplimiento de las disposiciones legales que regulan la participación de las personas privadas de la libertad (PPL) en las labores de preparación y manipulación de los menús, en concordancia con lo establecido en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995 — Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital— y demás normas que modifiquen, adicionen o complementen dichas disposiciones. Durante el mes de enero 2026, las actividades desarrolladas por las PPL se realizaron bajo estricta supervisión del equipo operativo y de calidad, garantizando el cumplimiento de las normas de manipulación higiénica de alimentos y bioseguridad, así como el respeto de los lineamientos institucionales del establecimiento carcelario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 28” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de compromiso Obligación 28✓
29.El servicio de alimentos estará conformado por VEINTIOCHO (28) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETEE) al servicio de alimentos para redención de pena, quienes realizarán actividades en el mismo, cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo No1 Especificaciones técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL contó con la participación de veintiocho (28) personas privadas de la libertad asignadas formalmente por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza (JETEE) , en cumplimiento de lo dispuesto en el contrato y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas. Las PPL desarrollaron labores de apoyo en las diferentes áreas del servicio de alimentación, en turnos y horarios ajustados a las necesidades operativas, garantizando en todo momento el respeto a los límites establecidos por la Ley 2101 de 2021, referente a la jornada laboral máxima. Asimismo, la UT garantizó el pago oportuno de la bonificación correspondiente a un salario mínimo legal diario vigente (SMMLV), proporcional al tiempo efectivamente laborado. Dichos pagos fueron consignados dentro de los ocho (8) primeros días calendario del mes siguiente, conforme a lo estipulado contractualmente. Las consignaciones se realizaron a las cuentas bancarias previamente suministradas por las PPL, asumiendo la UT los costos derivados de transacciones efectuadas desde lugares distintos a la ciudad de Bogotá, en estricto	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 29” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1174 seguimiento diario para bonificación PPL asignada al servicio de alimentos. ✓ • Comprobantes de consignación y soporte de pagos de bonificación86168838✓ •

sitios fuera de la ciudad de Bogotá (el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).	cumplimiento de lo establecido en el contrato.	
30.Efectuar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos, cada vez que se requiera, como parte de valoración clínica para efectos de determinar aptitud para manipulación de alimentos, dando cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en alimentos. Adicional se debe contar con al menos cinco (5) PPL al mes, previamente seleccionadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes a fin de suplir cualquier faltante por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como renunciadas, traslados, entre otros; estos exámenes deberán realizarse en un lapso no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de lo establecido en el contrato y de conformidad con la normativa sanitaria vigente, garantizó la realización de los exámenes clínicos a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentos, Estos exámenes fueron practicados por la entidad de salud habilitada BIOQUILAB SAS, asegurando que cada PPL contara con los requisitos exigidos para la manipulación de alimentos, en concordancia con los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas complementarias aplicables a la fecha se encuentran actualizados	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 30" del aplicativo SharePoint en documento llamado - Afiliación ARL ✓ - Laboratorio clínico✓
31. Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, Administrador (Ingeniero de Alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista); Nutricionista dietista, Tecnólogo Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos o Microbiólogo de alimentos; jefe de Cocina (Chef o técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía) y almacenista. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido ni afectación de este. En caso de cambio de personal, el mismo deberá reemplazarse en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, previa valoración y aprobación de la hoja de vida por el Supervisor del contrato.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio pleno cumplimiento a lo establecido en el contrato respecto a la obligación de acatar las solicitudes de la Supervisión en relación con el cambio del personal asignado al servicio, garantizando en todo momento la ausencia de vacíos en los cargos exigidos y evitando cualquier afectación en la ejecución del contrato. Cuando se requirió realizar ajustes o reemplazos de personal, la UT efectuó los cambios dentro del término máximo de ocho (8) días calendario, conforme a lo dispuesto contractualmente, asegurando que los nuevos integrantes contaran con un perfil profesional igual o superior al establecido en la ficha técnica del pliego de condicionesLas hojas de vida fueron remitidas oportunamente a la Supervisión del contrato de alimentos para su revisión, valoración y aprobación previa a su vinculación efectiva, cumpliendo de manera estricta los procedimientos definidos. De esta manera, se garantizó la continuidad operativa y técnica del equipo profesional, conformado por el Administrador del servicio (Ingeniero de Alimentos), Nutricionista Dietista, jefe de Cocina (Técnico en Gastronomía) y Almacenista, asegurando en todos los casos la idoneidad, disponibilidad y cumplimiento de los perfiles requeridos para la adecuada prestación del servicio de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 31" del aplicativo SharePoint en documento llamado: Nominas Cárcel Distrital OK ✓ Parafiscales- enero 2026✓

32. Informar de manera inmediata al Supervisor del contrato, cuando se presenten incapacidades médicas u otras novedades laborales del personal contratado, y si esta situación repercute en una ausencia de cualquiera de los perfiles estipulados para el contrato, el contratista deberá garantizar que, desde el mismo día de la ausencia del personal, se cubra dicha ausencia con un perfil igual o similar durante el tiempo de la novedad presentada.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación contractual de informar de manera inmediata a la Supervisión del contrato sobre las incapacidades médicas y demás novedades laborales del personal vinculado al servicio de alimentación, en los casos en que estas se presentaran, garantizando en todo momento la transparencia y oportunidad en la comunicación. No obstante, es preciso indicar que durante dicho periodo no se registraron novedades laborales, tales como ausencias, incapacidades médicas u otras situaciones por parte del equipo profesional del servicio de alimentación. En este sentido, la UT NUTRIDISTRITAL ha dado estricto cumplimiento a lo estipulado en el Contrato No. 2092 de 2025 y a la normatividad laboral vigente, en especial a lo dispuesto en la Ley 2101 de 2021, en lo relacionado con la jornada máxima laboral, los tiempos de descanso y los compensatorios correspondientes. Es importante precisar que, conforme a los requerimientos efectuados por la Supervisión del contrato, la UT NUTRIDISTRITAL remitió oportunamente los cronogramas correspondientes a los turnos de fines de semana y días festivos, en atención a una obligación de carácter netamente contractual, con el fin de garantizar la continuidad del servicio y evitar la sobrecarga laboral del personal asignado. Sin perjuicio de lo anterior, los demás aspectos relacionados con la programación interna del recurso humano hacen parte de los procesos propios de administración, organización y operación de la empresa UT NUTRIDISTRITAL. No obstante, y en aras de fortalecer los mecanismos de control y transparencia, la UT remitió adicionalmente el cronograma completo correspondiente a los meses de febrero turnos fines semana y compensatorios en el cual se evidencia la organización integral de los turnos y los espacios de descanso del personal. De igual manera, la UT NUTRIDISTRITAL ha realizado de manera permanente la revisión y ajuste de la programación laboral, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los tiempos de descanso y compensatorios establecidos en la normatividad vigente, previniendo situaciones que puedan afectar el bienestar del personal, la seguridad laboral y el adecuado desarrollo del contrato. Finalmente, se reitera el compromiso de la UT NUTRIDISTRITAL con el cumplimiento integral de las obligaciones legales, contractuales y prestacionales, así como con la adopción de	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 32" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta compromiso✓
--	--	--

	las medidas necesarias para asegurar una adecuada gestión del talento humano vinculado al servicio de alimentación.	
33. Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de alimentos	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 garantizó el pago oportuno de salarios, prestaciones sociales, aportes a seguridad social y parafiscales del personal vinculado a la ejecución del contrato, cumpliendo con las disposiciones legales vigentes en materia laboral. De igual forma, se efectuaron los pagos correspondientes a los recargos dominicales y festivos, conforme a los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación. La documentación de soporte fue puesta a disposición de la Supervisión del contrato para su verificación y control periódico, asegurando la transparencia y cumplimiento de las obligaciones derivadas de la vinculación laboral del personal.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 33" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Parafiscales ✓ • Pago enero 2026 ✓ • ARL y Salud ✓
34. Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como de no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a los PPL.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 se abstuvo de suministrar alimentación a personas no incluidas en el objeto contractual, garantizando que las raciones preparadas fueran entregadas exclusivamente a las personas privadas de la libertad (PPL) beneficiarias del servicio. De igual manera, no se realizaron actividades de comercialización o venta de productos o elementos dentro del establecimiento carcelario, cumpliendo con las disposiciones contractuales y normativas internas de la Cárcel Distrital. En cuanto a los sobrantes de comida, estos fueron dispuestos conforme a lo establecido por la entidad, quedando en el establecimiento con destino exclusivo a las PPL, bajo supervisión del área de apoyo a la supervisión del contrato 2092 de 2025	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 34" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta de compromiso obligación No 34 ✓

35.Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo No.1 Especificaciones técnicas y a la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Sostenible y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	. La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el Programa de Control de Plagas, el cual se ejecuta con una periodicidad trimestral, conforme a lo establecido en el contrato y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas. Durante el mes de enero de 2026, el contratista mantuvo la coordinación permanente con la empresa Biocontacto, responsable de la ejecución de las actividades de control de plagas en las áreas del servicio de alimentación, incluyendo cocina, zonas de almacenamiento, líneas de servicio, áreas de residuos y zonas aledañas, garantizando el cumplimiento de los lineamientos ambientales y sanitarios establecidos por el Ministerio de Ambiente y la Secretaría Distrital de Salud. Adicionalmente, para el mes de enero de 2026 se programó con la empresa Biocontacto la instalación de tres (3) lámparas ecológicas para la captura, control y monitoreo de insectos voladores. Estos equipos de luz cuentan con tecnología de atracción mediante tubos con cobertura inastillable y sistema de captura por trampa adhesiva, permitiendo un control efectivo, discreto y seguro, sin exposición visual de los insectos capturados, contribuyendo así al fortalecimiento de las medidas preventivas de control de plagas en las áreas intervenidas. Por otra parte, se tenía programada para el día 05 de febrero de 2026 la ejecución de la actividad de fumigación en la línea de producción y en el área de shut (basuras), la cual fue previamente coordinada con el área ambiental del centro penitenciario. No obstante, dicha actividad no se logró realizar en la fecha inicialmente prevista, debido a la reprogramación de las fechas por parte del área ambiental. En consecuencia, el proceso quedó sujeto a la nueva fecha que sea definida y autorizada por dicha dependencia, manteniéndose la articulación y disposición del contratista para su oportuna ejecución.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 35” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 35 • Acta Reunión Instalación de lámparas✓ •
--	---	--

36.Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada seis (6) meses, el lavado del tanque del almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio) y entregar los soportes de la actividad realizada, la cual deber ser realizada por personal calificado de empresas certificadas. Esta actividad deberá efectuarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato e Incluye el muestro y caracterización de fisicoquímica y microbiológica según la norma.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, informa que dando cumplimiento a las obligaciones contractuales en el mes de octubre de 2025 se realizó el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, teniendo en cuenta que esta actividad se realiza cada (6) meses mencionando que la próxima queda programada para el mes de abril 2026 La actividad de lavado tanque fue ejecutada por personal técnico de la empresa certificada INGE ALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL, garantizando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad requeridas para este tipo de procedimiento. La UT mantiene la continuidad del cumplimiento normativo y contractual en materia de saneamiento y control de calidad del agua. Es de mencionar que en el mes de enero se realizó toma de muestras microbiológicas y físico químicas de alguna, por parte del laboratorio BIOQUILAB en cumplimiento de lo establecido en el contrato y en el Anexo No.1 – Especificaciones Técnicas. Las cuales no presentan ningún tipo negativo en el resultado del laboratorio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 36” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 36 • Certificado de lavado y desinfección del tanque. Numero 0103672✓ • Certificados toma de agua fisicoquímica y microbiológica✓ • Radicado cronograma ✓ • Remisión toma muestras ✓
37.Efectuar el mantenimiento preventivo como mínimo cada trimestre a las instalaciones locativas incluyendo el sistema hidráulicos sus componentes tales como: tanques de reserva elevados, accesorios, tuberías, llaves y demás que integren el sistema, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de los equipos del servicio de alimentos cuyo mantenimiento está a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en el Anexo No.1 especificaciones técnicas. Así mismo, realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera de todas las instalaciones y equipos que estén siendo utilizados para la prestación del servicio. Los mantenimientos correctivos deberán realizarse de manera inmediata sin superar los OCHO (8) días hábiles o antes de tres días si corresponden a equipos considerados como críticos (cuartos fríos y demás equipos de enfriamiento y estufas) para el proceso productivo; esto a partir de la novedad presentada, de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos. Los bienes a que se	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, deja constancia de que sí se cuenta con un cronograma de mantenimiento, el cual fue entregado y radicado al inicio del contrato. No 1-2025-81576 obstante, en atención a lo manifestado en el informe, donde se indica que no se había realizado dicha entrega, se efectuaron los ajustes correspondientes y se procedió a su nueva radicación, acompañada de oficio aclaratorio. NO 1-2026-3145 La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del servicio de alimentación, garantizando la operatividad de las áreas de conservación, preparación y distribución de alimentos. En este mes se ejecutaron las siguientes intervenciones: ACTIVIDADES MANTENIMIENTO DE EQUIPOS REALIZADAS	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 37” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Mantenimiento correctivo – Cuarto de congelación-Estufas y lavavajilla ✓ • Mejoras locativas y adecuaciones del servicio✓ • Radicado cronograma de mantenimientos equipos NO 1-2026-3145✓

hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Estos mantenimientos deberán ser efectuados por empresas certificadas para las labores requeridas y personal idóneo. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos	1. Cuarto de congelación: El día 03 de enero 2026 se realizó acompañamiento y verificación de la actividad de mantenimiento correctivo al equipo: 2. Se realiza mantenimiento correctivo pelapapas, procesador alimentos. 3. En cuanto al mantenimiento preventivo se realizó a equipos como lava vajillas y estufas Actividades pendientes por realizar 1. Ajustar ángulo área jugos 2. Anclaje tubo de agua en área dietas 3. Fuera de servicio llaves de agua en área de menaje 4. Ajuste de entrepaños de los mesones en área de ensaladas 5. Dos (2) carros porta bandejas requieren soldadura en los niveles donde se apoyan las Bandejas En cuanto a estos mantenimientos se cuenta con programación para el mes de febrero 2026.	
38. Reemplazar en caso que se presenten fallas en el funcionamiento de los equipos de procesamiento del servicio de alimentos, que impidan su empleo en la elaboración de las diferentes preparaciones alimenticias bien sea que dichos equipos sean de propiedad de la cárcel o del contratista y que por ende, se requiera su reparación fuera del establecimiento, deberán ser reemplazados por uno(s) de características similares acorde con la necesidad del servicio, a más tardar dentro de los tres días calendario siguientes al daño del equipo.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de lo estipulado en el contrato y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas, garantizó la continuidad operativa del servicio de alimentación mediante la atención oportuna de los equipos de procesamiento que presentaron fallas o requerían intervención técnica, asegurando así su adecuado funcionamiento para la elaboración de las preparaciones alimenticias. Si bien durante el mes de enero no se registraron fallas que implicaran el retiro definitivo de equipos, sí se realizaron mantenimientos correctivos esenciales, entre los cuales se destacan: la UT aseguró la operativa continua de los equipos y la prestación ininterrumpida del servicio de alimentación a la población atendida.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 38” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de compromiso Obligación 38✓

39.Realizar las labores de mantenimiento tanto preventivo como correctivo deberán ser efectuadas por personal calificado de empresas certificadas para la labor requerida, bien sea propio o contratado; de tal forma que se garantice el adecuado estado de las instalaciones locativas, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de equipos que se encuentran a su cargo. Del mantenimiento realizado se dejará informe y constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión del contrato. Previa realización de la actividad se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente con cobertura de riesgo V.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026 , en estricto cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantizó que todas las actividades de mantenimiento de ductos y ventiladores por parte de la empresa SERVITEX el cual realiza mantenimientos preventivo y correctivo relacionadas con las instalaciones locativas y los equipos del servicio de alimentos las cuales fueran ejecutadas por personal calificado perteneciente a empresas certificadas y autorizadas para las labores requeridas, asegurando la conformidad con la normatividad técnica y sanitaria aplicable. Cada intervención realizada durante el mes contó con su respectivo informe técnico, así como con la constancia detallada del trabajo ejecutado, documentos que fueron remitidos a la Supervisión del contrato para su revisión, verificación y aprobación. De esta manera, la UT aseguró la trazabilidad, transparencia y control de todas las acciones efectuadas, garantizando la adecuada operación de los equipos y la correcta prestación del servicio de alimentación Es de mencionar que para el mes de enero 21-22-23 del 2026 se realizó respectivo lavado de techos y paredes del servicio de alimentación, garantizando la inocuidad en cada uno de los procesos	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 39” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 39 • Cronograma mantenimientos ✓ • INFORME SERVITEX✓ • Mantenimientos ✓
40.Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada tres (3) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a CINCO (5) días calendario, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento a la obligación contractual de realizar los mantenimientos preventivos trimestrales (cada tres meses) a los Ductos de extracción, motores y demás componentes del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos, garantizando su correcto funcionamiento, limpieza y eficiencia operativa El mantenimiento correspondiente al mes de noviembre fue ejecutado por la empresa Novo airé, entidad calificada y certificada para este tipo de intervenciones, asegurando el cumplimiento de las normas técnicas y de seguridad vigentes. De esta manera, la UT garantizó la continuidad y eficiencia del sistema de extracción, manteniendo las condiciones operativas requeridas para el adecuado desarrollo del servicio de alimentación. Por otra parte, esta obligación se encuentra programada para el mes de febrero 2026 dando cumplimiento a lo establecido en el anexo 1.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 40” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Certificado mantenimiento por la empresa ✓

41.Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición una vez inicie el contrato por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, y en atención al numeral 41 del contrato, relacionado con la obligación de acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. respecto a las instalaciones, equipamiento y demás elementos del área de cocina, se permite informar que ha dado cumplimiento integral a lo establecido. Desde el inicio de la ejecución contractual, se realizó la recepción formal de las instalaciones y equipos puestos a disposición por la Entidad, mediante el correspondiente inventario suscrito junto con la Supervisión del contrato. De igual forma, la Unión Temporal ha dispuesto el equipamiento, utensilios y menaje complementario necesarios para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades de preparación y suministro de los alimentos. Finalmente, la UT NUTRIDISTRITAL ratifica su compromiso de mantener inventarios actualizados, así como de garantizar la conservación, buen uso y entrega en debidas condiciones de todos los elementos asignados durante la ejecución del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 41” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 41 Acta compromiso ✓
42.Impartir a través de personal calificado y con una periodicidad semanal capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos de conformidad con lo establecido en el ítem “curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos” del Anexo No.1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificado de capacitación.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 mediante personal calificado realizó plan de capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad (28) PPL asignadas al servicio de alimentos, con una periodicidad semanal, en cumplimiento de lo establecido en el ítem En cumplimiento de lo establecido en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas, respecto al “Curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos”, durante el período evaluado se desarrollaron las siguientes preparaciones y contenidos técnicos: 1.Elaboración de costillas BBQ con salsa de tamarindo. 2.Aplicación de técnicas de cocción y preparación de salsas cremosas. 3.Preparación de stroganoff de lomo. Las actividades se ejecutaron conforme a la programación establecida, fortaleciendo las competencias técnicas de la población participante en el servicio de alimentos. Cabe señalar que para el mes de enero se encontraba programada la preparación de cazuela de pescado; sin embargo, por ajustes en la	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 42” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 42 Listas de asistencia firmadas por los participantes✓

	programación, esta actividad será coordinada y desarrollada durante el mes de febrero, previa articulación con la supervisión del contrato.	
--	---	--

43.Responder según lo señalado en el Anexo técnico “programa de disposición de residuos sólidos y líquidos” por la gestión integral de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, con alcance tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C., allegando mensualmente los soportes correspondientes. Para lo cual, deberá disponer de recipientes plásticos resistentes grandes (mínimo 100 Litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación de residuos de conformidad con la normatividad vigente. Si las canecas presentan algún deterioro que vertiera su contenido (lixiviado), deberán reemplazarlas por el contratista en un término no mayor de veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 gestionó la recolección de los residuos sólidos generados dentro del servicio de alimentos y pabellones los cuales fueron recolectados por la empresa UTILECO. Se entrega certificado de disposición final de los residuos orgánicos No.415 del periodo enero del 2026.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 43” del aplicativo SharePoint en documento llamado • informes mensuales de gestión de residuos. ✓ • Certificado de recolección y transporte de residuos orgánicos no peligrosos No. 415 de enero de 2026. ✓ • informe de gestión utileco enero 2026 ✓ • Capacitación residuos sólidos ✓
44. Realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado según el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya; presentado los soportes correspondientes, cuya actividad verificará mensualmente la Supervisión del Contrato.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL gestionó la recolección aceite vegetal (AVU) Es de mencionar que la empresa realiza entrega del certificado de disposición final de residuos orgánicos correspondiente al periodo del enero 2026 número 01-26-01. y (AVU)	EL soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 44” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 44 • Soportes recolección AVU número 01-26-01. ✓
45.Responder en el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas,	La UT NUTRIDISTRITAL informa que, en cumplimiento de las obligaciones contractuales y de las disposiciones sanitarias vigentes, se encuentra plenamente preparada para garantizar la continuidad del servicio de alimentación en caso de que la Secretaría Distrital de Salud u otra autoridad competente imponga una medida sanitaria de cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos. Es importante resaltar que la UT cuenta con una planta de procesamiento externa debidamente habilitada, la cual dispone de concepto sanitario vigente	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 45” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 45 • Certificados sanitarios vigentes del establecimiento donde se elaboren los alimentos. ✓ • Registros de transporte ✓ • Plan componente organizativo ✓

cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, cantidades, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) para la prestación del servicio de alimentación, el cual podrá ser verificado por personal asignado a la supervisión del contrato y/o por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente. En todo caso el contratista deberá implementar oportunamente las acciones correctivas con el fin de subsanar las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.	con calificación del 87.5 %, emitido por la autoridad competente. Esto garantiza que las instalaciones cumplen con los requisitos higiénico-sanitarios necesarios para la elaboración segura de alimentos. En el evento de una medida sanitaria que impida la producción interna, la UT NUTRIDISTRITAL procederá a elaborar los alimentos en dicha planta externa habilitada. Los alimentos producidos serán sometidos a control al momento de su ingreso al establecimiento, verificando: • características organolépticas, • cumplimiento del menú establecido, • cumplimiento de temperaturas, • cantidades asignadas. Este procedimiento no genera incremento alguno en el valor de la ración-día, conforme a lo estipulado contractualmente. Así mismo, la UT notificará oportunamente al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento externa, la cual podrá ser verificada tanto por el equipo de supervisión como por la autoridad sanitaria. El transporte de los alimentos preparados se realizará bajo estrictas condiciones de seguridad, protección y cumplimiento higiénico-sanitario, garantizando la inocuidad de los alimentos conforme a la normativa vigente. Finalmente, la UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso de implementar de manera inmediata todas las acciones correctivas necesarias para subsanar cualquier hallazgo informado por la autoridad sanitaria, asegurando el levantamiento oportuno de cualquier medida que llegue a imponerse.	
46. Generar los planes de mejoramiento e implementación de estos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otro resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento en un	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, informa que no se presentó visita de inspección sanitaria por parte de la Secretaría Distrital de Salud. La última visita realizada al servicio de alimentos corresponde al 20 de agosto de 2025, fecha en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 88,5%,	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 46" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 46 • POES✓

término no mayor a cinco días calendario una vez sean requeridos por la supervisión del contrato y serán objeto de verificación por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.	resultado que evidencia el adecuado manejo higiénico-sanitario del servicio. En cumplimiento de esta obligación, la UT ha reforzado la implementación de los protocolos y procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección, con el fin de garantizar condiciones sanitarias óptimas y evitar la presencia de riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos. Para soporte de estas acciones, se adjunta el registro de verificación POES, diligenciado y actualizado conforme a los lineamientos establecidos. La UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso con el estricto cumplimiento de las disposiciones contractuales y normativas vigentes, así como con la atención oportuna de los requerimientos que se deriven de las actividades de inspección, vigilancia y control ejecutadas por la autoridad sanitaria competente.	
47. Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. En caso de ocurrencia del evento la Supervisión podrá aplicar las medidas que correspondan, por lo cual, el contratista debe acatar las normas y lineamientos estipulados por la Entidad	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de la obligación contractual relacionada con la prohibición de introducir armas blancas, sustancias psicoactivas o cualquier elemento no autorizado en el área del servicio de alimentos, informa que el personal profesional de la Unión Temporal recibió capacitación en temas de seguridad impartida por el personal de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Adicionalmente, el Administrador del servicio continúa realizando capacitaciones periódicas al personal operativo sobre los elementos prohibidos dentro del establecimiento carcelario, reforzando las normas de ingreso, el adecuado manejo de utensilios y el estricto cumplimiento del Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. Es de mencionar que la UT NUTRIDISTRITAL, de acuerdo con una cláusula establecida en el contrato por parte de la empresa hacia los trabajadores, manifiesta las sanciones y requerimientos legales a los cuales estos se verían afectados en caso de incumplir, específicamente al ingresar elementos prohibidos al establecimiento. Por tal motivo, el administrador refuerza y enfatiza la importancia de la capacitación mensual brindada por la empresa	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 47" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 47 • Acta Compromiso ✓

	De esta manera, la UT Nutridistrital garantiza el cumplimiento riguroso de los lineamientos de seguridad establecidos por la Entidad y reitera su compromiso con el acatamiento inmediato de todas las disposiciones y controles definidos por la Supervisión del contrato.	
48. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de la obligación contractual relacionada con la garantía de un trato respetuoso, digno y conforme a los principios de convivencia y derechos humanos, se permite informar que se ha dado cumplimiento integral a lo establecido. El personal vinculado al servicio de alimentos, así como los representantes de la Unión Temporal, mantienen en todo momento un comportamiento respetuoso y acorde con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., garantizando relaciones adecuadas tanto con las personas privadas de la libertad que apoyan el servicio como con el personal institucional. De igual manera, se informa que no se han presentado situaciones de indisciplina, alteración del orden o faltas de respeto por parte del personal de la UT Nutridistrital durante el periodo evaluado. En caso de presentarse alguna situación que contraría las normas de convivencia o los lineamientos de la Entidad, la Unión Temporal procederá de manera inmediata a informar por escrito al Supervisor del contrato, conforme a lo dispuesto en las obligaciones contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 48" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 48 Acta de compromiso ✓
49. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución de este	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en atención a la obligación contractual que establece el reporte inmediato y por escrito al Supervisor del contrato de cualquier novedad, irregularidad o anomalía que se presente durante la prestación del servicio de alimentación, se permite informar que dio cumplimiento absoluto a lo dispuesto en este numeral. Durante el mes de enero se mantuvo una comunicación permanente, clara y oportuna con el equipo de supervisión, reportando de manera inmediata cualquier eventualidad que pudiera	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 49" del aplicativo SharePoint en documento llamado Comunicaciones oficiales o correos electrónicos del equipo de apoyo a la supervisión del contrato a la Supervisión del contrato. ✓

	tener relación con la calidad, oportunidad, continuidad, inocuidad o seguridad del servicio, siguiendo estrictamente los lineamientos contractuales y los protocolos establecidos. La UT Nutridistrital reitera su compromiso con la transparencia, la comunicación efectiva y el cumplimiento integral de todas las obligaciones contractuales relacionadas con la adecuada operación del servicio de alimentación, garantizando el correcto desarrollo del programa durante el periodo evaluado. ES de mencionar que para 28 enero se realiza solicitud autorización de ingreso del personal del laboratorio BIOQUILAB S.A corresponde tiempo alimento desayuno - REVISIÓN CRONOGRAMA Y SOLICITUD AJUSTE (por correo electrónico por parte del área del equipo supervisión de la cárcel distrital a área calidad de la ut NUTRIDISTRITAL en el cual se da respuesta inmediatamente y se adjunta soporte respuesta a correo.	
50. 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.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en atención a la obligación contractual relacionada con la prestación oportuna, eficaz y eficiente del servicio de alimentación, se permite informar que dio cumplimiento integral a lo establecido en este numeral. La Unión Temporal garantizó que la prestación del servicio se desarrolló bajo criterios de idoneidad, seguridad, calidad, continuidad y correcto funcionamiento, asegurando que todos los bienes, insumos y alimentos suministrados cumplieron con las condiciones técnicas, sanitarias y legales exigidas, conforme a lo dispuesto en los artículos 6, 7 y 8 de la Ley 1480 de 2011 – Estatuto del Consumidor y demás normativa aplicable. Asimismo, la UT Nutridistrital atendió plenamente las condiciones de garantía legal durante la ejecución del contrato, respondiendo por la calidad de los productos y servicios entregados, y adoptando de manera oportuna las acciones necesarias para mantener la seguridad alimentaria y la satisfacción de la población beneficiaria, sin perjuicio de las garantías constituidas a favor de la Entidad contratante.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 50” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 50 • Carta de compromiso obligación No 50✓

51. Dar cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento integral a los requerimientos establecidos en los procedimientos de alimentación de las Personas Privadas de la Libertad, conforme al procedimiento PD-AIB3, al Reglamento Interno de la Cárcel Distrital y a los protocolos operativos vigentes. Asimismo, se cumplió de manera estricta con los lineamientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA), especialmente en lo relacionado con el manejo de dietas, verificación del gramaje y porción servida, manipulación segura de productos químicos, control y registro de utensilios, y supervisión permanente durante la entrega de alimentos. De esta manera, la UT Nutridistrital garantiza la correcta ejecución de los procedimientos operativos, el cumplimiento normativo y la prestación del servicio de alimentación con los estándares exigidos para la población privada de la libertad	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 51” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 51 • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéuticas✓ • F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones alimentarias✓ • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento en frío✓ • F-GIP-1170 Registro de • contra muestras producto terminado✓ • Registro verificación POES✓ • F-GIP-1165 Autorización de Intercambios✓ • Inventarios de materias primas✓
52. Realizar y asegurar la logística requerida que cumpla con todos los requisitos establecidos para el servicio de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos u otros, para garantizar el adecuado suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y demás que correspondan.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en atención a la obligación contractual relacionada con la garantía de continuidad y adecuada prestación del servicio de alimentación ante contingencias derivadas de enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos o cualquier situación que pueda afectar la operación normal, se permite informar que dio cumplimiento integral a lo establecido en este numeral. La Unión Temporal cuenta con la logística, procedimientos y recursos necesarios para asegurar la continuidad del servicio en cualquier circunstancia, aplicando de manera estricta los protocolos de bioseguridad vigentes, las disposiciones de la autoridad sanitaria competente y los lineamientos impartidos por la Supervisión del contrato. Cabe resaltar que los documentos mencionados fueron radicados formalmente en el mes de octubre de 2025, bajo el número 1-2025-81576, y que ya fueron verificados por el equipo de Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. Actualmente, la UT NUTRIDISTRITAL se encuentra iniciando la realización de los ajustes correspondientes, de acuerdo con las observaciones y lineamientos impartidos, con el fin de obtener su posterior aprobación. Es importante señalar que la presentación de dichos documentos constituyó uno de los requisitos exigidos dentro del proceso de	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 52” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 52 • Radicado 1-2025-81576 Planes Y Programas✓

	licitación pública, requisito que fue debidamente verificado y aprobado en el marco de dicho proceso. La UT NUTRIDISTRITAL mantiene total disposición y apertura para atender las observaciones que la entidad considere pertinentes, garantizando el fortalecimiento de los procesos y el cumplimiento integral de los requisitos contractuales. Libertad, asegurando la continuidad operativa del servicio conforme a las exigencias contractuales y sanitarias.	
53. Entregar, al inicio del contrato la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye, fichas técnicas de la totalidad de materias primas, alimentos e insumos que suministrará durante la ejecución del contrato, concepto sanitario vigente expedido por la autoridad sanitaria (INVIMA) con cumplimiento mínimo del 75%; también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como proveedor de base. En caso de requerir cambio de proveedor de base por alterno, deberá allegar la debida justificación y este proveedor deberá suministrar sus productos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor de base que se reemplace	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de la obligación contractual referente a la entrega de la documentación completa de los proveedores de base y alternos que suministran materias primas, alimentos e insumos durante la ejecución del contrato, se permite informar que dio cumplimiento integral a lo establecido. Al inicio del contrato, la UT entregó al equipo de supervisión la documentación completa de la totalidad de proveedores, la cual fue radicada ante la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia bajo el número 1-2025-82459, incluyendo: • Fichas técnicas de todas las materias primas, alimentos e insumos utilizados en la preparación de las raciones. • Conceptos sanitarios vigentes expedidos por la autoridad sanitaria competente (INVIMA), con porcentajes de cumplimiento superiores al 75%, conforme a los requerimientos contractuales. • Evaluaciones técnicas y documentales de cada proveedor, donde consta la calificación obtenida y la justificación de su selección como proveedor de base, garantizando idoneidad, capacidad logística y cumplimiento sanitario. Durante el mes de enero 2026, la UT Nutridistrital mantuvo actualizada esta documentación, atendiendo oportunamente las solicitudes de la Supervisión y asegurando que cualquier cambio en la cadena de suministro fuera reportado de manera inmediata. De esta forma, se garantiza la trazabilidad, calidad e inocuidad de los productos empleados en la prestación del servicio de alimentación, cumpliendo plenamente con los lineamientos contractuales y sanitarios vigentes	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 53” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 53 • Proveedores base. ✓ • Radicados proveedores 1-2025-82459 ✓

54. Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30%. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares. Así mismo, lo anterior, de conformidad con el Decreto 248 de 2021 el cual establece en el artículo 2.20.1.1.3 la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada Entidad destinados a la compra de alimentos. Si no se puede cumplir lo anterior, por la especificidad de los menús por ser alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual verificará la supervisión, y este último gestionará ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, para suplir el porcentaje restante	En cumplimiento de lo establecido en el numeral 54 del contrato, en concordancia con el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020 y el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, la UT NUTRIDISTRITAL informa las gestiones adelantadas durante el mes de enero de 2026 orientadas a garantizar el cumplimiento de la obligación de adquirir como mínimo el treinta por ciento (30%) de la materia prima destinada a la producción del servicio de alimentación a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones. Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL efectuó la adquisición de materia prima a pequeños productores agropecuarios locales de la región central, específicamente a la Asociación APROLECHO y a la empresa El Edén, quienes cumplen con los requisitos técnicos, sanitarios y legales exigidos para su vinculación como proveedores. Estas compras fueron destinadas a la producción del servicio de alimentación de la Cárcel Distrital, para lo cual se anexan los respectivos soportes Facturas de venta. El valor de dichas adquisiciones representa aproximadamente el dieciséis por ciento (16%) del total de los recursos destinados a la compra de alimentos en el período reportado, lo cual evidencia el inicio efectivo de la implementación de la obligación contractual. Adicionalmente, como parte de las actuaciones administrativas tendientes al cumplimiento integral del porcentaje mínimo exigido, la UT NUTRIDISTRITAL asistió durante el mes de enero de 2026 a reunión convocada por la Gobernación, espacio institucional en el cual se abordaron lineamientos de articulación con pequeños productores locales y estrategias para fortalecer su participación en los procesos de abastecimiento institucional. La participación en dicha reunión permitió: Identificar potenciales productores y organizaciones de Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria que cumplen con las condiciones previstas en la Ley 2046 de 2020. Verificar requisitos técnicos, sanitarios, logísticos y de capacidad de suministro necesarios para su vinculación. Generar articulación interinstitucional que facilite el acceso directo a la oferta local y garantice trazabilidad en las compras. Estas actuaciones demuestran que la UT no solo ha realizado compras efectivas a pequeños productores locales, sino que además ha desplegado acciones concretas, verificables y documentadas de gestión, coordinación y ampliación de su base de proveedores, en cumplimiento del marco normativo aplicable y de la obligación contractual adquirida. En ese mismo sentido, el 29 de enero de 2026 el equipo de supervisión de la Cárcel Distrital remitió la aprobación del proveedor FEDEARROZ, el cual fue incorporado como proveedor autorizado para la adquisición de arroz. La inclusión de este	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 54" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 54 • Relación de compras certificadas con soportes contables. ✓ • Listado de pequeños productores o asociaciones proveedoras. ✓
---	---	---

	proveedor fortalece la estrategia de compras locales y constituye una medida adicional orientada a garantizar el cumplimiento del porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) durante la ejecución contractual, en observancia de los principios de planeación, responsabilidad y buena fe contractual.	
55. Realizar mínimo una vez al mes la limpieza y mantenimiento a las trampas de grasa del servicio de alimentación, para lo cual deberá presentar a la Supervisión del contrato los soportes respectivos de la actividad ejecuta	La UT Nutridistrital, en el mes de enero de 2026, realizó el respectivo procedimiento de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasa que pertenece al Servicio de Alimentación. Está gestión fue efectuada por la empresa Inge alimentos el día 23 de enero de 2026. Se adjunta el soporte correspondiente, certificado No 56674	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 55" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 55 • Certificado No 56674 ✓ • Registro fotográfico ✓

56. Suministrar y garantizar durante la ejecución del contrato el hardware y software personalizado necesarios para el control eficiente del desarrollo del contrato del servicio de alimentos, el cual será aprobado por la supervisión y le permitirá efectuar un seguimiento riguroso en tiempo real, y que incluya todas las actividades contractuales, las requeridas para garantizar el óptimo servicio de alimentación y novedades que se presente en el contrato. Así mismo, el contratista deberá realizar el diligenciamiento permanente y será responsable de la información allí suministrada	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó capacitaciones dirigidas al personal administrativo (administrador y almacenista), así como al demás personal, sobre el manejo y correcta gestión de la plataforma. Dicha plataforma ya se encuentra en funcionamiento y actualmente se está realizando de manera continua la alimentación y actualización de la información por parte de la UT NUTRIDISTRITAL.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 56" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta aclaratoria Obligación 56 ✓ • Acta reunión capacitación por parte del equipo profesional ✓
57.. Hacer la entrega de la dotación nueva para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad, el contratista deberá suministrar dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, la cual se efectuará al inicio de la contratación; en cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP) estos serán entregados al inicio de la ejecución del contrato y cada vez que se presente deterioro parcial o total, la solicitud de cambio podrá ser requerida por el supervisor del contrato y/o entidades de vigilancia y control en el ejercicio propio de sus actividades y atendida dentro de los quince (15) días siguientes al requerimiento	Durante el mes de enero de 2026 El contratista realizó la verificación de la dotación completa a todo el personal profesional y operativo que interviene en las actividades de preparación, manipulación y distribución de los alimentos, conforme a la periodicidad establecida en el presente contrato y a lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo, esto es, cada cuatro (4) meses. Para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentación, el contratista suministro dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, entrega que deberá realizarse al inicio de la contratación. En relación con los Elementos de Protección Personal (EPP), estos fueron entregados al inicio de la Ejecución contractual	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 57" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Actas de entrega de dotación y EPP y firma de recibido. ✓

58. Realizar a través del profesional en nutrición las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se efectuarán dentro del mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada.	La UT Nutridistrital, durante el mes de enero de 2026 realizó las valoraciones nutricionales de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) solicitadas por el área médica, a través del profesional en nutrición asignado al servicio de alimentación. Estas valoraciones se efectúan dentro del mismo mes en que son requeridas, conforme a lo establecido contractualmente, y se remiten al área de apoyo a la Supervisión del Contrato para su revisión y aprobación previa al suministro de la dieta asignada. La UT mantiene registro documental de cada valoración realizada, con soporte de la solicitud médica, la evaluación nutricional individual y el visto bueno de la nutricionista de la CDVAM, asegurando el cumplimiento oportuno y la trazabilidad del proceso.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 58” del aplicativo SharePoint en documento llamado • F-GIP-1168- Personas Privadas De La Libertad Con Dietas Terapéuticas O Enfoque Diferencial_✓ • F-GIP 1171-Plan Nutricional ✓
59.El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de estas. El listado incluirá la información completa requerida, actualizada tanto del vehículo como del personal transportador. Así mismo, contar con los soportes en físico, es decir, acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%) , expedido por la autoridad sanitaria competente, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.	La UT Nutridistrital da cumplimiento a lo establecido, remitiendo con antelación el listado de vehículos autorizados para el ingreso de materias primas, alimentos e insumos, el cual contiene la información actualizada del vehículo y del personal transportador, conforme a los parámetros exigidos por la Entidad y la Supervisión del contrato. Así mismo, se dispone de todos los soportes físicos y digitales requeridos, entre ellos: acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable o favorable con requerimientos (con un cumplimiento mínimo del 80%), certificados médicos de aptitud para manipulación de alimentos, certificados de fumigación, limpieza y desinfección, soportes de capacitación del personal transportador y los protocolos de bioseguridad aplicados en la operación. Toda la documentación se encuentra disponible para verificación permanente por parte de la Supervisión y se actualiza de manera periódica, garantizando la continuidad del servicio bajo condiciones de inocuidad y seguridad alimentaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 59” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 59 ○ Proveedores base✓ ○ Radicados proveedores✓

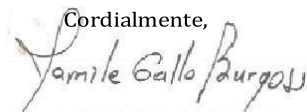
60. Presentar de manera mensual la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad que incluye las novedades presentadas, documentos que deberán radicarse con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación de la cuenta de cobro.	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital presentó la factura No. FS UTD 4, con radicado número 1-2026-5727 2026, junto con los soportes correspondientes al periodo comprendido entre el 1 y el 31 de enero de 2026, de acuerdo con el reporte mensual de raciones suministradas diariamente a las Personas Privadas de la Libertad de la Cárcel Distrital. El soporte se identifica como: “Soporte radicación factura No. UTD 4”. La UT Nutridistrital dio cumplimiento a la presentación mensual de la factura y sus respectivos soportes, conforme a los lineamientos establecidos por la Entidad, incorporando en el reporte las novedades operativas registradas durante el periodo evaluado. Así mismo, la UT radicó dicha documentación con una antelación mínima calendario frente a la fecha máxima establecida para la radicación de la cuenta de cobro, garantizando el cumplimiento del cronograma contractual y permitiendo la revisión oportuna por parte de la Supervisión del contrato	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 60” del aplicativo SharePoint en documento llamado soporte radicación factura UTD 4 factura UTD 4✓ mensaje reenvío factura UTD 4✓
61. Presentar mensualmente los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta respectiva, acorde con las fechas estipuladas por la entidad, con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital presentó los documentos y evidencias previas a la cuenta de cobro correspondientes al periodo del 1 al 31 de enero de 2026. El informe fue entregado inicialmente el 3 de febrero de 2026 en la plataforma SharePoint del contrato SCJ 2092 de 2025, junto con sus respectivos soportes según cada obligación contractual, para efectos de revisión y ajustes por parte del equipo de Supervisión. Posteriormente, el informe fue ajustado y enviado el 06 de febrero de 2026, atendiendo las observaciones La UT Nutridistrital garantiza la estabilidad del precio adjudicado y la correcta aplicación de los incrementos y descuentos previstos contractualmente, conforme a lo estipulado en el contrato SCJ 2092 de 2025. Esta gestión asegura la viabilidad técnica y financiera del programa alimentario durante las tres vigencias (2025–2027), cumpliendo plenamente con las condiciones contractuales y garantizando la adecuada ejecución del objeto del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 61” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Envío Correo de entrega✓

62.Garantizar que el precio adjudicado de conformidad con su oferta económica en el año 2025 será el precio base de la ración diaria alimentaria para el cálculo del precio unitario de cada una de las vigencias 2026 y 2027, es decir, al precio unitario adjudicado inicial le aplicará un incremento del 3,00% para el año 2026 y para el año 2027, lo calculará tomando el precio unitario de 2026 y aplicando el porcentaje del 3,00%. De igual manera el contratista deberá tener en cuenta que al precio adjudicado se le restará lo correspondiente a los servicios públicos, lo cuales también por año se incrementa el mismo porcentaje del precio de la ración (3,00%), en este sentido el contratista deberá contemplar que al precio unitario de cada año se le restará por este concepto, así mismo, que el precio de su oferta económica con la aplicabilidad de los porcentajes señalados garantizan la correcta ejecución durante el desarrollo del contrato desde la vigencia 2025 a 2027	La UT Nutridistrital da cumplimiento a lo establecido en la obligación contractual No. 62, garantizando que el precio adjudicado para la vigencia 2025, de conformidad con la oferta económica presentada, constituye el precio base de la ración diaria alimentaria para el cálculo de las vigencias 2026 y 2027. En este sentido, la UT confirma que: El precio unitario de la ración para 2026 será calculado aplicando el incremento pactado del 3,00% sobre el precio adjudicado de 2025. Para la vigencia 2027, el precio unitario será calculado aplicando el 3,00% sobre el valor resultante del año 2026, en cumplimiento estricto de la fórmula definida por la Entidad. De igual manera, la UT Nutridistrital tiene en cuenta que al precio adjudicado se le deberá realizar la deducción correspondiente a los servicios públicos, los cuales también presentan un incremento anual del 3,00%. Esta operación se aplicará sobre cada vigencia (2025, 2026 y 2027), tal como se establece en los lineamientos contractuales. La Unión Temporal reafirma que el precio ofertado, junto con la aplicabilidad de los porcentajes señalados y las deducciones correspondientes, garantiza la correcta ejecución técnica, financiera y operativa del contrato durante el periodo comprendido entre 2025 y 2027, asegurando la continuidad y suficiencia del servicio de alimentación prestado a la población beneficiaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 62” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 62 • Obligación 62.✓
63.Vincular y mantener durante la ejecución del contrato, el porcentaje mínimo de 50% de mujeres, conforme con los términos y las condiciones contenidas en el estudio previo/pliego de condiciones. El incumplimiento de la vinculación o mantenimiento del porcentaje mínimo de mujeres por parte del contratista conducirá a la imposición de multas, sanciones y demás consecuencias previstas en el contrato y en las demás normas aplicables.	La UT Nutridistrital, durante el mes de enero de 2026, contó con personal femenino (interno y externo) equivalente al 50% de la ejecución contractual, dando pleno cumplimiento al enfoque de equidad de género exigido por la Entidad contratante. Para garantizar este cumplimiento, la Unión Temporal implementó estrategias y procedimientos de selección y vinculación orientados a asegurar la participación efectiva de mujeres en las actividades operativas, logísticas y administrativas del servicio de alimentación. Estas acciones permiten mantener una distribución equilibrada del personal y promover la igualdad de oportunidades dentro de la operación contratada.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 63” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Certificado vinculación de mujeres en la ejecución del contrato✓ • Certificado vinculación decreto 1882 del 2015✓

64.Dar cumplimiento al Acuerdo Distrital No. 808 de 2021 y el Decreto Distrital No. 317 de 2021 y por ende, durante la ejecución del contrato no se deberá, utilizar, suministrar ni distribuir productos fabricados con plásticos de un solo uso EPSU. Se entenderán como plásticos de un solo uso aquellos enlistados en el artículo 2 del Acuerdo 808 de 2021, dentro de los cuales se incluyen: (ej. vasos, platos, mezcladores de bebidas, bolsas plásticas para transporte de mercancías, cubiertos, platos, vasos, pitillos, mezcladores, envases y recipientes para alimentos de consumo inmediato, películas extensibles, botellas plásticas, soportes plásticos para hisopos y bombas de inflar, y láminas plásticas para servir alimentos), entre otros. Por lo tanto, el contratista deberá adoptar medidas de sustitución que incluyan materiales reutilizables, biodegradables o comportables, polyboard (cartón), caña de azúcar, fécula de maíz y biodegradables etc, siempre que cumplan con los criterios técnicos y sanitarios requeridos para el objeto. En este sentido, el contratista deberá entregar un informe semestral durante los primeros 10 días hábiles terminado el semestre, en el cual evidencie el cumplimiento de la normatividad aludida. Este informe deberá incluir, al menos: Inventario de materiales utilizados, Soportes de compra o certificación de los materiales sustitutos empleados y Fotografías o pruebas documentales del uso de dichos elementos	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento integral a la obligación contractual relacionada con la eliminación del uso de plásticos de un solo uso, en concordancia con lo dispuesto en el Acuerdo Distrital 808 de 2021 y el Decreto 317 de 2021. La Unión Temporal implementó de manera permanente materiales biodegradables y alternativas sostenibles en todas las etapas del servicio de alimentación, asegurando el alineamiento con las políticas distritales de sostenibilidad ambiental y economía circular, sin afectar la calidad, inocuidad o oportunidad del servicio. La Supervisión del contrato verificó el cumplimiento mediante los informes semestrales y la documentación soporte aportada por la UT Nutridistrital, constatando la aplicación efectiva y continua de esta medida conforme a los lineamientos contractuales y normativos vigentes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 64” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 64 - Facturas de compra de materiales biodegradables, reutilizables, comportables. ✓ - Fichas técnicas o certificaciones. ✓
65.Dar cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 0175 de 2025 relacionado con el Impuesto de timbre, por lo cual, el contratista se compromete a cancelar el valor de este impuesto correspondiente a la tarifa del 0.5% para contratos cuya cuantía sea superior a los 6.000 UVT, es decir (\$298.794.000,00). Por lo anterior, debe realizarse el siguiente procedimiento como requisito para iniciar la ejecución del contrato: A) la Supervisión del contrato solicitará al correo pagos@scj.gov.co de la Dirección Financiera de la SDSCJ el respectivo recibo de pago con código de barras (el cual contendrá: el tercero responsable, la base, el valor a pagar por concepto del impuesto de timbre y los datos adicionales que permitan identificar el contrato), B) Una vez la Supervisión obtenga el recibo lo remitirá de manera inmediata al contratista, C) El contratista procederá a cancelar a más tardar al día (1) siguiente de la entrega del recibo, so pena de incurrir en el pago de intereses de mora	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital informa que ya había dado cumplimiento oportuno y total a la obligación contractual relacionada con el pago del Impuesto de Timbre Nacional, conforme a lo dispuesto en el Decreto 0175 de 2025 y a los lineamientos establecidos por la Entidad contratante. Lo anterior, teniendo en cuenta que dicha obligación tenía vigencia y exigibilidad hasta el mes de diciembre, razón por la cual al inicio del mes de enero de 2026 el requisito se encontraba debidamente cumplido, sin presentarse saldos pendientes ni actuaciones adicionales por ejecutar. En su momento, las gestiones desarrolladas incluyeron la coordinación con la Supervisión del contrato para la solicitud formal del recibo de pago ante la Dirección Financiera de la SDSCJ, la recepción y verificación del recibo oficial, el pago oportuno del impuesto dentro del término legal establecido, la remisión del comprobante de pago a la Supervisión y el correspondiente registro y archivo del soporte en la carpeta contractual, garantizando la trazabilidad y el cumplimiento normativo.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 65” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 65 - Notificación pago impuesto timbre✓ - Recibo de impuesto de timbre decreto nacional✓ 0175 del 2025 Contrato 2092-2025 UT NUTRIDISTRITAL✓ - Safari✓
66.Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento integral a todas las obligaciones adicionales y complementarias inherentes a la naturaleza del contrato y a los documentos que lo conforman, garantizando una ejecución técnica, oportuna y ajustada a la normatividad vigente.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 66” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 66 Actas de reuniones, comités de seguimiento y reportes técnicos.

	En desarrollo de estas obligaciones, la Unión Temporal ejecutó las siguientes acciones generales: • Participación en reuniones de seguimiento, comités técnicos y espacios de coordinación convocados por la Super- visión, aportando información clara y oportuna para la adecuada toma de decisiones. • Entrega dentro de los plazos establecidos de informes, reportes, certificaciones y demás documentación requerida por la Entidad, asegurando su consistencia y trazabilidad. • Atención inmediata a observaciones, requerimientos y ajustes formulados por la Supervisión del contrato, fortaleciendo los procesos de mejora continua en la operación del servicio. • Cumplimiento de las obligaciones laborales, tributarias y de seguridad social del personal vinculado, garantizando condiciones adecuadas de bienestar y el estricto cumplimiento de la normatividad aplicable. La UT Nutridistrital reafirma su compromiso con la ejecución eficiente, transparente y conforme a los estándares técnicos y legales previstos para el servicio de alimentación	✓
OBSERVACIONES GENERALES		
Fecha Suspensión: DD/MM/AAAA	Fecha Reanudación: ☐ DD/MM/AAAA	Fecha Cesión: DD/MM/AAAA
Nombre Cedente:		C.C. o NIT:

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

Cordialmente,


Rosa Yamile gallo
Representante Legal
UT NUTRIDISTRITAL

NFORMACION BÁSICA									
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA UT NUTRIDISTRITAL						CONTRATO No. SCJ 2092-2025			
OBJETO: 12914- PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C									
Fecha Inicio: 01/10/2025	Plazo inicial:	Meses: 27.4	Días: 822	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses: 27.4	Días: 822
Fecha terminación: 31/12/2027		31/12/2027							
Informe No: 04	Desde: 1/01/2026			Hasta: 31/01/2026			Fecha Informe:	03/02/2026	
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)				ACTIVIDADES			ANEXOS Describir productos cuando haya lugar a ello)		
1.Ejecutar el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y condiciones descritas en el Anexo 1. Especificaciones Técnicas, pliego de condiciones y demás documentos que surjan en desarrollo del proceso, los cuales hacen parte integral del contrato, a través del proceso de verificación que ejerza el supervisor del contrato mediante formato de seguimiento y control respectivo.				La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero 2026 ejecutó las actividades contractuales de acuerdo con las especificaciones técnicas y condiciones establecidas en el Anexo 1 y demás documentos del proceso,			Los anexos de la obligación No. 1 son todos los soportes que se encuentran en el presente informe los cuales evidencian la ejecución del contrato 2092-2025, del 1 al 31 de enero de 2026 conforme a los documentos requeridos en el anexo técnico y pliego de condiciones		
2. Prestar el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encuentran reclusos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de acuerdo con el total del parte diario expedido por el director (a) de la Cárcel Distrital, de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, de manera completa en cantidad y gramaje y de forma oportuna (horarios establecidos), de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús del proceso de contratación y con la reglamentación sanitaria vigente, y lo estipulado en el anexo 1 Especificaciones Técnicas, dando cumplimiento a las especificaciones, obligaciones, calidad, inocuidad, oportunidad y demás documentos que hacen parte integral del proceso de contratación				Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL prestó el servicio de alimentación de manera diaria, continua y permanente a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, garantizando la entrega completa y oportuna de los tiempos alimentarios establecidos: desayuno, almuerzo, cena, dos refrigerios (mañana y tarde) y una bebida caliente posterior a la cena. De igual forma, se aseguraron las Dietas Terapéuticas, entregadas exclusivamente a las PPL que las requieren, conforme al concepto médico del establecimiento carcelario y de acuerdo con la valoración nutricional realizada por el equipo profesional de UT Nutridistrital, cumpliendo estrictamente con los lineamientos técnicos y sanitarios del contrato. Gestión de Intercambios y Acciones Preventivas — enero de 2026. Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL solicitó a la supervisión del contrato un total de trece (13) intercambios, todos debidamente justificados y tramitados en estricto cumplimiento de las condiciones			El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 2” del aplicativo SharePoint en documento llamado: - F-GIP-1184 liberación de alimentos raciones alimentarias. ✓ - F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéutica y/o enfoque diferencial ✓ - F-GIP-1165 Autorización de intercambios ✓		

	contractuales. Las solicitudes se originaron por las siguientes causas: Escasez de fruta en cosecha: Se solicitaron intercambios para garantizar productos frescos y de disponibilidad real, evitando afectar el suministro diario. Prevención de sobre maduración de frutas: Se realizaron ajustes oportunos para asegurar que las frutas entregadas cumplieran con las condiciones óptimas de calidad. Igualmente se realizaron intercambios de proteínas aprobados por la supervisión por mantenimiento del cuarto de congelación.	
3.Suministrar el primer día de inicio de ejecución del contrato y durante toda la ejecución del mismo, todo el menaje nuevo para cada una de las personas privadas de la libertad recluidos en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., es decir Una (1) Fiambrera de policarbonato con tapa para cierre hermético de alta densidad rectangular o cuadrada con mínimo CUATRO (4) compartimientos adecuados para alimentos sólidos y líquidos (250 cc) de preferencia color blanco o transparente con capacidad suficiente y amplia para contener cada preparación en los gramajes estipulados, adicionalmente este recipiente debe facilitar el servido de las preparaciones en la línea de servido	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad y adecuada condición del menaje destinado a las Personas Privadas de la Libertad, cumpliendo plenamente con lo establecido en las especificaciones técnicas del contrato. Se aseguró el suministro continuo de fiambreras de policarbonato con tapa de cierre hermético, de alta densidad, en color blanco o transparente, con cuatro compartimientos, que mantienen su funcionalidad para contener las preparaciones en los gramajes establecidos y facilitar el servido en línea. Durante este periodo, se realizaron inspecciones periódicas para verificar el estado del menaje y se efectuaron los reemplazos necesarios, es de mencionar que para el mes de enero 2026 se realizó la entrega de cucharas de acuerdo con lo establecido en anexo 1 dando cumplimiento Por otra parte, se contempla la próxima entrega de vasos correspondiente al anexo técnico para el mes de marzo. Actualmente, la entrega se encuentra en proceso de validación por parte del gerente de la empresa, quien deberá confirmar si se realiza o autoriza de manera anticipada.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 3" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte entrega de fiambreras a las PPL ✓ • Soporte entrega de cucharas - 21 enero 2026 ✓ • Inventario de menaje - 31 enero 2026. ✓
4.Contener cada preparación en los gramajes estipulados (Ver imagen de referencia en Anexo técnico "MENAJE PARA LA PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL"), Un (1) vaso con capacidad de 9 onzas con características similares a la de la fiambrera y Una (1) cuchara plástica resistente de alta densidad. Respecto a la cuchara plástica resistente debe suministrarse cada 3 meses y para los vasos deben cambiarse cada 5 meses. Así mismo el contratista deberá	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital garantizo el menaje completo en el establecimiento, según especificaciones y ficha técnicas el cual se realiza la entrega al inicio del contrato. Asimismo, la UT Nutridistrital sostuvo un stock adicional equivalente al 5% del total del menaje, garantizando la reposición inmediata ante cualquier deterioro, pérdida o contingencia operativa, evitando afectaciones en la prestación del servicio. Se realizó la entrega de las cucharas cumpliendo	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 4" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Inventario de menajes 31 enero 2026. ✓ • Acta entrega de cucharas – 21 enero 2026. ✓
suministrar un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPL mensual, cuyo stock debe mantenerse	la periodicidad trimestral, y para los vasos corresponde cada cinco meses los cuales se encuentran programados para el mes de (marzo)	

mensualmente dentro del Establecimiento Carcelario a efectos de realizar reposición por deterioro y faltantes, entre otros. Así mismo, el contratista deberá mantener el menaje en adecuadas condiciones de integridad y sanidad durante la ejecución del contrato y realizar el cambio de este por menaje nuevo cuando presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación sanitaria		
5.Implementar el Plan de Contingencia y Protocolo para la atención de Contingencias, en caso de requerirse, acorde con la normativa sanitaria y según lo estipulado en el Anexo N° 1. Especificaciones Técnicas, garantizando el suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad con la calidad, inocuidad y oportunidad estipulado por la entidad.	Durante el mes de enero 2026, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la gestión documental y operacional de contingencias. En concordancia con lo estipulado en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas, la UT elaboró y entregó oportunamente el Plan de Contingencia y el Protocolo para la Atención de Contingencias, documentos esenciales para asegurar la continuidad del servicio alimentario ante cualquier eventualidad. Cabe resaltar que los documentos mencionados fueron radicados formalmente en el mes de octubre de 2025, bajo el número 1-2025-81576, y que ya fueron verificados por el equipo de Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. Actualmente, la UT NUTRIDISTRITAL se encuentra iniciando la realización de los ajustes correspondientes, de acuerdo con las observaciones y lineamientos impartidos, con el fin de obtener su posterior aprobación. Es importante señalar que la presentación de dichos documentos constituyó uno de los requisitos exigidos dentro del proceso de licitación pública, requisito que fue debidamente verificado y aprobado en el marco de dicho proceso. La UT NUTRIDISTRITAL mantiene total disposición y apertura para atender las observaciones que la entidad considere pertinentes, garantizando el fortalecimiento de los procesos y el cumplimiento integral de los requisitos contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 5” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Soporte Radicado No. 1-2025-81576 secretaria seguridad y convivencia, 922 folios ✓ • plan de contingencia y protocolo para atención de la contingencia contrato SCJ-2092-2025 ✓

6.Prestar el servicio del suministro de dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que requieran tratamiento nutricional según concepto médico y previa valoración de la nutricionista del contratista, así como las raciones alimentarias que se requieran por convicciones religiosas y especiales de las PPL que lo soliciten y sean aprobados previamente por el Área de Atención Integral Básica de la Cárcel Distrital.	Durante el periodo del 01 al 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la entrega completa y oportuna de las dietas terapéuticas a las Personas Privadas de la Libertad que las requieran, conforme al concepto médico del establecimiento carcelario. Asimismo, se suministraron de manera adecuada las dietas alimentarias solicitadas por convicciones religiosas y por enfoques diferenciales, asegurando el respeto por los derechos y particularidades de cada PPL. Estas actividades fueron revisadas y validadas por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital, a través de las personas responsables en su momento De igual manera, el contratista UT NUTRIDISTRITAL, por medio del profesional Nutricionista Dietista, realizó la actualización de los listados oficiales de dietas terapéuticas, garantizándola correspondencia entre el diagnóstico médico, la prescripción nutricional y la oferta alimentaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 6” del aplicativo SharePoint en documento llamado: F-GIP-1168 Personal Privadas de la Libertad con dietas terapéutica y/o enfoque diferencial✓
7.Entregar al inicio del contrato y en medio físico y magnético los documentos, planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas, alimentos e insumos exigidos en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, los cuales serán revisados y aprobados por la Supervisión del Contrato, por lo tanto, en caso de requerir ajustes a los documentos, deberá ser ajustados en el plazo que establezca la Supervisión. Los cronogramas requeridos para la ejecución de actividades de los diferentes programas deberán ser presentados para aprobación por parte de la Supervisión, dentro de la primera semana de ejecución del contrato	Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la entrega de planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de las materias primas e insumos, conforme a las especificaciones técnicas establecidas en el Anexo del contrato. Cabe resaltar que dichos documentos fueron radicados formalmente en el mes de octubre de 2025, bajo el número 1-2025-81576, En la actualidad el equipo supervisión de la cárcel distrital realiza ajustes a planes y programas, por tal razón UT NUTRIDISTRITAL se encuentra adelantando los ajustes correspondientes, de acuerdo con las observaciones y lineamientos impartidos, con el propósito de obtener su aprobación definitiva. La UT NUTRIDISTRITAL ha mantenido en todo momento total disposición y apertura para atender las observaciones formuladas por la entidad, en concordancia con lo establecido en el Acta de Reunión de Inicio del contrato No. 2092-2025, garantizando así el fortalecimiento de los procesos y el cumplimiento integral de los requisitos contractuales. Asimismo, durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL reiteró y mantuvo a disposición de la Supervisión del contrato los cronogramas correspondientes a la vigencia.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 7” del aplicativo SharePoint en documento llamado: radicado planes y programas 1-2025-81576 Radicados proveedores

8 Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C) y calientes (Temperaturas ≥ a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución de preparaciones alimenticias, conforme a las normas sanitarias vigentes en materia de alimentación.	Durante el periodo del 01 al 31 de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó el suministro completo y oportuno de los menús programados, realizando una vigilancia permanente en todas las etapas de producción de los alimentos. Este control incluyó desde el ingreso de las materias primas hasta la entrega del producto final, efectuando el correspondiente monitoreo de temperaturas en los puntos críticos de control durante todo el proceso productivo, en cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato. Durante este mismo periodo, la UT NUTRIDISTRITAL gestionó ante la Supervisión un total de trece (13) intercambios, todos debidamente justificados. Las solicitudes respondieron a situaciones como: • Frutas fuera de temporada o en estado de sobre maduración. • Se realizo a inicio de mes intercambios de proteína por mantenimiento de cuarto de congelación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 8” del aplicativo SharePoint en documento llamado: Formatos de verificación de cumplimiento de menús programados. • F-RMP-002 Registro recepción de materias primas y alimentos✓ • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento en frío✓ • F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones✓ • Radicado 1-2025-87089 • F-C011 POES limpieza y desinfección ✓ • F-GIP-1170 Registro de contramuestras✓ • F-P001 control para la producción✓
9. Disponer desde el inicio de ejecución del contrato para el servicio de alimentos, de mínimo CINCO (5) termómetros digitales, UNO (1) para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), UNO (1) para procesos calientes (0°C a 150°C) y DOS (2) para recibo de materias primas y alimentos (Refrigeración de 0°C a 4°C +/- 2°C; Congelación temperaturas ≤ 18°C), y UNO (1) calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y su certificado vigente debe ser allegado al supervisor del contrato, dentro de la primera semana de ejecución del contrato.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad, correcta operación y uso permanente de los termómetros digitales requeridos para el control de temperaturas en los diferentes puntos del proceso de producción de alimentos. El servicio contó con un mínimo de cuatro (4) termómetros operativos: uno (1) para procesos fríos, uno (1) para procesos calientes, dos (2) destinados a la recepción de materias primas y alimentos, los cuales se encuentran en disposición en el servicio y uno (1) calibrado como termómetro patrón para la verificación de los demás equipos. Todos los dispositivos fueron utilizados diariamente para el registro y monitoreo de temperaturas, asegurando el cumplimiento de los rangos establecidos en las especificaciones técnicas del contrato (refrigeración de 0°C a 4°C ±2°C; congelación ≤ -18°C; procesos calientes ≥ 60°C). Asimismo, se verificó la vigencia del certificado de calibración del termómetro patrón, garantizando la trazabilidad, confiabilidad y precisión de las mediciones efectuadas durante todo el mes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 9” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Certificado de Calibración termómetro LMS-BOG-36451✓

10 hacer entrega al día siguiente de la firma del acta de inicio, la totalidad de los equipos y utensilios requeridos para la producción de alimentos según lo señalado en el ítem EQUIPOS Y UTENSILIOS del Anexo 1 Especificaciones Técnicas, y mantener estos en adecuado funcionamiento y de forma permanente durante la vigencia del contrato, lo cual será verificado diariamente por la Supervisión del Contrato. Los instrumentos deben estar debidamente identificados.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad y el adecuado funcionamiento de todos los equipos y utensilios requeridos para la producción de alimentos, conforme a lo establecido en el ítem “Equipos y Utensilios” del Anexo 1 – Especificaciones Técnicas. Durante el período evaluado, los elementos utilizados en cada una de las etapas del proceso productivo se mantuvieron en adecuadas condiciones de operación, garantizando su integridad, limpieza y capacidad funcional, con el propósito de asegurar la correcta prestación del servicio. En relación con las marmitas, se deja constancia de que, aunque los equipos son propiedad de la Cárcel Distrital, la empresa se encuentra adelantando las gestiones necesarias para evaluar la viabilidad de realizar los arreglos correspondientes. Es importante precisar que dicha intervención no constituye una obligación contractual ni es responsabilidad de la Unión Temporal; sin embargo, por iniciativa de la gerencia, se ha sugerido analizar la posibilidad de efectuar las reparaciones, considerando que, al momento de la entrega por parte de la entidad, únicamente dos (2) marmitas se encontraban en funcionamiento. Así mismo, el día 29 de enero de 2026 se envió comunicación formal solicitando las fichas técnicas y especificaciones de los siguientes equipos: batidora de 5 litros, termoeléctrico en acero inoxidable, carros transportadores de carga y cuchara medidora digital. Lo anterior, con el propósito de contar con información técnica suficiente que permitiera adelantar de manera adecuada los procesos de adquisición y evitar la compra de equipos que no se ajustaran a los requerimientos establecidos. Finalmente, durante el mes de enero de 2026 se realizó mantenimiento preventivo al equipo de congelación, con el fin de garantizar la adecuada conservación de los alimentos durante su almacenamiento	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 10” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Actas de mantenimientos✓.
11.. Garantizar la adecuada ejecución del plan de capacitación establecido en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas, a las personas privadas de la libertad que se encuentran asignadas al servicio de alimentos, de manera continua y permanente, desde el momento de su ingreso y durante su permanencia, con especial énfasis en temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene, Control de	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento al Plan de Capacitación establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas, dirigido a las personas privadas de la libertad asignadas al Servicio de Alimentos. Las capacitaciones impartidas durante este periodo fueron: • Capacitación en Ambiental (Normatividad, empaque y rotulado)	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 11” del aplicativo SharePoint en documento llamado Anexo 4. Cronograma de capacitación Cárcel Distrital del contrato 2092-2025 • Capacitación en Ambiental (Normatividad, empaque y rotulado)✓

procesos de alimentos, seguridad industrial y salud en el trabajo; estas actividades deberán ser impartidas por personal idóneo generando los respectivos soportes con una periodicidad mensual, cuya verificación será efectuada por el área de supervisión de alimentos de la Cárcel Distrital.	• Capacitación en SST (Autocuidado) • Capacitación continua (Elementos prohibidos) • Capacitación Guante de malla. • F-GIP-1166 Verificación cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas • Capacitación dosificación realizada por QSM el día 30 de enero 2026 Así mismo, se realizó la verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a todas las PPL pertenecientes al Servicio de Alimentos. Las capacitaciones fueron impartidas por personal idóneo, garantizando la apropiación de los conocimientos necesarios para el adecuado desempeño en las labores de manipulación y distribución de alimentos. Se elaboraron los respectivos soportes de asistencia, los cuales se encuentran a disposición de la Supervisión del contrato para su verificación.	• Capacitación en SST (Autocuidado) ✓ • Capacitación continua (Elementos prohibidos) ✓ • Capacitación Guante de malla. ✓ • F-GIP-1166 Verificación cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas ✓ • Capacitación dosificación realizada por QSM el día 30 de enero 2026 ✓
--	--	--

12. Contratar y mantener durante la ejecución del contrato, por su cuenta y riesgo al personal administrativo, técnico y operativo requerido para la ejecución y buen funcionamiento del servicio de alimentación conforme el anexo No.1 especificaciones técnicas y demás documentos que hacen parte integral del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Con la suscripción del acta de inicio del contrato, el contratista entregará al/la director(a) de la Cárcel, hoja de vida actualizada y respectivos soportes de la totalidad del recurso humano para el objeto contratado, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V), así como, los exámenes de aptitud laboral, aptitud para manipulación de alimentos y los antecedentes disciplinarios del personal propuesto (Procuraduría, Contraloría, Antecedentes judiciales de Policía, Medidas correctivas y Personería). Para todo el personal asignado en la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la constancia o certificación vigente de capacitación de manipulación de alimentos. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, la SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de las Instituciones, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en las especificaciones técnicas y en el contrato que se celebre. El proponente y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, garantizó de manera continua la contratación y permanencia del personal administrativo, técnico y operativo requerido para la adecuada ejecución del Servicio de Alimentación, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas y demás documentos contractuales. El recurso humano asignado cumplió en su totalidad con los perfiles exigidos y se mantuvo afiliado al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V). De igual forma, se entregaron y mantuvieron actualizados todos los soportes requeridos, incluyendo hojas de vida, exámenes médicos de aptitud laboral y para manipulación de alimentos, certificados de capacitación y antecedentes disciplinarios y judiciales, garantizando la idoneidad del personal. Durante este periodo, la UT aseguró la disponibilidad permanente de personal competente, capacitado y responsable en todas las áreas del servicio, atendiendo de manera oportuna las solicitudes de la Supervisión y realizando los reemplazos necesarios sin afectar la operación. Estas acciones permitieron mantener la continuidad y calidad del servicio, cumpliendo plenamente con las obligaciones contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 12” del aplicativo SharePoint en documento llamado - Hojas de vida personal administrativo, técnico y operativo ✓ - Parafiscales ✓
13.. Asistir a inducción de normas de seguridad y operación de servicio de alimentos de la Cárcel Distrital, la cual será dictada por personal asignado por la supervisión del contrato cuya fecha y hora será programada previamente para que la totalidad del personal al servicio de la ejecución del presente objeto contractual asistan a la misma.	Durante el mes de enero de 2026, el personal vinculado al Servicio de Alimentación mantuvo los lineamientos establecidos. No obstante, durante este periodo no se realizaron charlas de seguridad, dado que la última inducción sobre normas de seguridad y operación fue impartida en el mes de noviembre por la Supervisión del contrato, conforme a la programación establecida. Por la Cárcel	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 13” del aplicativo SharePoint en documento llamado Acta compromiso ✓

	Distrital. Esta jornada permitió reforzar las directrices institucionales en materia de seguridad, bioseguridad, control de accesos, manipulación de alimentos y procedimientos internos del establecimiento. La participación fue del 100% del personal operativo y administrativo, garantizando la comprensión e implementación efectiva de las normas requeridas para el adecuado desarrollo de las labores dentro del establecimiento carcelario.	
14. Realizar la dotación correspondiente al personal ofrecido para la cárcel, durante la ejecución del contrato el cual debe estar debidamente uniformado, el jefe de cocina con traje blanco, el Nutricionista, el Ingeniero de alimentos y el Tecnólogo de alimentos o Tecnólogo en control de calidad de alimentos, con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, los uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista y deberán entregarse acorde con la reglamentación vigente en la materia.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó de manera integral y oportuna la dotación correspondiente al personal operativo y profesional vinculado al Servicio de Alimentación, cumpliendo en su totalidad con lo establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas y demás documentos contractuales. Cada uniforme cuenta con la identificación visible del contratista, garantizando la adecuada presentación del personal y el cumplimiento estricto de las normas de higiene, seguridad y bioseguridad que rigen el desarrollo de las actividades del servicio. Es de mencionar que se programa entrega de dotación primera semana de febrero. La UT NUTRIDISTRITAL reitera su compromiso con la calidad del servicio y con el mantenimiento de estándares óptimos en la presentación, protección y seguridad del personal a cargo del proceso de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 14” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Relación de entrega de dotación firmada por los funcionarios. ✓ • F-C010 Control De Verificación. ✓
15. Comprometerse y aceptar que el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, que va a prestar en las instalaciones de la Cárcel Distrital, sea supervisado diariamente por la(s) persona (s) designadas (s) por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. obligándose a acoger y responder de forma oportuna, todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones que por escrito o de forma verbal le imparta el supervisor dentro del plazo de ejecución del presente contrato	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL manifiesta que dio cumplimiento integral al compromiso establecido en el numeral 15 del contrato, correspondiente a dicho periodo. En este contexto, el día 28 de enero de 2026 se recibió comunicación por parte del equipo de Supervisión, mediante la cual se solicitaron ajustes al cronograma de muestreo microbiológico. Dicha solicitud fue atendida de manera inmediata, dando respuesta oportuna y procediendo a la radicación formal del documento bajo el número 1-2026-3421. Así mismo, la UT NUTRIDISTRITAL atendió de manera oportuna, diligente y efectiva todas las solicitudes, requerimientos y recomendaciones impartidas por la Supervisión, tanto de forma verbal como	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 15” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Radicado 1-2026-3421 respuestas ✓ • Carta compromiso obligación No. 15 ✓

	por escrito, garantizando la implementación inmediata de las acciones necesarias para mantener la correcta operación del servicio. De esta manera, la UT NUTRIDISTRITAL ratifica su compromiso con el cumplimiento contractual, la mejora continua y la adecuada prestación del servicio de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad.	
16..Aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual. Así mismo el contratista deberá realizar y mantener en buenas condiciones durante la vigencia del contrato la instalación de señalización de áreas en acrílico y demarcación.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio pleno cumplimiento a la aceptación y adecuada utilización de las condiciones físicas de las instalaciones asignadas para la ejecución del Servicio de Alimentación, desarrollando todas las actividades contractuales en los espacios destinados por la Cárcel Distrital de manera continua, ordenada y conforme a los lineamientos establecidos. En este periodo, la UT NUTRIDISTRITAL también dio cumplimiento a la actualización y adecuación de la señalización en cada una de las áreas estipuladas, continuando con el proceso iniciado, con el fin de garantizar condiciones óptimas para la prestación del servicio y la seguridad institucional. La UT NUTRIDISTRITAL ratifica así su compromiso con la correcta operación del servicio, el acatamiento de los requerimientos de la Supervisión y el estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 16" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta compromiso obligación 16✓
17..Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipamiento, utensilios, menaje, e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados, incluidos los elementos empleados en el manejo de aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual, evitando procesos de contaminación, suministrando durante la ejecución del contrato, los insumos e implementos necesarios para el desarrollo de estas actividades. Así mismo, efectuar limpieza de techos, paredes de zonas altas y pasillo de servicios interno contiguo al área del Servicio de alimentos, con una frecuencia mínimo cada tres (3) meses, labor que debe ser	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 ha mantenido en adecuado estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipos, utensilios, menaje e instrumentos empleados en el proceso de producción y distribución de alimentos, conforme a las normas sanitarias vigentes y las especificaciones técnicas contractuales. Se cuenta con cronogramas establecidos para limpieza y desinfección diaria, semanal y mensual, así como con formatos de registro de ejecución y verificación de cumplimiento firmados por el responsable de calidad y revisados por la supervisión del contrato. De igual forma, se garantiza el suministro permanente de los insumos, detergentes, desinfectantes e implementos requeridos para la adecuada ejecución de las actividades de aseo y sanitización. En cumplimiento del numeral contractual, se programó y efectuó la limpieza de techos,	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 17" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Registros de limpieza y desinfección. ✓ • Radicados cronogramas ✓ • Acta Lavado Techo y Paredes ✓

realizada con personal idóneo para la actividad requerida	paredes de zonas altas y pasillo del servicio de alimentación internos, realizada con personal idóneo y capacitado. La última jornada fue efectuada en la en el mes de enero los días -22-23 de 2026, cumpliendo la frecuencia mínima trimestral establecida.	
18. Contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano que se requieran para cumplir con los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato, garantizando durante la contingencia, el suministro del servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad, de forma oportuna en los diferentes tiempos de comida a) Desayuno, b) Almuerzo, c) Cena, d) Dos (2) Refrigerios (nueves y onces) e) Una (1) bebida caliente, con los parámetros de calidad e inocuidad.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación de contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano necesarios para la adecuada atención de contingencias durante la ejecución del contrato, conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas y en el Plan de Contingencia radicado 1-2025-81576 planes y programas y puesto a consideración de la Supervisión del contrato. Aunque durante el mes de enero de 2026 no se presentó ninguna contingencia que afectara la prestación del servicio de alimentación en el establecimiento, se recibieron comunicaciones vía correo electrónico relacionadas con la medida de cuarentena implementada en los pabellones Libertad y P y S. Ante esta situación, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo la totalidad de su capacidad operativa disponible, garantizando una respuesta inmediata y oportuna frente a cualquier eventualidad que pudiera derivarse de dicha medida preventiva. Lo anterior incluyó la disponibilidad y correcto funcionamiento de los equipos de respaldo, utensilios alternos, así como de los medios de almacenamiento térmico y transporte, asegurando en todo momento la continuidad del servicio bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y conservación de los alimentos. Como acciones de mitigación, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la entrega de aspersores con producto desinfectante y efectuó las recargas correspondientes de producto peracético, con el fin de reforzar las medidas de desinfección y control sanitario en las áreas involucradas. Estas actividades se ejecutaron de manera articulada y oportuna, atendiendo las indicaciones recibidas a través de los correos electrónicos remitidos por la entidad. Se anexa el formato diligenciado correspondiente a la entrega de aspersores, así como a las recargas de producto peracético, como soporte de las acciones adelantadas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 18" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Fotos de equipos y utensilios componente organizativo contingencias. ✓ • Registros de cumplimiento de servicio en eventos de contingencia ✓ • Concepto sanitario ✓ • Plan de contingencia ✓

	El personal asignado se mantuvo debidamente capacitado para la ejecución del Protocolo de Contingencias, asegurando una respuesta oportuna, coordinada y eficiente en caso de ser requerida. Gracias a esta preparación permanente, la UT NUTRIDISTRITAL garantiza la prestación estable, continua y segura del servicio de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad, aun cuando no se presenten eventos que exijan la activación de medidas de contingencia.	
19. Asumir por su cuenta y riesgo durante la vigencia del contrato, el costo total de la materia prima, alimentos, insumos y elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones alimentarias de las personas privadas de la libertad.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL asumió por su cuenta y riesgo la totalidad de los costos asociados a la adquisición de materias primas, alimentos, insumos y demás elementos necesarios para la preparación y suministro de las raciones alimentarias destinadas a las Personas Privadas de la Libertad, en estricto cumplimiento de lo establecido en las Especificaciones Técnicas y demás condiciones contractuales. El abastecimiento se efectuó conforme a los lineamientos de entrega definidos y bajo los estándares de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria exigidos por la entidad, garantizando la continuidad, oportunidad y adecuada prestación del servicio, sin presentar afectaciones o interrupciones durante el periodo. Adicionalmente, la UT NUTRIDISTRITAL implementó un estricto control de trazabilidad sobre todas las materias primas recibidas, llevando registros completos desde la recepción hasta su utilización en el proceso productivo. Cada entrega fue verificada mediante control documental y físico, revisando fechas de vencimiento, condiciones de transporte, rotulado, características organolépticas y cumplimiento de las temperaturas de recepción establecidas (refrigeración entre 0°C y 4°C $\pm$ 2°C y congelación $\leq$ -18°C). Así mismo, se mantuvo un sistema de control permanente de proveedores, realizando seguimiento a las no conformidades y asegurando la reposición oportuna de los productos cuando fue necesario, preservando en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados. Con estas acciones, la UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso con la correcta ejecución del contrato, garantizando un suministro seguro, eficiente y ajustado a los parámetros técnicos exigidos para la población atendida.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 19" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-RMP001 Control De recepción De Materias Primas En Frio ✓ • F-RMP002 Control De recepción De Materias Primas En Frio ✓

20.Realizar de acuerdo con el plan de muestreo durante la vigencia del contrato, los exámenes de control de calidad microbiológico de materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes, agua potable y/o hielo, menaje (fiambarrera, taza, vaso), entre otros, así como el examen fisicoquímico del agua del servicio de alimentos con mínimo una frecuencia trimestral; para lo cual el contratista en la primera semana de ejecución del contrato, deberá proponer por escrito tres (3) laboratorios de análisis de alimentos con sus respectivos soportes que demuestren el cumplimiento de la reglamentación vigente, de los cuales la Secretaría de Seguridad escogerá aleatoriamente uno (1) para que efectúe las tomas y análisis de muestras mencionadas en el servicio de alimentos acorde con el Anexo 1 Especificaciones técnicas, con una frecuencia bimestral dando inicio al mismo, a partir del primer mes de ejecución del contrato; así mismo el plan de muestreo deberá entregarse a la supervisión del contrato para su revisión y visto bueno previo a su ejecución	En el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó efectivamente las tomas de muestras microbiológicas programadas, conforme al plan aprobado y bajo los protocolos establecidos para garantizar la confiabilidad de los resultados. En particular, el día 28 de enero de 2026, el laboratorio BIOQUILAP S.A. ejecutó la toma de muestras correspondiente al servicio de desayuno, siguiendo los procedimientos de muestreo, manipulación y preservación definidos para asegurar la representatividad, integridad y trazabilidad de las muestras. Las tomas se realizaron en presencia del personal competente y bajo condiciones controladas, cumpliendo con los parámetros establecidos por el laboratorio autorizado y las especificaciones técnicas del contrato. Asimismo, es importante destacar que los resultados obtenidos fueron satisfactorios, sin evidencia de presencia de patógenos ni incumplimientos microbiológicos, lo que confirma la inocuidad de los alimentos evaluados. Se adjuntan los soportes correspondientes, incluyendo la remisión de toma de muestra y las respectivas cadenas de custodia emitidas por el laboratorio autorizado. Con estas acciones, la UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso con el cumplimiento estricto de los requisitos técnicos y de inocuidad alimentaria establecidos por la entidad contratante.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 20” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Remisión laboratorio orden toma no 152442✓ • Cronograma plan muestreo radicado # 1-2026-3421✓ • Plan muestreo radicado ✓
21.Realizar y almacenar la toma de contra muestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, teniendo en cuenta los establecido en el Anexo 1 Especificaciones técnicas, las cuales podrán ser empleadas para análisis por parte de la autoridad sanitaria competente o por parte de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en caso de requerirse.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026, realizó y mantuvo el almacenamiento de las contramuestras correspondientes a la totalidad de las preparaciones elaboradas en los diferentes tiempos de comida, garantizando que cada una estuviera debidamente rotulada, identificada y conservada con los gramajes establecidos en las especificaciones técnicas del contrato. Este procedimiento se ejecutó dando cumplimiento a los lineamientos del Anexo 1 – Especificaciones Técnicas, asegurando la trazabilidad y disponibilidad de las muestras para eventuales análisis por parte de la autoridad sanitaria o de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. La UT reitera que este proceso se ha cumplido de manera continua, oportuna y conforme a los requisitos contractuales, garantizando la preservación adecuada de cada contramuestra durante el mes de enero 2026	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 21” del aplicativo SharePoint en documento llamado • F-GIP-1170 Registro De Contra Muestras De Producto Terminado✓ • F-GIP-1179. Registro Y Control De Temperatura De Almacenamiento En Frio✓

22. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario acorde con la minuta patrón y ciclo de menús, en suficiente cantidad diaria para mínimo seis (6) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el stock de almacenamiento exigido; este inventario debe estar disponible en todo momento, lo cual será verificado por la supervisión del contrato con la frecuencia que considere pertinente.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026, garantizó el almacenamiento adecuado de alimentos perecederos y no perecederos en el centro carcelario, conforme a la minuta patrón y ciclo de menús, se realiza ajustes a materias primas manteniendo un stock suficiente para cubrir mínimo seis (6) días calendario de operación continua. El inventario se mantuvo disponible y actualizado, permitiendo la verificación permanente por parte de la supervisión del contrato, asegurando la continuidad del servicio sin afectación y en cumplimiento de las condiciones sanitarias y de conservación requeridas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 22" del aplicativo SharePoint en documento llamado. • formatos de control de temperatura de almacenamiento✓ • liqui inv. ut - Nutridistrital enero 2026 - Siigo ✓
23. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C., una bodega o planta de procesamiento de alimentos con bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y el anexo No.1 especificaciones técnicas, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Se deberá allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%), expedido por la autoridad sanitaria competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 garantizó la disponibilidad y adecuado funcionamiento de la bodega ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., carrera 106 NO 20c-25 (FONTIBON) con concepto favorable con requerimiento 96% emitida por la secretaria de salud de la bodega el día 09 de junio del 2025 destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos, así como del vehículo tipo furgón empleado para el transporte de materias primas y productos terminados, en estricto cumplimiento de las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y en el Anexo No. 1 - Especificaciones Técnicas del contrato. Se mantiene adjunto el radicado No. 1-2025-81576 de la Secretaría de Seguridad y Convivencia, correspondiente al plan de contingencia de 922 folios, el cual se encuentra vigente y validado por la entidad. Asimismo, se allegaron y mantuvieron los conceptos sanitarios vigentes emitidos por la autoridad competente, los cuales acreditan el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013, garantizando las condiciones de inocuidad, limpieza y mantenimiento exigidas durante la ejecución contractual. Es importante manifestar que durante el mes de enero 2026 no se presentó ninguna contingencia, manteniéndose la operación en condiciones normales y sin afectación en la prestación del servicio alimentario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "obligación 23" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto sanitario✓ • Parque automotor✓ • Radicado1-2025-81576 planes y programas✓

24. El contratista en el evento que se requiera activar el Plan de Contingencia del Anexo 1 Especificaciones técnicas, deberá contar con una planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo), al momento de ejecutar el plan de contingencia para el suministro de alimentación a las personas privadas de la libertad desde el exterior de la cárcel; esta planta, centro o punto debe dar cabal cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente de alimentos, de tal forma que se garantice que no se presentan riesgos para la salud de los usuarios finales y deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecida en ley. En todo caso la planta, centro o punto de producción deberá estar habilitada para elaboración de alimentos preparados con concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%) , expedido por la autoridad sanitaria (la cual debe corresponder a la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o autoridad competente, situación que será verificada por la Supervisión del Contrato a través de solicitud de constancia a la Entidad Sanitaria). Así mismo, la Supervisión realizará visita técnica a que haya lugar en caso de activación del plan de contingencia, para verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 mantuvo disponible la planta de procesamiento de alimentos externos destinada a la activación del Plan de Contingencia, en cumplimiento de lo establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas. Dichas instalaciones cuentan con concepto sanitario vigente favorable, expedido por la autoridad competente, el cual acredita el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables. Concepto con fecha 04 diciembre 2025 con porcentaje 87.5 La planta se encuentra habilitada para la elaboración de alimentos preparados, garantizando que, en caso de activación del plan, el suministro de las raciones alimentarias se realice con la calidad, inocuidad y oportunidad requeridas, sin generar riesgos para la salud de las Personas Privadas de la Libertad. Es importante señalar que durante el mes de enero de 2026 no se presentó ninguna contingencia en el servicio de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo Mujeres; se recibieron comunicaciones vía correo electrónico relacionadas con la medida de cuarentena implementada en los pabellones Libertad y P y S. Ante esta situación, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo la totalidad de su capacidad operativa disponible, garantizando una respuesta inmediata y oportuna frente a cualquier eventualidad que pudiera derivarse de dicha medida preventiva. Lo anterior incluyó la disponibilidad y correcto funcionamiento de los equipos de respaldo, utensilios alternos, así como de los medios de almacenamiento térmico y transporte, asegurando en todo momento la continuidad del servicio bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y conservación de los alimentos. Como acciones de mitigación, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la entrega de aspersores con producto desinfectante y efectuó las recargas correspondientes de producto peracético, con el fin de reforzar las medidas de desinfección y control sanitario en las áreas involucradas. Estas actividades se ejecutaron de manera articulada y oportuna, atendiendo las indicaciones recibidas a través de los correos electrónicos remitidos por la entidad. Se anexa el formato diligenciado correspondiente a la entrega de aspersores, así como a las recargas de producto peracético, como soporte de las acciones adelantadas, no obstante, la UT mantuvo toda la infraestructura, equipos, talento humano y capacidad operativa necesarios para su activación inmediata en caso de ser requerido.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 24” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Concepto sanitario vigente de la planta externa. Acta número 075945✓ • Plan componente organizativo✓ • Radicado 1-2025.81576 Plan de Contingencia actualizado y aprobado. ✓
---	--	--

25.. Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., seleccionadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Este personal podrá ser reemplazado por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del director (a) de la Cárcel Distrital.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 durante el periodo del 01 al 31 de enero acepto que el personal de apoyo a la preparación y manejo de los alimentos corresponde a las personas privadas de la libertad en la cárcel distrital asignadas por la junta de evaluación del trabajo estudio y enseñanza JETEE Durante el periodo del mes de enero 2026 UT NUTRIDISTRITAL conto con un total de 28 PPL, El trabajo con este personal se desarrolló bajo supervisión permanente, asegurando el cumplimiento estricto de las Buenas Prácticas de Manufactura, higiene y seguridad alimentaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 25" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Acta de compromiso 25. ✓ • Informe de radicación 1-2025-84689✓
26.Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio (incluidos las personas privadas de la libertad) y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia. Será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal o la comunidad como resultado de descuido en tomar las medidas de seguridad Página 12 de 23 necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 implementó y mantuvo todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y protección del personal vinculado al servicio de alimentos, incluyendo a las Personas Privadas de la Libertad que apoyan las labores, así como la protección de terceros, en estricto cumplimiento de la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). Durante este periodo se realizaron acciones preventivas, capacitaciones en SST, inspecciones de seguridad y seguimiento permanente al cumplimiento de los protocolos establecidos, fortaleciendo las competencias del personal manipulador frente a la atención de incidentes o accidentes laborales que pudieran presentarse durante la ejecución de sus actividades. La UT NUTRIDISTRITAL asumió de manera íntegra la responsabilidad frente a los eventuales riesgos o accidentes que pudieran surgir, garantizando la indemnidad total de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia (SDSCJ), conforme a las obligaciones contractuales y legales aplicables. Es de mencionar que para el día 12 de enero 2026 se realizó reporte ARL del señor Alberto Palomino con CC 86168838 quien presento quemadura por químico en brazo derecho, sin embargo, el área sanidad no vio la necesidad de realizar desplazamiento de esta persona.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 26" del aplicativo SharePoint en documento llamado • ARL PPL del servicio de alimentos✓ • ARL Profesional asistencial✓ • Capacitación en SST a PPL del servicio de alimentos✓ • FURAT -Alberto Sosa Palomino CC 86168838✓
27.Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que apoyan en el área del servicio de alimentación, afiliándolos a una administradora de riesgos laborales con Riesgo V, el cual debe estar vigente durante la ejecución del contrato.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento integral a la obligación de garantizar la afiliación de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que apoyan el servicio de alimentación al Sistema General de Riesgos Laborales. Durante este periodo se realizó la afiliación correspondiente de cada PPL a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) en el nivel de riesgo V, conforme a la normativa vigente y a lo dispuesto en el contrato. La UT verificó la correcta incorporación de las PPL al sistema, asegurando la vigencia de las	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 27" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Planilla de pago ARL de PPL✓ • FURAT -Alberto Sosa Palomino 86168838✓ •

	coberturas, la protección integral frente a riesgos laborales y el cumplimiento de los estándares de seguridad y prevención de riesgos ocupacionales exigidos por la normatividad aplicable. Estas acciones evidencian el compromiso de la UT NUTRIDISTRITAL con la adecuada gestión del talento humano y la garantía de condiciones seguras para la ejecución del servicio dentro del establecimiento. Es de mencionar que para el día 12 de enero 2026 se realizó reporte ARL del señor Alberto Palomino con CC 86168838 quien presento quemadura por químico en brazo derecho, sin embargo, el área sanidad no vio la necesidad de realizar desplazamiento de esta persona.	
28. El contratista conoce y acepta las condiciones legales para la participación de las PPL en la preparación y manipulación de los menús, de acuerdo con la regulación contenida en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995, Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital y demás normas que lo regulen, complementen, modifiquen o adicionen.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 manifiesta su pleno conocimiento y cumplimiento de las disposiciones legales que regulan la participación de las personas privadas de la libertad (PPL) en las labores de preparación y manipulación de los menús, en concordancia con lo establecido en el Artículo 82 de la Ley 65 de 1993, el Decreto 1758 de 2015, el Acuerdo No. 0011 de 1995 — Reglamento de Régimen Interno de la Cárcel Distrital— y demás normas que modifiquen, adicionen o complementen dichas disposiciones. Durante el mes de enero 2026, las actividades desarrolladas por las PPL se realizaron bajo estricta supervisión del equipo operativo y de calidad, garantizando el cumplimiento de las normas de manipulación higiénica de alimentos y bioseguridad, así como el respeto de los lineamientos institucionales del establecimiento carcelario.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 28” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de compromiso Obligación 28✓
29.El servicio de alimentos estará conformado por VEINTIOCHO (28) personas privadas de la libertad asignadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETEE) al servicio de alimentos para redención de pena, quienes realizarán actividades en el mismo, cuyo tiempo completo no podrá ser superior a lo establecido en la Ley 2101 de 2021 o las que lo modifiquen, en el horario que requiera el servicio, garantizando a cada persona privada de la libertad el pago de una bonificación, correspondiente a un SMMLV diario proporcional a las horas realizadas y los turnos establecidos diariamente de conformidad con lo señalado en el Anexo No1 Especificaciones técnicas. El pago por bonificación se surtirá dentro de los ocho (8) primeros días calendario de cada mes, y por lo tanto, el contratista consignará al número de cuenta Bancaria (u otra cuenta) suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin, así mismo asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL contó con la participación de veintiocho (28) personas privadas de la libertad asignadas formalmente por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza (JETEE) , en cumplimiento de lo dispuesto en el contrato y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas. Las PPL desarrollaron labores de apoyo en las diferentes áreas del servicio de alimentación, en turnos y horarios ajustados a las necesidades operativas, garantizando en todo momento el respeto a los límites establecidos por la Ley 2101 de 2021, referente a la jornada laboral máxima. Asimismo, la UT garantizó el pago oportuno de la bonificación correspondiente a un salario mínimo legal diario vigente (SMMLV), proporcional al tiempo efectivamente laborado. Dichos pagos fueron consignados dentro de los ocho (8) primeros días calendario del mes siguiente, conforme a lo estipulado contractualmente. Las consignaciones se realizaron a las cuentas bancarias previamente suministradas por las PPL, asumiendo la UT los costos derivados de transacciones efectuadas desde lugares distintos a la ciudad de Bogotá, en estricto	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 29” del aplicativo SharePoint en documento llamado: • F-GIP-1174 seguimiento diario para bonificación PPL asignada al servicio de alimentos. ✓ • Comprobantes de consignación y soporte de pagos de bonificación86168838✓ •

sitios fuera de la ciudad de Bogotá (el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).	cumplimiento de lo establecido en el contrato.	
30.Efectuar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos, cada vez que se requiera, como parte de valoración clínica para efectos de determinar aptitud para manipulación de alimentos, dando cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en alimentos. Adicional se debe contar con al menos cinco (5) PPL al mes, previamente seleccionadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes a fin de suplir cualquier faltante por circunstancias ajenas al establecimiento, tales como renunciadas, traslados, entre otros; estos exámenes deberán realizarse en un lapso no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de lo establecido en el contrato y de conformidad con la normativa sanitaria vigente, garantizó la realización de los exámenes clínicos a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentos, Estos exámenes fueron practicados por la entidad de salud habilitada BIOQUILAB SAS, asegurando que cada PPL contara con los requisitos exigidos para la manipulación de alimentos, en concordancia con los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas complementarias aplicables a la fecha se encuentran actualizados	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 30" del aplicativo SharePoint en documento llamado - Afiliación ARL ✓ - Laboratorio clínico✓
31. Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, Administrador (Ingeniero de Alimentos y/o Administrador Hotelero y/o Nutricionista Dietista); Nutricionista dietista, Tecnólogo Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos o Microbiólogo de alimentos; jefe de Cocina (Chef o técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía) y almacenista. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido ni afectación de este. En caso de cambio de personal, el mismo deberá reemplazarse en un término no mayor a OCHO (8) días calendario, previa valoración y aprobación de la hoja de vida por el Supervisor del contrato.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio pleno cumplimiento a lo establecido en el contrato respecto a la obligación de acatar las solicitudes de la Supervisión en relación con el cambio del personal asignado al servicio, garantizando en todo momento la ausencia de vacíos en los cargos exigidos y evitando cualquier afectación en la ejecución del contrato. Cuando se requirió realizar ajustes o reemplazos de personal, la UT efectuó los cambios dentro del término máximo de ocho (8) días calendario, conforme a lo dispuesto contractualmente, asegurando que los nuevos integrantes contaran con un perfil profesional igual o superior al establecido en la ficha técnica del pliego de condiciones. Las hojas de vida fueron remitidas oportunamente a la Supervisión del contrato de alimentos para su revisión, valoración y aprobación previa a su vinculación efectiva, cumpliendo de manera estricta los procedimientos definidos. De esta manera, se garantizó la continuidad operativa y técnica del equipo profesional, conformado por el Administrador del servicio (Ingeniero de Alimentos), Nutricionista Dietista, jefe de Cocina (Técnico en Gastronomía) y Almacenista, asegurando en todos los casos la idoneidad, disponibilidad y cumplimiento de los perfiles requeridos para la adecuada prestación del servicio de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 31" del aplicativo SharePoint en documento llamado: Nominas Cárcel Distrital OK ✓ Parafiscales- enero 2026✓

32. Informar de manera inmediata al Supervisor del contrato, cuando se presenten incapacidades médicas u otras novedades laborales del personal contratado, y si esta situación repercute en una ausencia de cualquiera de los perfiles estipulados para el contrato, el contratista deberá garantizar que, desde el mismo día de la ausencia del personal, se cubra dicha ausencia con un perfil igual o similar durante el tiempo de la novedad presentada.	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación contractual de informar de manera inmediata a la Supervisión del contrato sobre las incapacidades médicas y demás novedades laborales del personal vinculado al servicio de alimentación, en los casos en que estas se presentaran, garantizando en todo momento la transparencia y oportunidad en la comunicación. No obstante, es preciso indicar que durante dicho periodo no se registraron novedades laborales, tales como ausencias, incapacidades médicas u otras situaciones por parte del equipo profesional del servicio de alimentación. En este sentido, la UT NUTRIDISTRITAL ha dado estricto cumplimiento a lo estipulado en el Contrato No. 2092 de 2025 y a la normatividad laboral vigente, en especial a lo dispuesto en la Ley 2101 de 2021, en lo relacionado con la jornada máxima laboral, los tiempos de descanso y los compensatorios correspondientes. Es importante precisar que, conforme a los requerimientos efectuados por la Supervisión del contrato, la UT NUTRIDISTRITAL remitió oportunamente los cronogramas correspondientes a los turnos de fines de semana y días festivos, en atención a una obligación de carácter netamente contractual, con el fin de garantizar la continuidad del servicio y evitar la sobrecarga laboral del personal asignado. Sin perjuicio de lo anterior, los demás aspectos relacionados con la programación interna del recurso humano hacen parte de los procesos propios de administración, organización y operación de la empresa UT NUTRIDISTRITAL. No obstante, y en aras de fortalecer los mecanismos de control y transparencia, la UT remitió adicionalmente el cronograma completo correspondiente a los meses de febrero turnos fines semana y compensatorios en el cual se evidencia la organización integral de los turnos y los espacios de descanso del personal. De igual manera, la UT NUTRIDISTRITAL ha realizado de manera permanente la revisión y ajuste de la programación laboral, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los tiempos de descanso y compensatorios establecidos en la normatividad vigente, previniendo situaciones que puedan afectar el bienestar del personal, la seguridad laboral y el adecuado desarrollo del contrato. Finalmente, se reitera el compromiso de la UT NUTRIDISTRITAL con el cumplimiento integral de las obligaciones legales, contractuales y prestacionales, así como con la adopción de	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 32" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta compromiso✓
--	--	--

	las medidas necesarias para asegurar una adecuada gestión del talento humano vinculado al servicio de alimentación.	
33. Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato; en todo caso se deberán cumplir con los recargos dominicales y/o festivos que se generen por este personal, en atención al cumplimiento de los horarios establecidos para el servicio de alimentos	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 garantizó el pago oportuno de salarios, prestaciones sociales, aportes a seguridad social y parafiscales del personal vinculado a la ejecución del contrato, cumpliendo con las disposiciones legales vigentes en materia laboral. De igual forma, se efectuaron los pagos correspondientes a los recargos dominicales y festivos, conforme a los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación. La documentación de soporte fue puesta a disposición de la Supervisión del contrato para su verificación y control periódico, asegurando la transparencia y cumplimiento de las obligaciones derivadas de la vinculación laboral del personal.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 33" del aplicativo SharePoint en documento llamado: • Parafiscales ✓ • Pago enero 2026 ✓ • ARL y Salud ✓
34. Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como de no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a los PPL.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 se abstuvo de suministrar alimentación a personas no incluidas en el objeto contractual, garantizando que las raciones preparadas fueran entregadas exclusivamente a las personas privadas de la libertad (PPL) beneficiarias del servicio. De igual manera, no se realizaron actividades de comercialización o venta de productos o elementos dentro del establecimiento carcelario, cumpliendo con las disposiciones contractuales y normativas internas de la Cárcel Distrital. En cuanto a los sobrantes de comida, estos fueron dispuestos conforme a lo establecido por la entidad, quedando en el establecimiento con destino exclusivo a las PPL, bajo supervisión del área de apoyo a la supervisión del contrato 2092 de 2025	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 34" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta de compromiso obligación No 34 ✓

35.Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos, líneas de servicio y zonas aledañas al servicio de alimentos), de acuerdo con el Anexo No.1 Especificaciones técnicas y a la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Sostenible y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato.	. La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el Programa de Control de Plagas, el cual se ejecuta con una periodicidad trimestral, conforme a lo establecido en el contrato y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas. Durante el mes de enero de 2026, el contratista mantuvo la coordinación permanente con la empresa Biocontacto, responsable de la ejecución de las actividades de control de plagas en las áreas del servicio de alimentación, incluyendo cocina, zonas de almacenamiento, líneas de servicio, áreas de residuos y zonas aledañas, garantizando el cumplimiento de los lineamientos ambientales y sanitarios establecidos por el Ministerio de Ambiente y la Secretaría Distrital de Salud. Adicionalmente, para el mes de enero de 2026 se programó con la empresa Biocontacto la instalación de tres (3) lámparas ecológicas para la captura, control y monitoreo de insectos voladores. Estos equipos de luz cuentan con tecnología de atracción mediante tubos con cobertura inastillable y sistema de captura por trampa adhesiva, permitiendo un control efectivo, discreto y seguro, sin exposición visual de los insectos capturados, contribuyendo así al fortalecimiento de las medidas preventivas de control de plagas en las áreas intervenidas. Por otra parte, se tenía programada para el día 05 de febrero de 2026 la ejecución de la actividad de fumigación en la línea de producción y en el área de shut (basuras), la cual fue previamente coordinada con el área ambiental del centro penitenciario. No obstante, dicha actividad no se logró realizar en la fecha inicialmente prevista, debido a la reprogramación de las fechas por parte del área ambiental. En consecuencia, el proceso quedó sujeto a la nueva fecha que sea definida y autorizada por dicha dependencia, manteniéndose la articulación y disposición del contratista para su oportuna ejecución.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 35” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 35 • Acta Reunión Instalación de lámparas✓ •
--	---	--

36.Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada seis (6) meses, el lavado del tanque del almacenamiento de agua potable que suministra agua al servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio) y entregar los soportes de la actividad realizada, la cual deber ser realizada por personal calificado de empresas certificadas. Esta actividad deberá efectuarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato e Incluye el muestro y caracterización de fisicoquímica y microbiológica según la norma.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, informa que dando cumplimiento a las obligaciones contractuales en el mes de octubre de 2025 se realizó el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, teniendo en cuenta que esta actividad se realiza cada (6) meses mencionando que la próxima queda programada para el mes de abril 2026 La actividad de lavado tanque fue ejecutada por personal técnico de la empresa certificada INGE ALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL, garantizando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad requeridas para este tipo de procedimiento. La UT mantiene la continuidad del cumplimiento normativo y contractual en materia de saneamiento y control de calidad del agua. Es de mencionar que en el mes de enero se realizó toma de muestras microbiológicas y físico químicas de alguna, por parte del laboratorio BIOQUILAB en cumplimiento de lo establecido en el contrato y en el Anexo No.1 – Especificaciones Técnicas. Las cuales no presentan ningún tipo negativo en el resultado del laboratorio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 36” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 36 • Certificado de lavado y desinfección del tanque. Numero 0103672✓ • Certificados toma de agua fisicoquímica y microbiológica✓ • Radicado cronograma ✓ • Remisión toma muestras ✓
37.Efectuar el mantenimiento preventivo como mínimo cada trimestre a las instalaciones locativas incluyendo el sistema hidráulicos sus componentes tales como: tanques de reserva elevados, accesorios, tuberías, llaves y demás que integren el sistema, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de los equipos del servicio de alimentos cuyo mantenimiento está a cargo del contratista dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en el Anexo No.1 especificaciones técnicas. Así mismo, realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera de todas las instalaciones y equipos que estén siendo utilizados para la prestación del servicio. Los mantenimientos correctivos deberán realizarse de manera inmediata sin superar los OCHO (8) días hábiles o antes de tres días si corresponden a equipos considerados como críticos (cuartos fríos y demás equipos de enfriamiento y estufas) para el proceso productivo; esto a partir de la novedad presentada, de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos. Los bienes a que se	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, deja constancia de que sí se cuenta con un cronograma de mantenimiento, el cual fue entregado y radicado al inicio del contrato. No 1-2025-81576 obstante, en atención a lo manifestado en el informe, donde se indica que no se había realizado dicha entrega, se efectuaron los ajustes correspondientes y se procedió a su nueva radicación, acompañada de oficio aclaratorio. NO 1-2026-3145 La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del servicio de alimentación, garantizando la operatividad de las áreas de conservación, preparación y distribución de alimentos. En este mes se ejecutaron las siguientes intervenciones: ACTIVIDADES MANTENIMIENTO DE EQUIPOS REALIZADAS	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 37” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Mantenimiento correctivo – Cuarto de congelación-Estufas y lavavajilla ✓ • Mejoras locativas y adecuaciones del servicio✓ • Radicado cronograma de mantenimientos equipos NO 1-2026-3145✓

hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica; El contratista debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico (informes y formatos de registro de actividades) de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Estos mantenimientos deberán ser efectuados por empresas certificadas para las labores requeridas y personal idóneo. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato. El primer mantenimiento preventivo deberá hacerse dentro del primer mes después de la firma del acta de inicio. Así mismo, el contratista deberá responder por todos los daños o deterioros de manera oportuna que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos	1. Cuarto de congelación: El día 03 de enero 2026 se realizó acompañamiento y verificación de la actividad de mantenimiento correctivo al equipo: 2. Se realiza mantenimiento correctivo pelapapas, procesador alimentos. 3. En cuanto al mantenimiento preventivo se realizó a equipos como lava vajillas y estufas Actividades pendientes por realizar 1. Ajustar ángulo área jugos 2. Anclaje tubo de agua en área dietas 3. Fuera de servicio llaves de agua en área de menaje 4. Ajuste de entrepaños de los mesones en área de ensaladas 5. Dos (2) carros porta bandejas requieren soldadura en los niveles donde se apoyan las Bandejas En cuanto a estos mantenimientos se cuenta con programación para el mes de febrero 2026.	
38. Reemplazar en caso que se presenten fallas en el funcionamiento de los equipos de procesamiento del servicio de alimentos, que impidan su empleo en la elaboración de las diferentes preparaciones alimenticias bien sea que dichos equipos sean de propiedad de la cárcel o del contratista y que por ende, se requiera su reparación fuera del establecimiento, deberán ser reemplazados por uno(s) de características similares acorde con la necesidad del servicio, a más tardar dentro de los tres días calendario siguientes al daño del equipo.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de lo estipulado en el contrato y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas, garantizó la continuidad operativa del servicio de alimentación mediante la atención oportuna de los equipos de procesamiento que presentaron fallas o requerían intervención técnica, asegurando así su adecuado funcionamiento para la elaboración de las preparaciones alimenticias. Si bien durante el mes de enero no se registraron fallas que implicaran el retiro definitivo de equipos, sí se realizaron mantenimientos correctivos esenciales, entre los cuales se destacan: la UT aseguró la operativa continua de los equipos y la prestación ininterrumpida del servicio de alimentación a la población atendida.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 38” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Carta de compromiso Obligación 38✓

39.Realizar las labores de mantenimiento tanto preventivo como correctivo deberán ser efectuadas por personal calificado de empresas certificadas para la labor requerida, bien sea propio o contratado; de tal forma que se garantice el adecuado estado de las instalaciones locativas, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a la totalidad de equipos que se encuentran a su cargo. Del mantenimiento realizado se dejará informe y constancia del trabajo efectuado, previamente aprobado por la Supervisión del contrato. Previa realización de la actividad se deberá entregar al Supervisor soporte de afiliación al sistema de riesgos laborales vigente con cobertura de riesgo V.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026 , en estricto cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantizó que todas las actividades de mantenimiento de ductos y ventiladores por parte de la empresa SERVITEX el cual realiza mantenimientos preventivo y correctivo relacionadas con las instalaciones locativas y los equipos del servicio de alimentos las cuales fueran ejecutadas por personal calificado perteneciente a empresas certificadas y autorizadas para las labores requeridas, asegurando la conformidad con la normatividad técnica y sanitaria aplicable. Cada intervención realizada durante el mes contó con su respectivo informe técnico, así como con la constancia detallada del trabajo ejecutado, documentos que fueron remitidos a la Supervisión del contrato para su revisión, verificación y aprobación. De esta manera, la UT aseguró la trazabilidad, transparencia y control de todas las acciones efectuadas, garantizando la adecuada operación de los equipos y la correcta prestación del servicio de alimentación Es de mencionar que para el mes de enero 21-22-23 del 2026 se realizó respectivo lavado de techos y paredes del servicio de alimentación, garantizando la inocuidad en cada uno de los procesos	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 39” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 39 • Cronograma mantenimientos ✓ • INFORME SERVITEX✓ • Mantenimientos ✓
40.Efectuar el mantenimiento preventivo al menos una vez cada tres (3) meses a los ductos de extracción y motores que permiten la extracción y sus demás componentes y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y en un término no mayor a CINCO (5) días calendario, a partir del reporte de la novedad, de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos; esta actividad deberá realizarse en la frecuencia mencionada a partir de la última fecha de la intervención realizada en la Cárcel y hasta culminar el contrato; así mismo las labores de mantenimiento del sistema de extracción deberán ser efectuadas por personal calificado que cuente con las certificaciones para la labor requerida. Como soporte de la actividad deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento a la obligación contractual de realizar los mantenimientos preventivos trimestrales (cada tres meses) a los Ductos de extracción, motores y demás componentes del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos, garantizando su correcto funcionamiento, limpieza y eficiencia operativa El mantenimiento correspondiente al mes de noviembre fue ejecutado por la empresa Novo airé, entidad calificada y certificada para este tipo de intervenciones, asegurando el cumplimiento de las normas técnicas y de seguridad vigentes. De esta manera, la UT garantizó la continuidad y eficiencia del sistema de extracción, manteniendo las condiciones operativas requeridas para el adecuado desarrollo del servicio de alimentación. Por otra parte, esta obligación se encuentra programada para el mes de febrero 2026 dando cumplimiento a lo establecido en el anexo 1.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 40” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Certificado mantenimiento por la empresa ✓

41.Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones, equipamiento y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición una vez inicie el contrato por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá disponer de los equipos, utensilios y el menaje en adecuadas condiciones de integridad y funcionamiento, necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, y en atención al numeral 41 del contrato, relacionado con la obligación de acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. respecto a las instalaciones, equipamiento y demás elementos del área de cocina, se permite informar que ha dado cumplimiento integral a lo establecido. Desde el inicio de la ejecución contractual, se realizó la recepción formal de las instalaciones y equipos puestos a disposición por la Entidad, mediante el correspondiente inventario suscrito junto con la Supervisión del contrato. De igual forma, la Unión Temporal ha dispuesto el equipamiento, utensilios y menaje complementario necesarios para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades de preparación y suministro de los alimentos. Finalmente, la UT NUTRIDISTRITAL ratifica su compromiso de mantener inventarios actualizados, así como de garantizar la conservación, buen uso y entrega en debidas condiciones de todos los elementos asignados durante la ejecución del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 41” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 41 Acta compromiso ✓
42.Impartir a través de personal calificado y con una periodicidad semanal capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentos de conformidad con lo establecido en el ítem “curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos” del Anexo No.1 Especificaciones Técnicas, para lo cual, deberá entregar a la Supervisión del Contrato, los soportes respectivos por cada persona capacitada, incluyendo certificado de capacitación.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 mediante personal calificado realizó plan de capacitación en cocina a la totalidad de las personas privadas de la libertad (28) PPL asignadas al servicio de alimentos, con una periodicidad semanal, en cumplimiento de lo establecido en el ítem En cumplimiento de lo establecido en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas, respecto al “Curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos”, durante el período evaluado se desarrollaron las siguientes preparaciones y contenidos técnicos: 1.Elaboración de costillas BBQ con salsa de tamarindo. 2.Aplicación de técnicas de cocción y preparación de salsas cremosas. 3.Preparación de stroganoff de lomo. Las actividades se ejecutaron conforme a la programación establecida, fortaleciendo las competencias técnicas de la población participante en el servicio de alimentos. Cabe señalar que para el mes de enero se encontraba programada la preparación de cazuela de pescado; sin embargo, por ajustes en la	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 42” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 42 Listas de asistencia firmadas por los participantes✓

	programación, esta actividad será coordinada y desarrollada durante el mes de febrero, previa articulación con la supervisión del contrato.	
--	---	--

43.Responder según lo señalado en el Anexo técnico “programa de disposición de residuos sólidos y líquidos” por la gestión integral de los residuos sólidos y líquidos acorde con los lineamientos del Plan institucional de Gestión Ambiental de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia, así como del Plan de Saneamiento de la Cárcel Distrital, con alcance tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, D.C., allegando mensualmente los soportes correspondientes. Para lo cual, deberá disponer de recipientes plásticos resistentes grandes (mínimo 100 Litros) con tapa y bolsas, según el código de colores para la separación de residuos de conformidad con la normatividad vigente. Si las canecas presentan algún deterioro que vertiera su contenido (lixiviado), deberán reemplazarlas por el contratista en un término no mayor de veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de enero de 2026 gestionó la recolección de los residuos sólidos generados dentro del servicio de alimentos y pabellones los cuales fueron recolectados por la empresa UTILECO. Se entrega certificado de disposición final de los residuos orgánicos No.415 del periodo enero del 2026.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 43” del aplicativo SharePoint en documento llamado • informes mensuales de gestión de residuos. ✓ • Certificado de recolección y transporte de residuos orgánicos no peligrosos No. 415 de enero de 2026. ✓ • informe de gestión utileco enero 2026 ✓ • Capacitación residuos sólidos ✓
44. Realizar un correcto manejo y disposición del Aceite de Cocina Usado según el Acuerdo del Concejo de Bogotá 634 de 2015 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya; presentado los soportes correspondientes, cuya actividad verificará mensualmente la Supervisión del Contrato.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL gestionó la recolección aceite vegetal (AVU) Es de mencionar que la empresa realiza entrega del certificado de disposición final de residuos orgánicos correspondiente al periodo del enero 2026 número 01-26-01. y (AVU)	EL soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 44” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 44 • Soportes recolección AVU número 01-26-01. ✓
45.Responder en el evento de que en el resultado de la visita de inspección sanitaria que realiza la Secretaria Distrital de Salud, u otra entidad sanitaria competente imponga medida sanitaria que cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos, que impida la elaboración de la alimentación en el establecimiento, el contratista debe traer elaborados los alimentos desde el exterior de la cárcel y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas al servicio de alimentación, los alimentos elaborados serán controlados al ingreso del establecimiento, se revisarán las características organolépticas,	La UT NUTRIDISTRITAL informa que, en cumplimiento de las obligaciones contractuales y de las disposiciones sanitarias vigentes, se encuentra plenamente preparada para garantizar la continuidad del servicio de alimentación en caso de que la Secretaría Distrital de Salud u otra autoridad competente imponga una medida sanitaria de cierre temporal o total del taller del servicio de alimentos. Es importante resaltar que la UT cuenta con una planta de procesamiento externa debidamente habilitada, la cual dispone de concepto sanitario vigente	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 45” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 45 • Certificados sanitarios vigentes del establecimiento donde se elaboren los alimentos. ✓ • Registros de transporte ✓ • Plan componente organizativo ✓

cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, cantidades, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento de alimentos preparados o centro de producción de alimentos preparados o punto operativo de alimentos preparados (externo) para la prestación del servicio de alimentación, el cual podrá ser verificado por personal asignado a la supervisión del contrato y/o por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos y los medios empleados, de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente. En todo caso el contratista deberá implementar oportunamente las acciones correctivas con el fin de subsanar las deficiencias notificadas por la autoridad competente, para el levantamiento de las medidas sanitarias impuestas.	con calificación del 87.5 %, emitido por la autoridad competente. Esto garantiza que las instalaciones cumplen con los requisitos higiénico-sanitarios necesarios para la elaboración segura de alimentos. En el evento de una medida sanitaria que impida la producción interna, la UT NUTRIDISTRITAL procederá a elaborar los alimentos en dicha planta externa habilitada. Los alimentos producidos serán sometidos a control al momento de su ingreso al establecimiento, verificando: • características organolépticas, • cumplimiento del menú establecido, • cumplimiento de temperaturas, • cantidades asignadas. Este procedimiento no genera incremento alguno en el valor de la ración-día, conforme a lo estipulado contractualmente. Así mismo, la UT notificará oportunamente al supervisor del contrato la ubicación exacta de la planta de procesamiento externa, la cual podrá ser verificada tanto por el equipo de supervisión como por la autoridad sanitaria. El transporte de los alimentos preparados se realizará bajo estrictas condiciones de seguridad, protección y cumplimiento higiénico-sanitario, garantizando la inocuidad de los alimentos conforme a la normativa vigente. Finalmente, la UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso de implementar de manera inmediata todas las acciones correctivas necesarias para subsanar cualquier hallazgo informado por la autoridad sanitaria, asegurando el levantamiento oportuno de cualquier medida que llegue a imponerse.	
46. Generar los planes de mejoramiento e implementación de estos, en atención a requerimientos y/o hallazgos notificados por la autoridad sanitaria competente, organismos de control y otro resultado de actividades de seguimiento y control y/o visitas de inspección, vigilancia y control sanitario; estos documentos deberán ser radicados en el establecimiento en un	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, informa que no se presentó visita de inspección sanitaria por parte de la Secretaría Distrital de Salud. La última visita realizada al servicio de alimentos corresponde al 20 de agosto de 2025, fecha en la cual se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 88,5%,	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 46" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 46 • POES✓

término no mayor a cinco días calendario una vez sean requeridos por la supervisión del contrato y serán objeto de verificación por parte del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos del establecimiento carcelario, en el tiempo en que se determine.	resultado que evidencia el adecuado manejo higiénico-sanitario del servicio. En cumplimiento de esta obligación, la UT ha reforzado la implementación de los protocolos y procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección, con el fin de garantizar condiciones sanitarias óptimas y evitar la presencia de riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos. Para soporte de estas acciones, se adjunta el registro de verificación POES, diligenciado y actualizado conforme a los lineamientos establecidos. La UT NUTRIDISTRITAL reafirma su compromiso con el estricto cumplimiento de las disposiciones contractuales y normativas vigentes, así como con la atención oportuna de los requerimientos que se deriven de las actividades de inspección, vigilancia y control ejecutadas por la autoridad sanitaria competente.	
47. Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. En caso de ocurrencia del evento la Supervisión podrá aplicar las medidas que correspondan, por lo cual, el contratista debe acatar las normas y lineamientos estipulados por la Entidad	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de la obligación contractual relacionada con la prohibición de introducir armas blancas, sustancias psicoactivas o cualquier elemento no autorizado en el área del servicio de alimentos, informa que el personal profesional de la Unión Temporal recibió capacitación en temas de seguridad impartida por el personal de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Adicionalmente, el Administrador del servicio continúa realizando capacitaciones periódicas al personal operativo sobre los elementos prohibidos dentro del establecimiento carcelario, reforzando las normas de ingreso, el adecuado manejo de utensilios y el estricto cumplimiento del Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. Es de mencionar que la UT NUTRIDISTRITAL, de acuerdo con una cláusula establecida en el contrato por parte de la empresa hacia los trabajadores, manifiesta las sanciones y requerimientos legales a los cuales estos se verían afectados en caso de incumplir, específicamente al ingresar elementos prohibidos al establecimiento. Por tal motivo, el administrador refuerza y enfatiza la importancia de la capacitación mensual brindada por la empresa	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 47" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 47 • Acta Compromiso ✓

	De esta manera, la UT Nutridistrital garantiza el cumplimiento riguroso de los lineamientos de seguridad establecidos por la Entidad y reitera su compromiso con el acatamiento inmediato de todas las disposiciones y controles definidos por la Supervisión del contrato.	
48. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentos y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de la obligación contractual relacionada con la garantía de un trato respetuoso, digno y conforme a los principios de convivencia y derechos humanos, se permite informar que se ha dado cumplimiento integral a lo establecido. El personal vinculado al servicio de alimentos, así como los representantes de la Unión Temporal, mantienen en todo momento un comportamiento respetuoso y acorde con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., garantizando relaciones adecuadas tanto con las personas privadas de la libertad que apoyan el servicio como con el personal institucional. De igual manera, se informa que no se han presentado situaciones de indisciplina, alteración del orden o faltas de respeto por parte del personal de la UT Nutridistrital durante el periodo evaluado. En caso de presentarse alguna situación que contraría las normas de convivencia o los lineamientos de la Entidad, la Unión Temporal procederá de manera inmediata a informar por escrito al Supervisor del contrato, conforme a lo dispuesto en las obligaciones contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 48" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 48 Acta de compromiso ✓
49. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente en la prestación del servicio de alimentación y las relacionadas con este, durante la ejecución de este	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en atención a la obligación contractual que establece el reporte inmediato y por escrito al Supervisor del contrato de cualquier novedad, irregularidad o anomalía que se presente durante la prestación del servicio de alimentación, se permite informar que dio cumplimiento absoluto a lo dispuesto en este numeral. Durante el mes de enero se mantuvo una comunicación permanente, clara y oportuna con el equipo de supervisión, reportando de manera inmediata cualquier eventualidad que pudiera	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 49" del aplicativo SharePoint en documento llamado Comunicaciones oficiales o correos electrónicos del equipo de apoyo a la supervisión del contrato a la Supervisión del contrato. ✓

	tener relación con la calidad, oportunidad, continuidad, inocuidad o seguridad del servicio, siguiendo estrictamente los lineamientos contractuales y los protocolos establecidos. La UT Nutridistrital reitera su compromiso con la transparencia, la comunicación efectiva y el cumplimiento integral de todas las obligaciones contractuales relacionadas con la adecuada operación del servicio de alimentación, garantizando el correcto desarrollo del programa durante el periodo evaluado. ES de mencionar que para 28 enero se realiza solicitud autorización de ingreso del personal del laboratorio BIOQUILAB S.A corresponde tiempo alimento desayuno - REVISIÓN CRONOGRAMA Y SOLICITUD AJUSTE (por correo electrónico por parte del área del equipo supervisión de la cárcel distrital a área calidad de la ut NUTRIDISTRITAL en el cual se da respuesta inmediatamente y se adjunta soporte respuesta a correo.	
50. 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.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en atención a la obligación contractual relacionada con la prestación oportuna, eficaz y eficiente del servicio de alimentación, se permite informar que dio cumplimiento integral a lo establecido en este numeral. La Unión Temporal garantizó que la prestación del servicio se desarrolló bajo criterios de idoneidad, seguridad, calidad, continuidad y correcto funcionamiento, asegurando que todos los bienes, insumos y alimentos suministrados cumplieron con las condiciones técnicas, sanitarias y legales exigidas, conforme a lo dispuesto en los artículos 6, 7 y 8 de la Ley 1480 de 2011 – Estatuto del Consumidor y demás normativa aplicable. Asimismo, la UT Nutridistrital atendió plenamente las condiciones de garantía legal durante la ejecución del contrato, respondiendo por la calidad de los productos y servicios entregados, y adoptando de manera oportuna las acciones necesarias para mantener la seguridad alimentaria y la satisfacción de la población beneficiaria, sin perjuicio de las garantías constituidas a favor de la Entidad contratante.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 50” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 50 • Carta de compromiso obligación No 50✓

51. Dar cumplimiento al procedimiento de alimentación de las personas privadas de la libertad PD-AIB-3, reglamento interno, protocolos, requerimientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés) y demás lineamientos de la Supervisión del Contrato, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, dio cumplimiento integral a los requerimientos establecidos en los procedimientos de alimentación de las Personas Privadas de la Libertad, conforme al procedimiento PD-AIB3, al Reglamento Interno de la Cárcel Distrital y a los protocolos operativos vigentes. Asimismo, se cumplió de manera estricta con los lineamientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA), especialmente en lo relacionado con el manejo de dietas, verificación del gramaje y porción servida, manipulación segura de productos químicos, control y registro de utensilios, y supervisión permanente durante la entrega de alimentos. De esta manera, la UT Nutridistrital garantiza la correcta ejecución de los procedimientos operativos, el cumplimiento normativo y la prestación del servicio de alimentación con los estándares exigidos para la población privada de la libertad	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 51” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 51 • F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéuticas✓ • F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones alimentarias✓ • F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento en frío✓ • F-GIP-1170 Registro de • contra muestras producto terminado✓ • Registro verificación POES✓ • F-GIP-1165 Autorización de Intercambios✓ • Inventarios de materias primas✓
52. Realizar y asegurar la logística requerida que cumpla con todos los requisitos establecidos para el servicio de alimentos al momento de presentarse alguna contingencia con ocasión de situaciones relacionadas con enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos u otros, para garantizar el adecuado suministro de la alimentación a las personas privadas de la libertad empleando los protocolos de bioseguridad y demás que correspondan.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en atención a la obligación contractual relacionada con la garantía de continuidad y adecuada prestación del servicio de alimentación ante contingencias derivadas de enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos o cualquier situación que pueda afectar la operación normal, se permite informar que dio cumplimiento integral a lo establecido en este numeral. La Unión Temporal cuenta con la logística, procedimientos y recursos necesarios para asegurar la continuidad del servicio en cualquier circunstancia, aplicando de manera estricta los protocolos de bioseguridad vigentes, las disposiciones de la autoridad sanitaria competente y los lineamientos impartidos por la Supervisión del contrato. Cabe resaltar que los documentos mencionados fueron radicados formalmente en el mes de octubre de 2025, bajo el número 1-2025-81576, y que ya fueron verificados por el equipo de Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. Actualmente, la UT NUTRIDISTRITAL se encuentra iniciando la realización de los ajustes correspondientes, de acuerdo con las observaciones y lineamientos impartidos, con el fin de obtener su posterior aprobación. Es importante señalar que la presentación de dichos documentos constituyó uno de los requisitos exigidos dentro del proceso de	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 52” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 52 • Radicado 1-2025-81576 Planes Y Programas✓

	licitación pública, requisito que fue debidamente verificado y aprobado en el marco de dicho proceso. La UT NUTRIDISTRITAL mantiene total disposición y apertura para atender las observaciones que la entidad considere pertinentes, garantizando el fortalecimiento de los procesos y el cumplimiento integral de los requisitos contractuales. Libertad, asegurando la continuidad operativa del servicio conforme a las exigencias contractuales y sanitarias.	
53. Entregar, al inicio del contrato la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que suministrarán materias primas, alimentos e insumos, esta información incluye, fichas técnicas de la totalidad de materias primas, alimentos e insumos que suministrará durante la ejecución del contrato, concepto sanitario vigente expedido por la autoridad sanitaria (INVIMA) con cumplimiento mínimo del 75%; también la evaluación efectuada por el contratista en donde conste la calificación obtenida para seleccionarse como proveedor de base. En caso de requerir cambio de proveedor de base por alterno, deberá allegar la debida justificación y este proveedor deberá suministrar sus productos con el mismo grado o superior de calidad del proveedor de base que se reemplace	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de enero de 2026, en cumplimiento de la obligación contractual referente a la entrega de la documentación completa de los proveedores de base y alternos que suministran materias primas, alimentos e insumos durante la ejecución del contrato, se permite informar que dio cumplimiento integral a lo establecido. Al inicio del contrato, la UT entregó al equipo de supervisión la documentación completa de la totalidad de proveedores, la cual fue radicada ante la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia bajo el número 1-2025-82459, incluyendo: • Fichas técnicas de todas las materias primas, alimentos e insumos utilizados en la preparación de las raciones. • Conceptos sanitarios vigentes expedidos por la autoridad sanitaria competente (INVIMA), con porcentajes de cumplimiento superiores al 75%, conforme a los requerimientos contractuales. • Evaluaciones técnicas y documentales de cada proveedor, donde consta la calificación obtenida y la justificación de su selección como proveedor de base, garantizando idoneidad, capacidad logística y cumplimiento sanitario. Durante el mes de enero 2026, la UT Nutridistrital mantuvo actualizada esta documentación, atendiendo oportunamente las solicitudes de la Supervisión y asegurando que cualquier cambio en la cadena de suministro fuera reportado de manera inmediata. De esta forma, se garantiza la trazabilidad, calidad e inocuidad de los productos empleados en la prestación del servicio de alimentación, cumpliendo plenamente con los lineamientos contractuales y sanitarios vigentes	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 53" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 53 • Proveedores base. ✓ • Radicados proveedores 1-2025-82459 ✓

54. Adquirir, en el porcentaje indicado en el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, la materia prima necesaria para la producción a los pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30%. El contratista deberá certificar estas compras, mediante facturas de venta, cuentas de cobro o negocios jurídicos entre particulares. Así mismo, lo anterior, de conformidad con el Decreto 248 de 2021 el cual establece en el artículo 2.20.1.1.3 la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada Entidad destinados a la compra de alimentos. Si no se puede cumplir lo anterior, por la especificidad de los menús por ser alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual verificará la supervisión, y este último gestionará ante la Mesa Técnica en concordancia con el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, para suplir el porcentaje restante	En cumplimiento de lo establecido en el numeral 54 del contrato, en concordancia con el numeral 1º del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020 y el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, la UT NUTRIDISTRITAL informa las gestiones adelantadas durante el mes de enero de 2026 orientadas a garantizar el cumplimiento de la obligación de adquirir como mínimo el treinta por ciento (30%) de la materia prima destinada a la producción del servicio de alimentación a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones. Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL efectuó la adquisición de materia prima a pequeños productores agropecuarios locales de la región central, específicamente a la Asociación APROLECHO y a la empresa El Edén, quienes cumplen con los requisitos técnicos, sanitarios y legales exigidos para su vinculación como proveedores. Estas compras fueron destinadas a la producción del servicio de alimentación de la Cárcel Distrital, para lo cual se anexan los respectivos soportes Facturas de venta. El valor de dichas adquisiciones representa aproximadamente el dieciséis por ciento (16%) del total de los recursos destinados a la compra de alimentos en el período reportado, lo cual evidencia el inicio efectivo de la implementación de la obligación contractual. Adicionalmente, como parte de las actuaciones administrativas tendientes al cumplimiento integral del porcentaje mínimo exigido, la UT NUTRIDISTRITAL asistió durante el mes de enero de 2026 a reunión convocada por la Gobernación, espacio institucional en el cual se abordaron lineamientos de articulación con pequeños productores locales y estrategias para fortalecer su participación en los procesos de abastecimiento institucional. La participación en dicha reunión permitió: Identificar potenciales productores y organizaciones de Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria que cumplen con las condiciones previstas en la Ley 2046 de 2020. Verificar requisitos técnicos, sanitarios, logísticos y de capacidad de suministro necesarios para su vinculación. Generar articulación interinstitucional que facilite el acceso directo a la oferta local y garantice trazabilidad en las compras. Estas actuaciones demuestran que la UT no solo ha realizado compras efectivas a pequeños productores locales, sino que además ha desplegado acciones concretas, verificables y documentadas de gestión, coordinación y ampliación de su base de proveedores, en cumplimiento del marco normativo aplicable y de la obligación contractual adquirida. En ese mismo sentido, el 29 de enero de 2026 el equipo de supervisión de la Cárcel Distrital remitió la aprobación del proveedor FEDEARROZ, el cual fue incorporado como proveedor autorizado para la adquisición de arroz. La inclusión de este	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 54" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 54 • Relación de compras certificadas con soportes contables. ✓ • Listado de pequeños productores o asociaciones proveedoras. ✓
---	---	---

	proveedor fortalece la estrategia de compras locales y constituye una medida adicional orientada a garantizar el cumplimiento del porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) durante la ejecución contractual, en observancia de los principios de planeación, responsabilidad y buena fe contractual.	
55. Realizar mínimo una vez al mes la limpieza y mantenimiento a las trampas de grasa del servicio de alimentación, para lo cual deberá presentar a la Supervisión del contrato los soportes respectivos de la actividad ejecuta	La UT Nutridistrital, en el mes de enero de 2026, realizó el respectivo procedimiento de limpieza y mantenimiento a la trampa de grasa que pertenece al Servicio de Alimentación. Esta gestión fue efectuada por la empresa Inge alimentos el día 23 de enero de 2026. Se adjunta el soporte correspondiente, certificado No 56674	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 55" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 55 • Certificado No 56674 ✓ • Registro fotográfico ✓

56. Suministrar y garantizar durante la ejecución del contrato el hardware y software personalizado necesarios para el control eficiente del desarrollo del contrato del servicio de alimentos, el cual será aprobado por la supervisión y le permitirá efectuar un seguimiento riguroso en tiempo real, y que incluya todas las actividades contractuales, las requeridas para garantizar el óptimo servicio de alimentación y novedades que se presente en el contrato. Así mismo, el contratista deberá realizar el diligenciamiento permanente y será responsable de la información allí suministrada	Durante el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó capacitaciones dirigidas al personal administrativo (administrador y almacenista), así como al demás personal, sobre el manejo y correcta gestión de la plataforma. Dicha plataforma ya se encuentra en funcionamiento y actualmente se está realizando de manera continua la alimentación y actualización de la información por parte de la UT NUTRIDISTRITAL.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 56" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Acta aclaratoria Obligación 56 ✓ • Acta reunión capacitación por parte del equipo profesional ✓
57.. Hacer la entrega de la dotación nueva para todo el personal profesional y operativo que realice actividades en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos, con la periodicidad señalada en el presente documento. Conforme al código sustantivo del trabajo se deberá entregar dotación completa nueva cada cuatro (4) meses; por lo tanto, para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad, el contratista deberá suministrar dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, la cual se efectuará al inicio de la contratación; en cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP) estos serán entregados al inicio de la ejecución del contrato y cada vez que se presente deterioro parcial o total, la solicitud de cambio podrá ser requerida por el supervisor del contrato y/o entidades de vigilancia y control en el ejercicio propio de sus actividades y atendida dentro de los quince (15) días siguientes al requerimiento	Durante el mes de enero de 2026 El contratista realizó la verificación de la dotación completa a todo el personal profesional y operativo que interviene en las actividades de preparación, manipulación y distribución de los alimentos, conforme a la periodicidad establecida en el presente contrato y a lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo, esto es, cada cuatro (4) meses. Para la primera entrega de dotación a las personas privadas de la libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentación, el contratista suministro dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, entrega que deberá realizarse al inicio de la contratación. En relación con los Elementos de Protección Personal (EPP), estos fueron entregados al inicio de la Ejecución contractual	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 57" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Actas de entrega de dotación y EPP y firma de recibido. ✓

58. Realizar a través del profesional en nutrición las valoraciones nutricionales a las PPL requeridas por el área médica, las cuales se efectuarán dentro del mismo mes de la solicitud. Estas deben ser revisadas y aprobadas por la Supervisión del Contrato previo suministro de la dieta asignada.	La UT Nutridistrital, durante el mes de enero de 2026 realizó las valoraciones nutricionales de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) solicitadas por el área médica, a través del profesional en nutrición asignado al servicio de alimentación. Estas valoraciones se efectúan dentro del mismo mes en que son requeridas, conforme a lo establecido contractualmente, y se remiten al área de apoyo a la Supervisión del Contrato para su revisión y aprobación previa al suministro de la dieta asignada. La UT mantiene registro documental de cada valoración realizada, con soporte de la solicitud médica, la evaluación nutricional individual y el visto bueno de la nutricionista de la CDVAM, asegurando el cumplimiento oportuno y la trazabilidad del proceso.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 58” del aplicativo SharePoint en documento llamado • F-GIP-1168- Personas Privadas De La Libertad Con Dietas Terapéuticas O Enfoque Diferencial_✓ • F-GIP 1171-Plan Nutricional ✓
59.El contratista deberá enviar el listado de vehículos que ingresaran para suministrar materias primas, alimentos e insumos, con mínimo 4 horas de antelación, al recibo de estas. El listado incluirá la información completa requerida, actualizada tanto del vehículo como del personal transportador. Así mismo, contar con los soportes en físico, es decir, acta de inspección sanitaria vigente con concepto sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, este último con un cumplimiento mínimo del ochenta (80%) , expedido por la autoridad sanitaria competente, certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificado de fumigación, soportes de limpieza y desinfección, protocolos de bioseguridad etc., cuyos documentos serán verificados por la Supervisión.	La UT Nutridistrital da cumplimiento a lo establecido, remitiendo con antelación el listado de vehículos autorizados para el ingreso de materias primas, alimentos e insumos, el cual contiene la información actualizada del vehículo y del personal transportador, conforme a los parámetros exigidos por la Entidad y la Supervisión del contrato. Así mismo, se dispone de todos los soportes físicos y digitales requeridos, entre ellos: acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable o favorable con requerimientos (con un cumplimiento mínimo del 80%), certificados médicos de aptitud para manipulación de alimentos, certificados de fumigación, limpieza y desinfección, soportes de capacitación del personal transportador y los protocolos de bioseguridad aplicados en la operación. Toda la documentación se encuentra disponible para verificación permanente por parte de la Supervisión y se actualiza de manera periódica, garantizando la continuidad del servicio bajo condiciones de inocuidad y seguridad alimentaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 59” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 59 ○ Proveedores base✓ ○ Radicados proveedores✓

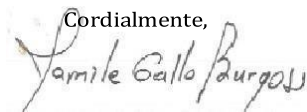
60. Presentar de manera mensual la factura y soportes de facturación estipulados por la entidad, acorde con el reporte generado por la cárcel, referente al parte mensual de raciones suministradas a las personas privadas de la libertad que incluye las novedades presentadas, documentos que deberán radicarse con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación de la cuenta de cobro.	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital presentó la factura No. FS UTD 4, con radicado número 1-2026-5727 2026, junto con los soportes correspondientes al periodo comprendido entre el 1 y el 31 de enero de 2026, de acuerdo con el reporte mensual de raciones suministradas diariamente a las Personas Privadas de la Libertad de la Cárcel Distrital. El soporte se identifica como: "Soporte radicación factura No. UTD 4". La UT Nutridistrital dio cumplimiento a la presentación mensual de la factura y sus respectivos soportes, conforme a los lineamientos establecidos por la Entidad, incorporando en el reporte las novedades operativas registradas durante el periodo evaluado. Así mismo, la UT radicó dicha documentación con una antelación mínima calendario frente a la fecha máxima establecida para la radicación de la cuenta de cobro, garantizando el cumplimiento del cronograma contractual y permitiendo la revisión oportuna por parte de la Supervisión del contrato	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 60" del aplicativo SharePoint en documento llamado soporte radicación factura UTD 4 factura UTD 4✓ mensaje reenvío factura UTD 4✓
61. Presentar mensualmente los Informes, documentos y evidencias para el cobro de la cuenta respectiva, acorde con las fechas estipuladas por la entidad, con al menos 8 días calendario antes de la fecha máxima de radicación	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital presentó los documentos y evidencias previas a la cuenta de cobro correspondientes al periodo del 1 al 31 de enero de 2026. El informe fue entregado inicialmente el 3 de febrero de 2026 en la plataforma SharePoint del contrato SCJ 2092 de 2025, junto con sus respectivos soportes según cada obligación contractual, para efectos de revisión y ajustes por parte del equipo de Supervisión. Posteriormente, el informe fue ajustado y enviado el 06 de febrero de 2026, atendiendo las observaciones La UT Nutridistrital garantiza la estabilidad del precio adjudicado y la correcta aplicación de los incrementos y descuentos previstos contractualmente, conforme a lo estipulado en el contrato SCJ 2092 de 2025. Esta gestión asegura la viabilidad técnica y financiera del programa alimentario durante las tres vigencias (2025-2027), cumpliendo plenamente con las condiciones contractuales y garantizando la adecuada ejecución del objeto del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 61" del aplicativo SharePoint en documento llamado • Envío Correo de entrega✓

62.Garantizar que el precio adjudicado de conformidad con su oferta económica en el año 2025 será el precio base de la ración diaria alimentaria para el cálculo del precio unitario de cada una de las vigencias 2026 y 2027, es decir, al precio unitario adjudicado inicial le aplicará un incremento del 3,00% para el año 2026 y para el año 2027, lo calculará tomando el precio unitario de 2026 y aplicando el porcentaje del 3,00%. De igual manera el contratista deberá tener en cuenta que al precio adjudicado se le restará lo correspondiente a los servicios públicos, lo cuales también por año se incrementa el mismo porcentaje del precio de la ración (3,00%), en este sentido el contratista deberá contemplar que al precio unitario de cada año se le restará por este concepto, así mismo, que el precio de su oferta económica con la aplicabilidad de los porcentajes señalados garantizan la correcta ejecución durante el desarrollo del contrato desde la vigencia 2025 a 2027	La UT Nutridistrital da cumplimiento a lo establecido en la obligación contractual No. 62, garantizando que el precio adjudicado para la vigencia 2025, de conformidad con la oferta económica presentada, constituye el precio base de la ración diaria alimentaria para el cálculo de las vigencias 2026 y 2027. En este sentido, la UT confirma que: El precio unitario de la ración para 2026 será calculado aplicando el incremento pactado del 3,00% sobre el precio adjudicado de 2025. Para la vigencia 2027, el precio unitario será calculado aplicando el 3,00% sobre el valor resultante del año 2026, en cumplimiento estricto de la fórmula definida por la Entidad. De igual manera, la UT Nutridistrital tiene en cuenta que al precio adjudicado se le deberá realizar la deducción correspondiente a los servicios públicos, los cuales también presentan un incremento anual del 3,00%. Esta operación se aplicará sobre cada vigencia (2025, 2026 y 2027), tal como se establece en los lineamientos contractuales. La Unión Temporal reafirma que el precio ofertado, junto con la aplicabilidad de los porcentajes señalados y las deducciones correspondientes, garantiza la correcta ejecución técnica, financiera y operativa del contrato durante el periodo comprendido entre 2025 y 2027, asegurando la continuidad y suficiencia del servicio de alimentación prestado a la población beneficiaria.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 62” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 62 • Obligación 62.✓
63.Vincular y mantener durante la ejecución del contrato, el porcentaje mínimo de 50% de mujeres, conforme con los términos y las condiciones contenidas en el estudio previo/pliego de condiciones. El incumplimiento de la vinculación o mantenimiento del porcentaje mínimo de mujeres por parte del contratista conducirá a la imposición de multas, sanciones y demás consecuencias previstas en el contrato y en las demás normas aplicables.	La UT Nutridistrital, durante el mes de enero de 2026, contó con personal femenino (interno y externo) equivalente al 50% de la ejecución contractual, dando pleno cumplimiento al enfoque de equidad de género exigido por la Entidad contratante. Para garantizar este cumplimiento, la Unión Temporal implementó estrategias y procedimientos de selección y vinculación orientados a asegurar la participación efectiva de mujeres en las actividades operativas, logísticas y administrativas del servicio de alimentación. Estas acciones permiten mantener una distribución equilibrada del personal y promover la igualdad de oportunidades dentro de la operación contratada.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 63” del aplicativo SharePoint en documento llamado • Certificado vinculación de mujeres en la ejecución del contrato✓ • Certificado vinculación decreto 1882 del 2015✓

64.Dar cumplimiento al Acuerdo Distrital No. 808 de 2021 y el Decreto Distrital No. 317 de 2021 y por ende, durante la ejecución del contrato no se deberá, utilizar, suministrar ni distribuir productos fabricados con plásticos de un solo uso EPSU. Se entenderán como plásticos de un solo uso aquellos enlistados en el artículo 2 del Acuerdo 808 de 2021, dentro de los cuales se incluyen: (ej. vasos, platos, mezcladores de bebidas, bolsas plásticas para transporte de mercancías, cubiertos, platos, vasos, pitillos, mezcladores, envases y recipientes para alimentos de consumo inmediato, películas extensibles, botellas plásticas, soportes plásticos para hisopos y bombas de inflar, y láminas plásticas para servir alimentos), entre otros. Por lo tanto, el contratista deberá adoptar medidas de sustitución que incluyan materiales reutilizables, biodegradables o comportables, polyboard (cartón), caña de azúcar, fécula de maíz y biodegradables etc, siempre que cumplan con los criterios técnicos y sanitarios requeridos para el objeto. En este sentido, el contratista deberá entregar un informe semestral durante los primeros 10 días hábiles terminado el semestre, en el cual evidencie el cumplimiento de la normatividad aludida. Este informe deberá incluir, al menos: Inventario de materiales utilizados, Soportes de compra o certificación de los materiales sustitutos empleados y Fotografías o pruebas documentales del uso de dichos elementos	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento integral a la obligación contractual relacionada con la eliminación del uso de plásticos de un solo uso, en concordancia con lo dispuesto en el Acuerdo Distrital 808 de 2021 y el Decreto 317 de 2021. La Unión Temporal implementó de manera permanente materiales biodegradables y alternativas sostenibles en todas las etapas del servicio de alimentación, asegurando el alineamiento con las políticas distritales de sostenibilidad ambiental y economía circular, sin afectar la calidad, inocuidad o oportunidad del servicio. La Supervisión del contrato verificó el cumplimiento mediante los informes semestrales y la documentación soporte aportada por la UT Nutridistrital, constatando la aplicación efectiva y continua de esta medida conforme a los lineamientos contractuales y normativos vigentes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 64” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 64 - Facturas de compra de materiales biodegradables, reutilizables, comportables. ✓ - Fichas técnicas o certificaciones. ✓
65.Dar cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 0175 de 2025 relacionado con el Impuesto de timbre, por lo cual, el contratista se compromete a cancelar el valor de este impuesto correspondiente a la tarifa del 0.5% para contratos cuya cuantía sea superior a los 6.000 UVT, es decir (\$298.794.000,00). Por lo anterior, debe realizarse el siguiente procedimiento como requisito para iniciar la ejecución del contrato: A) la Supervisión del contrato solicitará al correo pagos@scj.gov.co de la Dirección Financiera de la SDSCJ el respectivo recibo de pago con código de barras (el cual contendrá: el tercero responsable, la base, el valor a pagar por concepto del impuesto de timbre y los datos adicionales que permitan identificar el contrato), B) Una vez la Supervisión obtenga el recibo lo remitirá de manera inmediata al contratista, C) El contratista procederá a cancelar a más tardar al día (1) siguiente de la entrega del recibo, so pena de incurrir en el pago de intereses de mora	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital informa que ya había dado cumplimiento oportuno y total a la obligación contractual relacionada con el pago del Impuesto de Timbre Nacional, conforme a lo dispuesto en el Decreto 0175 de 2025 y a los lineamientos establecidos por la Entidad contratante. Lo anterior, teniendo en cuenta que dicha obligación tenía vigencia y exigibilidad hasta el mes de diciembre, razón por la cual al inicio del mes de enero de 2026 el requisito se encontraba debidamente cumplido, sin presentarse saldos pendientes ni actuaciones adicionales por ejecutar. En su momento, las gestiones desarrolladas incluyeron la coordinación con la Supervisión del contrato para la solicitud formal del recibo de pago ante la Dirección Financiera de la SDSCJ, la recepción y verificación del recibo oficial, el pago oportuno del impuesto dentro del término legal establecido, la remisión del comprobante de pago a la Supervisión y el correspondiente registro y archivo del soporte en la carpeta contractual, garantizando la trazabilidad y el cumplimiento normativo.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 65” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 65 - Notificación pago impuesto timbre✓ - Recibo de impuesto de timbre decreto nacional✓ 0175 del 2025 Contrato 2092-2025 UT NUTRIDISTRITAL✓ - Safari✓
66.Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, el pliego de condiciones, anexos técnicos y demás documentos que se desarrollen en la ejecución del contrato.	Durante el mes de enero de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento integral a todas las obligaciones adicionales y complementarias inherentes a la naturaleza del contrato y a los documentos que lo conforman, garantizando una ejecución técnica, oportuna y ajustada a la normatividad vigente.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 66” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 66 Actas de reuniones, comités de seguimiento y reportes técnicos.

	En desarrollo de estas obligaciones, la Unión Temporal ejecutó las siguientes acciones generales: • Participación en reuniones de seguimiento, comités técnicos y espacios de coordinación convocados por la Super- visión, aportando información clara y oportuna para la adecuada toma de decisiones. • Entrega dentro de los plazos establecidos de informes, reportes, certificaciones y demás documentación requerida por la Entidad, asegurando su consistencia y trazabilidad. • Atención inmediata a observaciones, requerimientos y ajustes formulados por la Supervisión del contrato, fortaleciendo los procesos de mejora continua en la operación del servicio. • Cumplimiento de las obligaciones laborales, tributarias y de seguridad social del personal vinculado, garantizando condiciones adecuadas de bienestar y el estricto cumplimiento de la normatividad aplicable. La UT Nutridistrital reafirma su compromiso con la ejecución eficiente, transparente y conforme a los estándares técnicos y legales previstos para el servicio de alimentación	✓
OBSERVACIONES GENERALES		
Fecha Suspensión: DD/MM/AAAA	Fecha Reanudación: ☐ DD/MM/AAAA	Fecha Cesión: DD/MM/AAAA
Nombre Cedente:		C.C. o NIT:

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

Cordialmente,


Rosa Yamile gallo
Representante Legal
UT NUTRIDISTRITAL