

**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		
NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL				CARGO				FECHA DESIGNACIÓN		
MARTHA CORREDOR				PROFESIONAL PLANTA				01-10-2025		
CARMEN SOFÍA ORTEGÓN				ING. ALIMENTOS - CONTRATISTA				01-10-2025		
CLARA BENAVIDES				TECNÓLOGA DE ALIMENTOS - CONTRATISTA				01-10-2025		
MARÍA LAURA BELLO				NUTRICIONISTA - CONTRATISTA				09-02-2026		
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	
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
11	VIGENTE	01-08-2026	31-08-2026



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

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

**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	
EVENUTO:	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

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 Carcel Distrital de Varones Anexo de Mujeres	24-09-2025	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? SI () NO ()		

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 Agosto 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 Agosto de 2026 de 2026, el contratista UT Nutridistrital, prestó el servicio de alimentación a la totalidad de las personas privadas de la libertad que se encontraban reclusas 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 31026 raciones alimentarias. En reunión del 30 de abril de 2026, en comité de seguimiento del contrato 2092 de 2026, entre profesionales de la UT Nutridistrital, y por parte de la cárcel, profesionales del área de contratación y de Apoyo a la supervisión de alimentos, se informó al contratista que se presentaron novedades relacionadas con carnes (rojas) debido a la variabilidad en el gramaje de las mismas; la UT Nutridistrital, acató la solicitud de adquirir carnes rojas procesadas porcionadas, tal como está estipulado en el Anexo Especificaciones Técnicas, en el mes de Agosto se realizó el seguimiento por parte del área de

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

F-GCT-1139
V.2

		Apoyo a la supervisión de alimentos, y se evidencia nuevamente que no se presenta uniformidad en los gramajes de las carnes del proveedor BEEF Colombia, por tanto se informará la novedad vía correo de la supervisora del contrato, así como a la gerencia de la UT Nutridistrital, en reunión de seguimiento del contrato a efectuada en el mes de agosto de 2026. En reunión de seguimiento del contrato 2092 de 2026, efectuada en el mes de agosto (26) de 2026, se informa al contratista UT Nutridistrital, que se han evidenciado algunos servicios de carnes rojas con variabilidad en su gramajes y se solicita efectuar con el proveedor Beef, las acciones correctivas de fondo, con el fin de asegurar que estas proteínas se entreguen con un gramaje estándar acorde con lo estipulado en la minuta patrón; en caso de no ser posible la subsanación respectiva, la supervisión del contrato realizará solicitud del cambio de proveedor de base de proteínas (carnes rojas)
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 reclusos 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	El contratista UT Nutridistrital al inicio del contrato (primer día de ejecución 01-10-2025) entregó el menaje nuevo (Fiambrera de policarbonato 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 reclusas en la cárcel en el mes de octubre 2025. En el mes de marzo 2026, el contratista UT Nutridistrital, no debió efectuar la entrega de menaje (fiambreras), dada la frecuencia estipulada en el contrato 2092 de 2025. En el mes de abril de 2026 ingresaron 100 unidades de fiambreras nuevas (con tapa), de

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

F-GCT-1139

V.2

		esta manera, se completa el stock que debe estar disponible en almacén (5%). Durante el mes de junio de 2026 se contó con la totalidad del menaje para las PPL, así mismo se contó con el stock de fiambreras, vasos (5%) Durante el mes de julio de 2026 se contó con la totalidad del menaje para las PPL, así mismo se contó con el stock de fiambreras, vasos (5%). En el mes de agosto (28) de 2026, la UT Nutridistrital realizó el suministro de 1019 vasos plásticos nuevos, acorde con el parte entregado por el Cuerpo de Custodia y Vigilancia; adicionalmente queda un stock de 280 vasos, como remanente para los cambios que se requieran efectuar relacionados con deterioro de estos elementos.
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 fiambarrera 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	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 fiambarrera y Una (1) cuchara plástica resistente de alta densidad, a la totalidad de personas privadas de la libertad que se encontraban reclusas en la cárcel en el mes de octubre 2025. En el mes de febrero de 2026 la UT Nutridistrital, efectuó la entrega de vasos plásticos a la totalidad de ppl de la cárcel, esto en atención a solicitud del área de Apoyo a la supervisión de alimentos, debido a que no se contaba con la totalidad suficiente de vasos, por pérdida, deterioro y daño por parte de las ppl de la cárcel; sin embargo, se adelantó la mencionada entrega que se encontraba prevista para el mes de marzo de 2026, acorde con la frecuencia estipulada La próxima entrega vasos corresponde al mes de agosto de 2026, en cuanto a las cucharas

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

F-GCT-1139
V.2

	presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación sanitaria vigente.	plásticas éstas deberán entregarse en el mes de abril 2026. El día 24 de abril de 2026 se realizó la entrega de cucharas a la totalidad de PPL de la CDVAM, según el parte; esto es: 1027 unidades. Lo anterior, acorde con la frecuencia estipulada Durante el mes de mayo de 2026 se contó con la totalidad de menaje para las PPL en buenas condiciones, así mismo se mantuvo el porcentaje un 5% del total del menaje de conformidad con el parte de PPL. Durante el mes de junio de 2026 se contó con la totalidad del menaje para las PPL, así mismo se contó con el stock de fiambreras, vasos (5%). El día 22 de julio de 2026, la UT Nutridistrital realizó el ingreso de 1100 cucharas plásticas y se entregaron estos elementos a la totalidad de PPL de la CDVAM, según el parte, acorde con la frecuencia estipulada en el contrato. Durante el mes de Agosto de 2026 se contó con la totalidad del menaje para las PPL, así mismo se contó con el stock de fiambreras, vasos (5%).
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 Agosto 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. Se presentó un (1) evento diarreico de tipo viral en una ppl de la cárcel, lo que no requirió la activación del Plan de contingencia, el contratista atendió la solicitud del área de Apoyo a la supervisión de alimentos y entregó la alimentación con las restricciones dietarias solicitadas por el área de Apoyo a la supervisión

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

F-GCT-1139
V.2

		de alimentos, a través de la profesional en Nutrición.
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 Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital realizó la entrega completa de las dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que las requerían, conforme a la prescripción médica y el concepto nutricional. Asimismo, aseguró el suministro de las raciones alimentarias solicitadas por motivos religiosos y enfoque diferencial de las PPL. Esta labor fue verificada por la profesional en nutrición y dietética María Laura Bello, del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. El contratista UT Nutridistrital, a través de su profesional nutricionista dietista, realizó la actualización de los listados de dietas terapéuticas de las personas privadas de la libertad; esta actividad fue verificada por la nutricionista dietista del área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital, quien igualmente revisó los listados mensuales de dietas de dicha población con un total de 77 dietas para el mes correspondiente. Durante el mes de Agosto de 2026, se realizó proceso de revaloración nutricional trimestral de las ppl que forman parte del programa de dietas de la cárcel, esta actividad fue desarrolla de manera conjunta entre las Nutricionistas dietistas (cárcel y contratista) y profesionales del área de salud de la cárcel (USS) para la revisión de paraclínicos, acorde con los estándares ACA y revisar cada caso en particular frente a la pertinencia en la continuidad en el programa de dietas.
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	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

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	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 se encuentran en revisión por parte del área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel; una vez se culmine la revisión total de la documentación entregada, se remite oficio al contratista con las observaciones que correspondan y la solicitud de ajustes si procede. En el mes de febrero de 2026, la UT remitió el Plan de saneamiento con ajustes solicitados por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos, según la reunión del 3 de febrero de 2026, efectuada en la cárcel, en donde se efectuaron varias observaciones sobre el contenido técnico del documento remitido para revisión por parte del área de Apoyo a la supervisión de alimentos, este documento fue remitido el 10-02-2026. En el mes de marzo de 2026, el Plan de saneamiento fue revisado por la Secretaría de Salud en visita del 25-03-2026.
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	Durante el mes de Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital dio cumplimiento a los menús programados conforme al ciclo establecido en el contrato 2092 de 2025; no obstante, se presentaron 11 intercambios de alimentos, debido a falta de stock de algunos productos y aspectos de calidad de algunas proteínas que implicaron devolución de las mismas y requirieron intercambio; así mismo por sobremaduración de tubérculos: estos cambios los cuales fueron notificados, verbal y electrónicamente y posteriormente avalados por el área de

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

F-GCT-1139
V.2

	sanitarias vigentes en materia de alimentación.	supervisión de alimentos y consignados en el formato pertinente.
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 Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital contó con la totalidad de termómetros según lo estipulado en el contrato 2092 de 2025. El termómetro patrón fue calibrado el 20/08/202, con certificado N° LMS-BOG-44735, emitido por la empresa SIGMA.
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 Agosto 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, a excepción del carrotermo. 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 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 ha permitido el uso del horno ingresado para la elaboración de preparaciones horneadas con adecuado funcionamiento; vía correo electrónico, se informa que 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

		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; en el mes de julio de 2026 la UT Nutridistrital ingresó 2 cucharas medidoras digitales, el resto de equipos se encuentran pendientes, según lo estipulado en el Anexo Especificaciones Técnicas, lo cual será abordado en el comité de seguimiento del contrato 2092 de 2025, del mes de junio. La UT Nutridistrital solicitó ficha técnica para adquirir el carrotermo, en reunión del 30-04-2026, se informa a la UT que se elaboró una ficha técnica del este equipo, según con especificaciones técnicas, actuales de equipos disponibles en el mercado, se aclara que corresponde a una guía para establecer especificaciones técnicas, sin embargo, corresponde a la UT Nutridistrital, determinar las características de compra de este equipo (con cumplimiento de la normativa en materia de alimentos), a 31 de agosto se encuentra pendiente la entrega del carrotermo y la batidora.
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 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, incluido el programa de capacitación. El 6 de noviembre de 2025, la UT mediante radicado N° 1-2025-84546, allegó la documentación del sistema de aseguramiento de la calidad; esto es, Planes y programas, Plan de compras, Control y seguridad de calidad, Recepción de materias primas, Plan de emergencias, Plan de contingencia, Políticas de calidad. En el mes de Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital efectuó capacitaciones a las ppl

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

F-GCT-1139
V.2

		del servicio de alimentos, a través de personal idóneo (Ing. de alimentos, Tecnóloga de alimentos y profesional de SST), así: : 1. CAPACITACIÓN EN SST – PREVENCIÓN, CONTROL Y EXTINCIÓN DE INCENDIO 2. CAPACITACIÓN CONTINUA (ELEMENTOS PROHIBIDOS) 3. CAPACITACIÓN EN ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJES 4. CAPACITACIÓN EN PLAN DE SANEAMIENTO.
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	En el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital contó con los perfiles estipulados en el contrato 2092 de 2025, esto es Administrador - Ing. De alimentos John Ávila, Nutricionista dietista Yahanna Ramírez, Tecnóloga de alimentos Jennifer Muñoz, Jefe de cocina Miguel Mosquera y almacenista Duván Salazar. El mencionado personal se encontró afiliado al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y ARL riesgo V y entregó a la supervisión del contrato antecedentes disciplinarios del personal asignado al contrato.

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	
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 Abril de 2026, la profesional en Nutrición y Dietista Yahanna Ramírez asistió a inducción en norma de seguridad y de operación, realizada por el cuerpo de Custodia y Vigilancia, se realizó acta respectiva; esto dado su vinculación al contrato 2092 de 2025 por parte de la UT Nutridistrital. En el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital, no debió asistir a inducciones o capacitaciones en temas de seguridad, dado que no hubo ingreso de personal nuevo.
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 U.T Nutridistrital en el mes de octubre de 2025, realizó la entrega de la siguiente dotación al personal administrativo (jefe de cocina, nutricionista, ingeniero de alimentos, tecnóloga de alimentos y almacenista): pantalón y camisa, bata blanca, calzado bota antideslizante. En Febrero (10) de 2026, la UT Nutridistrital realizó la entrega de la dotación completa a todo el personal administrativo asignado al contrato de la cárcel. Durante el mes de junio de 2026 se realizó la entrega de dotación completa al personal asistencial asignado al contrato de la cárcel que correspondía (jefe de cocina, ingeniero de alimentos, tecnóloga de alimentos y almacenista): pantalón y camisa, bata blanca, calzado bota antideslizante), por lo que en el mes de julio no se debió realizar la entrega dado la periodicidad establecida; la entrega de dotación para la

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

F-GCT-1139
V.2

		nutricionista dietista deberá realizarse en agosto 2026. En el mes de agosto la UT No debió realizar entrega de dotación a personal, dada la frecuencia estipulada en el contrato 2092 de 2025.
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 Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital, aceptó que las labores de supervisión del contrato fueran realizadas por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos, es decir, 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, Nutricionista dietista María Laura Bello, Tecnóloga Clara Benavides e Ing. Sofía Ortegón.
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 agosto 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		

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

F-GCT-1139
V.2

	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 enero (22 y 23) de 2026, se efectuó la limpieza y lavado de techos, paredes y zonas altas en el servicio de alimentos, labor que realizada por la empresa SERVITEX; la siguiente actividad de limpieza de techos, paredes de zonas altas y pasillo de servicios interno contiguo al área del Servicio de alimentos, Durante el mes de julio (17) del 2026, la UT Nutridistrital efectuó actividades de limpieza de techos, zonas altas en el servicio de alimentos y pasillo de servicios, a través de la empresa SERVITEX, acorde con la frecuencia estipulado en el contrato 2092 de 2026. Adicionalmente, la UT Nutridistrital, en el mes de agosto, cumplió con el programa de Limpieza y Desinfección de instalaciones y equipos utilizando agentes químicos establecidos, lo cual fue verificado por el grupo de Apoyo a la supervisión de alimentos.
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 Agosto 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 no contó en su totalidad con los equipos y utensilios estipulados el Anexo Especificaciones Técnicas, desde el inicio del contrato 2092 de 2025. Aunque se presentó evento diarreico de tipo viral en algunas ppl de la cárcel, no se debió activar el Plan de contingencia, el contratista UT Nutridistrital atendió la solicitud del área de Apoyo a la supervisión de alimentos y entregó la alimentación con las restricciones dietarias solicitadas por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos, a través de la profesional en Nutrición y dietética y se realizó el suministro de alimentos en recipientes biodegradables, según lo estipulado en el Anexo Técnico del contrato 2092 de 2025

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

F-GCT-1139
V.2

		Adicionalmente y dado algunos casos de ppl con enfermedades infectocontagiosas que requirieron aislamiento, la UT suministro la alimentación en empaques desechables.
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 Agosto 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 (fiambra, 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.	Dado que el mes de Enero de 2026, el contratista UT Nutridistrital, efectuó 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 (fiambra, taza, vaso), del servicio de alimentos, el 12 de febrero se remiten los reportes respectivos, los cuales muestran conformidad. Para el mes de Abril (22) de 2026, la UT efectuó la actividad de muestreo microbiológico de la cena, dada la frecuencia estipulada en el contrato 2092 de 2025; en total fueron tomadas 12 muestras de alimentos, superficies, ambientes, manipuladores y agua potable; los resultados fueron enviados vía correo electrónico el 14-05-2026, evidenciando cumplimiento de todas las muestras tomadas. En el mes de Julio (24) de 2026, la UT efectuó la actividad de muestreo microbiológico del almuerzo, dada la frecuencia estipulada en el contrato 2092 de 2025; en total fueron tomadas 12 muestras de alimentos, superficies, ambientes, manipuladores y agua potable (exámenes fisicoquímico y microbiológico); los resultados de las muestras tomadas, fueron

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

F-GCT-1139
V.2

		revisados para verificación del cumplimiento microbiológico estipulado en la normatividad sanitaria respectiva, encontrando conformidad en la totalidad de las muestras. En el mes de agosto 2026, la UT Nutridistrital, no debió efectuar toma de muestras, dado la frecuencia estipulado en el contrato 2092 de 2025. Lo anterior previo requerimiento de entrega completa de la información de los 3 laboratorios (Enzipan, Bioquilab y Nulab) postulados por el contratista UT Nutridistrital (vía correo electrónico), la respuesta generada por el área de apoyo a la supervisión de alimentos a través del correo de la supervisora del contrato de alimentos fue remitida el 30-10-2025, informado que el laboratorio seleccionada por la entidad correspondió a BIOQUILAB.
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.	Durante el mes de Agosto de 2026 se realizó la toma y almacenamiento de las contra muestras correspondientes a la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida, garantizando su debida identificación y el cumplimiento de los gramajes requeridos para análisis. Asimismo, estas fueron almacenadas en los espacios destinados 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	Durante el mes de Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital almacenó los alimentos perecederos y no perecederos en el centro carcelario conforme a la minuta patrón y al ciclo de menús y atendió las novedades del mes anterior, en cuanto a la adquisición de carnes rojas porcionadas, dado que en el mes de abril se inició el suministro de las carnes rojas porcionadas de acuerdo con lo establecido en el Anexo de Especificaciones Técnicas.

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

F-GCT-1139
V.2

	contrato con la frecuencia que considere pertinente.	En el mes de Agosto 2026, se realizó el seguimiento por parte del área de Apoyo a la supervisión de alimentos, y se evidencia que algunas proteínas (carnes rojas) del proveedor BEEF Colombia, no presentan uniformidad en los gramajes de las carnes, por tanto en reunión de seguimiento del contrato 2092 de 2026, efectuada el 26 agosto de 2026, se informa al contratista UT Nutridistrital, que se han evidenciado algunos servicios de carnes rojas con variabilidad en su gramajes y se solicita efectuar con el proveedor Beef, las acciones correctivas de fondo, con el fin de asegurar que estas proteínas se entreguen con un gramaje estándar acorde con lo estipulado en la minuta patrón; en caso de no ser posible la subsanación respectiva, la supervisión del contrato podrá solicitar el cambio de proveedor de base de proteínas (carnes rojas) Adicionalmente, se presentaron algunos intercambios de alimentos debido a la sobremaduración de ciertos alimentos o no disponibilidad de otros, los cuales fueron debidamente revisados y aprobados por la Nutricionista dietista de la cárcel, María Laura Bello.
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	Durante el mes de Agosto 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.

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

F-GCT-1139
V.2

	condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan.	
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.	En el mes de Agosto de 2026, se presentó evento diarreico de tipo viral en algunas ppl de la cárcel, no se activó el Plan de contingencia, el contratista atendió la solicitud del área de Apoyo a la supervisión de alimentos y entregó la alimentación con las restricciones dietarias solicitadas por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos, a través de la profesional en Nutrición y dietética y se realizó el suministro de recipientes biodegradables. 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 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.
25	Aceptar que el personal utilizado para el apoyo a la preparación y manejo de los	Durante el mes de Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital aceptó que el personal utilizado

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

F-GCT-1139

V.2

	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.	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. En el mes de Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital contó con 28 ppl en el servicio de alimentos. En el mes de agosto de 2026 se realizó por parte de la USS de la cárcel, las valoraciones a 12 ppl seleccionados por la JETEE, para posible ingreso al servicio de alimentos, en caso de requerirse; en el mes de septiembre 2026 se solicitará ala UT NUTRIDISTRITAL, efectuar los exámenes paraclínicos respectivos.
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 Agosto 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. En mayo de 2026, se presentó accidente laboral de la ppl YANQUEN RAQUIRA WILLIAM, por quemadura en miembro superior, el contratista UT Nutridistrital, gestionó el FURAT respectivo para atención en entidad hospitalaria, la cual fue efectivamente realizada en el hospital Samaritana. El día 20 de junio de 2026, se presentó accidente laboral de la PPL URDANETA ORTÍZ EMANUEL (corte dedo índice izquierdo), la UT Nutridistrital gestionó el FURAT para atención por ARL, de lo cual se generó Incapacidad del 20 al 26 de junio de 2026 (7 días). En el mes de Agosto 2026, no se presentaron accidentes laborales de las ppl asignadas al servicio de alimentos.

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

F-GCT-1139
V.2

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 Agosto 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.
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 Agosto 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	La UT realizó el pago de la bonificación a las ppl del servicio de alimentos de la cárcel dentro de los tiempos establecidos en el contrato 2092 de 2026, correspondiente al periodo establecido (01 al 31 de Julio de 2026) mediante radicado N°1-2026-47104, acorde con las actividades desempeñadas, luego de que el área de Apoyo a la supervisión de alimentos remitió vía correo electrónico (03-09-2026), los reportes respectivos, acorde con lo estipulado en 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

	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).	Durante el mes de Agosto de 2026, el contratista UT Nutridistrital contó con 28 ppl en el servicio de alimentos, acorde con lo estipulado en el contrato 2092 de 2025.
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.	En el mes de marzo de 2026 la Supervisión del contrato de suministro de alimentación, solicitó al contratista UT Nutridistrital, mediante radicado N° 2-2026-16282 del 26/03/2026, la toma de exámenes clínicos de 17 ppl (nuevos seleccionada por la JETEE, para procesos de ingreso al taller, aunque solo se requiere suplir 5 faltantes y 5 remanentes, sin embargo, dado los procesos de traslados es necesario contar con ppl habilitadas para ingreso al servicio. En el mes de junio (26) de 2026, la supervisión de alimentos solicitó mediante radicado n° 2-2026-37005, la toma de exámenes clínicos a cuatro (4) ppl, tres que pertenecen al servicio de alimentos para renovación del certificado de aptitud y uno para proceso de ingreso al servicio; por tanto, la UT Nutridistrital, realizó esta actividad el 02 de julio de 2026, a través del laboratorio Bioquilab - Mediexpress S.A.S. En el mes de agosto de 2026, la supervisión del contrato de alimentos, no requirió la toma de exámenes clínicos, dado que la ppl seleccionadas por la JETTE, se encontraban en proceso de valoración médica por parte de la USS,
31		

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

F-GCT-1139
V.2

	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 Agosto de 2026, la supervisión del contrato No solicitó al contratista UT Nutridistrital, de manera oficial, cambio de personal asignado al contrato 2092 de 2025; a partir del 15-08-2026, se contó con cuatro (4) de los 5 perfiles, Administrador Ing. De alimentos, Jefe de cocina, Tecnólogo de alimentos y almacenista, estipulados en el mencionado contrato, dado que la Nutricionista dietista renunció a su contrato, el 14-08-2026. Por lo mencionado, la UT Nutridistrital, dio inició el proceso de selección del profesional respectivo, para suplir la vacante.
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 periodo del 01 al 31 de Agosto de 2026, La UT Nutridistrital reportó verbalmente al área de supervisión de alimentos, novedad relacionada con la renuncia de la profesional Nutricionista Yahanna Ramírez, desde el 15-08-2026; para el mes de Agosto la UT remitió la programación de turnos de su personal y el área de Apoyo a la supervisión del contrato, efectuó el seguimiento respectivo por parte de la supervisión del contrato.
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	Durante el mes de Agosto 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

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	instalaciones de la Cárcel Distrital; esto fue revisado mediante reportes de planillas y desprendibles de nómina, los cuales evidenciaron el pago de la primera quincena del mes de agosto el día 03 de septiembre de 2026 y la segunda quincena del mes de agosto el día 10 de septiembre del 2026.
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 Agosto 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.	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de agosto de 2026, efectuó actividades de control de roedores y control de lámparas, el cual fue realizado por el contratista a través de la empresa Biocontacto ambiental S.A.S, esto previa coordinación con el área de PIGA de la cárcel, acorde con la frecuencia estipulada en el contrato 2092 de 2025, la cual asigna una frecuencia trimestral; así mismo se remite soporte de servicio N° 47031 con fecha 11-08-2026.
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	La UT NUTRIDISTRITAL durante el mes de Abril de 2026 efectuó el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable que abastecen las áreas de cocina, almacenamiento.

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

F-GCT-1139

V.2

	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.	Lo anterior se soportó según Certificado de lavado y desinfección del tanque. N° 38268 de 08 de abril de 2026. De igual manera se realizó el análisis físico químico del agua potable soportado con el informe N° A-48679-01-FQ y el análisis microbiológico soportado con el informe N° A-270008-01-MB con resultados de conformidad para ambos casos Por tanto, la próxima actividad de lavado del tanque se deberá efectuar en el mes de octubre de 2026.
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	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital a través de sus contratistas realizaron las siguientes actividades de mantenimiento preventivos y correctivos en el servicio de alimentos:
		ACTIVIDADES REALIZADAS
		1. CUARTO DE CONGELACIÓN: Se evidenció realización de mantenimiento preventivo de cuarto de congelación quedando en funcionamiento, sin embargo, presenta altibajos de temperatura según registro, frentes a lo cual se solicita al contratista efectuar nueva revisión. 2. CUARTO DE REFRIGERACIÓN Se evidenció mantenimiento preventivo de equipo, en funcionamiento y registro de temperatura sin novedad. - LAVAVAJILLAS Se realizó mantenimiento preventivo al equipo lavavajillas, desmonte de piezas, para lavado, revisión y protección de

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

F-GCT-1139
V.2

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.	botones de funcionamiento. Funcionando con normalidad. PLANCHA (Placa SCJ-051588) Se evidenció mantenimiento correctivo temporal a plancha, instalación de alambre siliconado provisional para ajuste de flauta e instalación de tornillo - PROCESADOR DE ALIMENTOS: Se evidencio instalación y funcionamiento del procesador de alimentos. - HIDROLAVADORA Se presentó ingreso de reposición de hidrolavadora de propiedad del servicio de alimentos. <u>ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PENDIENTES POR REALIZAR</u> - Carro termo (placa SCJ-051606) Carro termo 2 presenta daño en bisagra inferior de la puerta. - Mantenimiento correctivo de nevecón no está en funcionamiento bodega auxiliar SCJ-051591. - Mantenimiento correctivo de nevecón llanta suelta área de procesos SCJ-051592. - Se encuentra pendiente de ingreso del mesón de propiedad del operador de UT NUTRIDISTRITAL ubicado en el área de
---	--

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

F-GCT-1139
V.2

		ollero, retirado el 28-08-2026 memorando 3-2026-38204. - Mantenimiento correctivo cuarto de congelación, con el fin de garantizar la temperatura respectiva. - Mantenimiento correctivo clavija de licuadora y toma corriente - Mantenimiento preventivo según cronograma equipos a gas a estufas y planchas) ACTIVIDADES LOCATIVAS PENDIENTES POR REALIZAR - Resane de muros en área de ensalada, preliminar y jugos. En el mes de agosto de 2026 se hizo reposición de los siguientes elementos: · Espumadera: 1 unidad · Cuchara metálica: 1 unidad · Cucharón: 1 unidad
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 Agosto de 2026, se ingresó el procesador de alimentos, que se encontraba en mantenimiento correctivo para mantenimiento externo.

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

F-GCT-1139
V.2

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.	En el mes de Agosto de 2026, UT Nutridistrital, realizó los mantenimientos preventivos y/o correctivos del servicio de alimentos con personal idóneo para las labores requeridas, tanto para arreglos locativos como para equipamiento, así: -Equipos de frío (refrigeración y congelación): esta actividad fue realizada por personal técnico de la empresa CERO GRADOS, para el contratista de la UT Nutridistrital. -Estufas: Técnico Freddy Lamprea, contratado por la UT Nutridistrital -Mantenimientos locativos: Esta actividad fue realizada por personal técnico de la UT Nutridistrital. -Equipo lavavajillas: Esta actividad fue realizada por personal especializado (Técnico Juan Carlos Iancheros), contratista de la UT Nutridistrital.
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	En el mes de Mayo de 2026 (del 20 al 22), la UT Nutridistrital a través de la empresa NOVOAIRE, efectuó mantenimiento del sistema de extracción del servicio de alimentos; dentro de las actividades efectuadas se encuentran: - Limpieza en general de los hongos - Cambio de chumaceras - rodamientos - Cambio de correas desgastadas - Limpieza de ductos de extracción y campanas de extracción. -Mantenimiento de los dos ventiladores tipo hongo. - Cambio de tornillería -Retiro del área de la grasa resultante de la actividad. Desmante e instalación de los dos motores los cuales fueron retirados, para realizar cambio de rodamientos, que se encontraban desgastados.

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

F-GCT-1139
V.2

	deberá presentarse un informe con registro fotográfico del antes de la intervención y después de la misma.	En el mes de agosto (31) de 2026, la UT inició a través de la empresa NOVOAIRE, el mantenimiento del sistema de extracción (ductos de extracción y motores), actividad que deberá ser culminada en la primera semana de septiembre; esto debido a baja disponibilidad de agenda de la empresa contratada, pues tenían jornadas de capacitación en su 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 en el mes de Agosto 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.
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 en el mes de Agosto 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: 1. AJIACO SANTA FERREÑO 2. CHULETA VALLUNA 3. BURRITO MEXICANO 4. SANCOHO DE GALLIN Estas actividades fueron verificadas por el área 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

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 Agosto 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 Earth Vision . La UT Nutridistrital entrega certificado de recolección y transporte de residuos orgánicos Certificado de disposición CRSSS- N° 183, generado por la empresa GRUPO TERRA ZAN S.A.S. E.S.P., encargada del manejo final de residuos del servicio de alimentos.
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 Agosto de 2026, realizó la actividad de recolección de la AVU (Aceite de Cocina Usado), a través de la empresa Earth Vision, se remite el certificado de aprovechamiento de aceite vegetal usado con fecha del 8 de septiembre de 2026.
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	Durante el mes de Marzo (25) de 2026, la Secretaria Distrital de Salud realizó Visita de Inspección Sanitaria en el servicio de alimentos de la cárcel y emitió concepto sanitario FAVORABLE con un porcentaje de cumplimiento del 93.5%.

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	En cuanto al hallazgo reportado por la Secretaría de Salud, sobre el estado de los calderos, que competen a la UT Nutridistrital, fue remitido en el documento Plan de mejoramiento, adicionalmente se envía, el Acta de Inspección Sanitaria N° AS02E 814701 mediante correo del 13-04-2026, con el fin de generar el proceso de cambio de los calderos acorde con lo requerido por el ente de control, los cuales fueron cambiados en su totalidad oportunamente dentro de los tiempos establecidos. Durante el mes de agosto 2026, no presentó visita de inspección sanitaria por parte de la Secretaría de Salud.
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	Dado que durante el mes de Marzo de 2026 se presentó visita de inspección sanitaria por parte de la Secretaria Distrital de Salud y se presentó hallazgo de cambio de los calderos, la UT remitió respuesta con la fecha de cambio de los utensilios mencionado, mediante Plan de mejoramiento con radicado N° 1-2026-21017 del 27-04-2026 (generado por el área de Apoyo a la supervisión de la cárcel), en el cual se estipula que

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	subsanan el hallazgo reportado por la Secretaría de Salud, consistente en el cambio de calderos, los cuales fueron cambiados en su totalidad de manera oportuna. Durante el mes de agosto 2026, no se generaron planes de mejoramiento, dado que no hubo requerimientos.
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 Agosto 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.
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 Agosto 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. En el mes de Octubre de 2025 la UT Nutridistrital
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	En el mes de Agosto (31) de 2026, la UT Nutridistrital reportó vía correo electrónico, novedad relacionada con presunta agresión entre las ppl García Moreno José German y Barragan Olaya, argumentado bajo desempeño y no

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

F-GCT-1139

V.2

	relacionadas con este, durante la ejecución del mismo.	acatamiento de las instrucciones impartidas en el servicio de alimentos. Por tal razón se procederá a realizar intervención con las ppl y acta de compromiso si corresponde, así como el seguimiento respectivo.
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 Agosto 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
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 Agosto 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, establecidos para el desarrollo del presente objeto contractual.
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 Agosto de 2026, la UT Nutridistrital, no requirió realizar ni asegurar la logística para atención de contingencia, dado que no se presentó ninguna contingencia que ameritara la implementación del mismo.
53	Entregar, al inicio del contrato la documentación de todos y cada uno de los proveedores de base y los alternos que	

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

F-GCT-1139
V.2

	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 Noviembre 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; sin embargo, desde la fecha de ejecución del contrato, se han efectuado solicitud de autorización de nuevos proveedores por temas relacionados con calidad, aumento de compras a pequeños proveedores, por tanto en el mes de abril 2026, se solicitará actualización de listado de proveedores de base y alternos, con las justificaciones respectivas. En el mes de Agosto 2026, se revisó los documentos del proveedor Proalimentos Liber, para suministro su producto, leche entera higienizada UAT (UHT) larga vida, con nueva marca DIMUCCA, que fue revisado el 31-08-2026, por tanto se generará la autorización para suministro de este producto desde el mes de septiembre 2026.
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	En el mes de Agosto de 2026 la UT Nutridistrital, adquirió materias primas de cinco pequeños proveedores (Pulpas El Edén, Aprolecho, Fedearroz, Bárbara Hoyos y Pablo Emilio Rodríguez Aguirre) que son pequeños productores de la región central que pertenecen a la base de datos de la Secretaría de Desarrollo Económico y presentó acorde a lo establecido en

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	reuniones previas, el soporte para reconocer a Proalimetos Liber S.A.S dentro de compras a pequeños productores según lo establecido en la guía implementación compras públicas alimentos, de la secretaría de desarrollo económico. UT Nutridistrital adjunta la totalidad de las facturas de compra del mes de Agosto de 2026 del contrato de la cárcel, por consiguiente, se realizó el estimativo del porcentaje de compras a pequeños proveedores y este corresponde al 29% de las compras mensuales, por tanto, continúa por debajo del % estipulado en la normativa vigente respectiva y a través de la supervisora del contrato se notificará esta novedad para generar las acciones correctivas.
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 Agosto de 2026, UT Nutridistrital realizó la limpieza de la trampa de grasas del servicio de alimentos y entregó el soporte respectivo; certificado No. 61353 de la empresa Ingealimentos, emitido el 19-08-2026.
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	La UT Nutridistrital continuó con la implementación del software, efectuó ajustes, realizó capacitación a su personal administrativo, pero está pendiente la culminación del proceso de validación; mediante radicado N° 1-2026-8937 del 26-02-2026, la UT informa el usuario y contraseña para uso del personal de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel, sin embargo se encuentra pendiente realizar capacitación al personal del Área de Apoyo a la supervisión de alimentos, en el manejo de la plataforma, la cual fue solicitada por la ING. Martha Corredor de la mencionada área, esto con

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

F-GCT-1139
V.2

	permanente y será responsable de la información allí suministrada.	el fin de efectuar las respectivas verificaciones (inventarios, compras de alimentos - compras a pequeños proveedores y demás actividades que correspondan). En el mes de marzo 2026 la UT Nutridistrital efectuó capacitación al grupo de apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel y a su personal tanto administrativo como externo asignado al contrato en el software desarrollado para la ejecución del contrato 2092 de 2025, se hicieron algunas observaciones para ajuste, las cuales efectuará la empresa contratada que desarrollo el software, con el fin de efectuar las respectivas verificaciones (inventarios, compras de alimentos – compras a pequeños proveedores y demás actividades que correspondan) por parte de la supervisión del contrato. En el mes de Agosto de 2026, nuevamente, el grupo de Apoyo a la supervisión de alimentos realizó seguimiento del sistema Software, encontrando que nuevamente no se han realizados los ajustes solicitados en la capacitación del mes de abril de 2026, lo cual fue manifestado al contratista para subsanación en la reunión de seguimiento del contrato prevista para inicios de agosto (26) de 2026, debido a que no es posible consultar los inventarios en tiempo real y tampoco se han parametrizado algunos módulos tal como fue solicitado, esto será notificado mediante oficio. Por tanto la UT Nutridistrital, agendará cita con el proveedor del Software en el mes de septiembre 2026, para proceder con los ajustes requeridos.
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	El día 30 de septiembre de 2025, la empresa UT Nutridistrital realizó la entrega de dotación (1 uniforme), esto es, pantalón blanco, camisa, cofia, botas de caucho, peto PVC, a todas las ppl del servicio de alimentos, igualmente el 10 de octubre, realizó la entrega de dos uniformes (pantalón y camisa color blanco con raya roja, cofia color rojo; pantalón y camisa color blanco con raya azul y cofia azul)

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	El día 10 de febrero de 2026 se realizó la entrega de la dotación completa a todas las PPL del servicio de alimentos, esto es: dos dotaciones completas (camisa, pantalón, cofia), botas de caucho, peto PVC, camiseta blanca. En el mes de abril de 2026 se realizó la entrega de la dotación completa a las siete (7) PPI que ingresaron al servicio de alimentos: esto es: dos dotaciones completas (camisa, pantalón, cofia); botas de caucho, peto PVC. En el mes de junio de 2026 se realizó la entrega de algunos elementos de protección personal: • Seis (6) pares de mangas de carnaza • Cuatro (4) petos de carnaza • Cuatro (4) pares de guantes mosqueteros En el mes de julio de 2026 se entregaron los siguientes elementos: • GUANTES DE MALLA: 4 UNIDADES El día 19 de agosto de 2026, acorde con la frecuencia estipulada en el contrato, la UT realizó la entrega de la dotación completa a cuatro (4) PPL del servicio de alimentos, consistente en dos dotaciones completas (camisa, pantalón, cofia); botas de caucho, peto PVC. Las demás PPI cuentan con la dotación completa, la cual fue entregada en el mes de junio de 2026.
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.	Durante el mes de agosto 2026, el contratista UT Nutridistrital, mediante el Nutricionista dietista, dió cumplimiento a la obligación contractual relacionada con la realización de valoraciones nutricionales a las personas privadas de la libertad (PPL), solicitadas por el área médica. Dichas valoraciones fueron efectuadas por el profesional en nutrición dentro del mismo mes en que se realizó la solicitud, conforme a lo establecido. Posteriormente, fueron revisadas y

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

F-GCT-1139
V.2

		aprobadas por la Nutricionista de la Supervisión del Contrato María Laura Bello, previo al suministro de la dieta asignada, garantizando el adecuado manejo nutricional de la población. Dada la renuncia de la nutricionista de la UT el día 14 de agosto de 2026, las solicitudes posteriores de valoraciones por el área fueron recibidas y ejecutadas únicamente por la nutricionista de la Cárcel.
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 Agosto 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.
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.	En el mes de Agosto 2026, la UT Nutridistrital presentó mediante radicado N°1-2026-54420 del 11-09-2026, junto con los soportes correspondientes al periodo comprendido entre el 1 y el 31 de Agosto de 2026, dentro los tiempos respectivos; lo anterior acorde con el reporte mensual de raciones suministradas diariamente a las Personas Privadas de la Libertad de la Cárcel Distrital.

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

F-GCT-1139

V.2

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 Agosto de 2026 la UT Nutridistrital, presentó el Informe inicial, documentos y evidencias parciales el día 4 de septiembre 2026, para primera revisión, sin embargo y dadas las solicitudes de ajuste del mencionado informe, este se culminó el día 11 de septiembre de 2026, con reporte respectivo vía correo a la supervisora del contrato, para fines correspondientes.
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.
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	Para el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital contó con personal femenino (interno y externo) asignado al contrato 2092 de 2025; sin embargo, en cuanto a las personas privadas de la libertad, estas corresponden solamente a hombres, dada las exigencias de las labores desarrolladas en el servicio de alimentos y acorde con las disposiciones de la dirección de la cárcel.

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

F-GCT-1139
V.2

	consecuencias previstas en el contrato y en las demás normas aplicables.	
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 por de esta normatividad por parte de la UT Nutridistrital, constatando la aplicación efectiva y continua de esta medida conforme a los lineamientos contractuales y normativos vigentes. En el mes de Agosto 2026, el área de Apoyo a la supervisión de alimentos, verificó el ingreso y uso de recipiente biodegradables en el servicio de alimentos El contratista entrego, con fecha primero de julio de 2026, el informe correspondiente al primer semestre de 2026, en el cual evidencio el cumplimiento de la normatividad que regula la materia. Este informe incluyo: Inventario de materiales utilizados, Soportes de compra o certificación de los materiales sustitutos empleados y Fotografías y pruebas documentales del uso de dichos elementos. Dando así cumplimiento de manera integral, a lo dispuesto en esta obligación, señalado para este informe.
65	Dar cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 0175 de 2025 relacionado con el Impuesto de timbre, por lo cual, el contratista se	En 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

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

F-GCT-1139
V.2

	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.	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
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.	La UT Nutridistrital, durante el periodo del 01 al 31 de Agosto del 2026, no realizó obligaciones adicionales contractualmente, dado que no fueron solicitadas.

II. DE LOS COMPONENTES DEL CONTRATO

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	31/10/2025
02	2025	14849	29-12-2025	1.007.459.040	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION NOVIEMBRE	01/11/2025	30/11/2025
03	2026	17809	23-02-2026	1.052.139.480	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION DICIEMBRE	01/12/2025	31/12/2025
04	2026	1427	24/03/2026	1.073.939.001	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION ENERO	01/01/2026	31/01/2026

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

F-GCT-1139
V.2

05	2026	3369	24/04/2026	946.667.538	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION FEBRERO	01/02/2026	28/02/2026
06	2026	4635	19/05/2026	1.087.704.11 1	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION MARZO	01/03/2026	31/03/2026
07	2026	6518	19-06-20266	1.112.072.07 6	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION ABRIL	01/04/2026	30/04/2026
08	2026	7608	15-07-2026	1.152.065.30 1	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION MAYO	01/05/2026	31/05/2026
09	2026	9590	24-08-2026	1.128.553.00 5	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION JUNIO	01/06/2026	30/06/2026
10	2026	11090	04-09-2026	1.133.873.03 4	PAGO SERVICIOS ALIMENTACION JULIO	01/07/2026	31/07/2026
TOTAL PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			\$11.901.775.344				

Componente Técnico – Situación Actual

A 31 de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital tiene pendiente la entrega de algunos equipos (Carrotermo y batidora) para ejecución del contrato 2092 de 2025, según lo estipulado en el nexo Especificaciones Técnicas

- De la misma manera se tiene pendiente, realizar algunas actividades de mantenimiento correctivos de equipos (carros termo, nevecones, cuarto de congelación y licuadora) y de tipo locativo (resane de muros en área de ensalada, preliminar y jugos, en área de ensalada, preliminar y jugos y ajuste del sistema de desagüe en el área de marmitas ya que vuelve a presentar fuga de agua y filtración en muro); también se tiene pendiente el cambio de algunos utensilios.

Adicionalmente se tiene pendiente las siguientes actividades:

- Que la UT Nutridistrital, Solicité al proveedor BEEF COLOMBIA S.A.S, la implementación de las acciones correctivas definitivas, con el fin de asegurar los gramajes de las carnes (rojas) porcionadas, según lo estipulados en la minuta patrón del contrato 2092 de 2025, en caso de que no se presente subsanación, se deberá efectuar cambio de proveedor.
- Ajustes solicitados del Software (herramienta en capacitación) en capacitación del 8-04-2026 al personal de apoyo a la supervisión de alimentos para efectuar los procesos de verificación respectivos en materia de inventarios en tiempo real, ajustes en la parametrización de algunos módulos del software, entre otras actividades, que aún no se han efectuado.

Componente Jurídico – Situación Actual

De conformidad con las disposiciones del artículo 49 de la Ley 1709 de 2014, que modifica el artículo 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

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

F-GCT-1139
V.2

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. Se elaboro el otrosí No 2 MODIFICATORIO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SCJ-2092-2025, en lo referente a: valor del contrato, imputación presupuesta, liberando recursos, la contratista suscribió las pólizas que amparan las modificaciones del contrato, las cuales fueron aprobadas y se encuentran debidamente subidas en el SECOP..

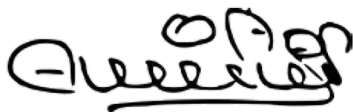
Componente Administrativo – Situación Actual

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 julio de 2026 y entrego los soportes de radicación mediante radicado N° 1-2026-47104, acorde con las actividades desarrollas por las ppl y según la información suministrada por el área de Apoyo a la supervisión de alimentos de la cárcel; en cuanto al pago de la bonificación del mes de Agosto de 2026, la información fue remitida a la UT mediante correo electrónico el 3-09-2026, una vez efectuados los pago, se deberá realizar radicación en la entidad, 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 informe 14-09-2026

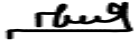


ADRIANA PATRICIA HERNANDEZ

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

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

F-GCT-1139
V.2



MARTHA CORREDOR M

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2092 de 2025



MARIA LAURA BELLO

Cargo: NUTRICIONISTA DIETISTA - CONTRATISTA

Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2092 de 2025



CLARA BENAVIDES

Cargo: TENLGO. DE ALIMENTOS CONTRATISTA

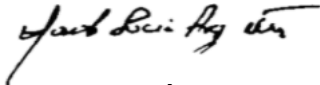
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2092 de 2025



SOFIA ORTEGÓN

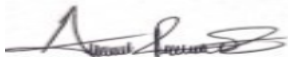
Cargo: ING. DE ALIMENTOS - CONTRATISTA

Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2092 de 2025



MARTHA LUCÍA ARANGO

Cargo: ABOGADA CONTRATACIÓN CÁRCEL



ANGIE KATHERINE RODRÍGUEZ

Cargo: PROFESIONAL CONTRATACIÓN CÁRCEL

Elaboró: MARTHA CORREDOR - GRUPO DE APOYO SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
MARIA LAURA BELLO - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
CLARA BENAVIDES - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
SOFÍA ORTEGÓN - GRUPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DE ALIMENTOS
MARTHA ARANGO - CONTRATACIÓN CÁRCEL DISTRITAL
ANGIE KATHERINE RODRÍGUEZ - CONTRATACIÓN CÁRCEL DISTRITAL
Aprobó: ADRIANA PATRICIA HERNÁNDEZ - SUPERVISORA CONTRATO 2092 DE 2025

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

INFORMACIÓN BÁSICA										
CONTRATISTA: UT NUTRIDISTRITAL							CONTRATO No.: SCJ 2092-2025			
OBJETO DEL CONTRATO: 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	Días	Prórroga	Meses	Días	Plazo Total	Meses	Días
Fecha terminación: 31-12-2027			27.4	822		00	00		27.4	822
Informe No: 11		Desde: 01-08-2026			Hasta: 31-08-2026			Fecha Informe: 04-09-2026		

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL ejecutó de manera oportuna, continua y conforme a lo pactado, las actividades contractuales a su cargo, en cumplimiento de las especificaciones técnicas, condiciones operativas y lineamientos establecidos en el Anexo 1, así como en los demás documentos que integran el proceso contractual.	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 Agosto de 2026 conforme a los documentos requeridos en el anexo técnico y pliego de condiciones.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL prestó el servicio de alimentación de manera permanente y continua durante el periodo en base al parte diario suministrado por el cuerpo de custodia y vigilancia, el suministro de alimentación fue a la totalidad de Personas Privadas de la Libertad (PPL) de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, verificando la entrega completa de los tiempos alimentarios establecidos: desayuno, almuerzo, onces, cena y bebida caliente nocturna. Entre el 01 al 31 de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL solicitó a la supervisión del contrato un total de Once (11) intercambios de alimentos, debidamente justificados, principalmente asociados a la ausencia de fruta en cosecha, igualmente a la necesidad de prevenir procesos de sobre maduración, con el propósito de preservar la calidad, inocuidad y continuidad en la prestación del servicio. Como parte del seguimiento al cumplimiento de las especificaciones contractuales, y en atención a reportes emitidos por el área de Apoyo a la Supervisión de Alimentos relacionados con desviaciones en el gramaje de algunas proteínas frente a la minuta patrón, la UT NUTRIDISTRITAL comunico dichas novedades al proveedor Beef Colombia, el cual realizó un plan de mejora con el fin de implementar acciones correctivas correspondientes, con el fin de asegurar el cumplimiento de los gramajes establecidos en el contrato, se adjunta plan de mejora.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 2" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 2.1 F-GIP-1184 liberación de alimentos raciones alimentarias - Agosto 2026. 2.2 F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéutica - Agosto 2026 2.3 F-GIP-1165 Autorización de intercambios - Agosto 2026 2.4 Plan de mejora Beef - Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 reclusos 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) compartimentos 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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL estuvo al tanto de la disponibilidad, reposición y adecuado estado del menaje destinado a la totalidad de las ppl reclusas en la CDVAM, en cumplimiento de las obligaciones contractuales y de las especificaciones técnicas establecidas. En desarrollo de lo anterior, se dio el suministro oportuno de fiambreras de policarbonato, acorde a la frecuencia y/o necesidad del servicio, las cuales se conservaron en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, permitiendo contener las preparaciones conforme a los gramajes definidos y acorde con lo estipulado en el contrato, sin afectar la calidad del servicio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 3" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 3.1 Soporte entrega de fiambreras a las PPL – 30 septiembre 2025 3.2 Inventario de Menaje – 31 Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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 fiambra 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 de este por menaje nuevo cuando presente deterioro y/o destrucción parcial o total en concordancia con las exigencias estipuladas en la reglamentación sanitaria.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital mantuvo la disponibilidad del menaje completo en el establecimiento, conforme a las especificaciones y fichas técnicas del contrato, el cual fue entregado desde el inicio de su ejecución. Así mismo, se mantuvo un stock adicional equivalente al 5% del total del menaje para las PPL, permitiendo la reposición inmediata ante deterioros, pérdidas o contingencias, sin generar afectaciones en la continuidad de la prestación del servicio. Durante el periodo evaluado, el menaje de las PPL se conservó en adecuadas condiciones de higiene, integridad y sanidad, en cumplimiento de la normatividad vigente y de los estándares exigidos contractualmente. Así mismo, en cumplimiento de la periodicidad de reposición establecida en el anexo técnico, el día 22 de Julio de 2026 se realizó la entrega de cucharas plásticas de alta densidad a la totalidad de personas privadas de la libertad de la cárcel acorde con el parte suministrado por el cuerpo de custodia y vigilancia, asegurando la dotación completa del menaje requerido para la adecuada prestación del servicio, sin que se presentaran afectaciones en la operación. Por otra parte en cumplimiento de la periodicidad de reposición establecida en el anexo técnico, el día 28 de Agosto de 2026 se realizó la entrega de vasos con capacidad de 9 onzas a la totalidad de personas privadas de la libertad de la cárcel acorde con el parte suministrado por el cuerpo de custodia y vigilancia de la CDVAM. De igual forma, durante el periodo se adelantaron inspecciones periódicas por parte del equipo operativo de la UT Nutridistrital, con el fin de verificar el estado, uso y condiciones del menaje, realizando oportunamente los reemplazos necesarios Cabe mencionar que el PPL designado como representante de Derechos Humanos, en articulación con el comandante de cada patio, realiza el conteo y verificación de los vasos y	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 4" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 4.1 Inventario de Menaje – 31 Agosto 2026. 4.2 Acta entrega de cucharas – 22 Julio 2026. 4.3 Acta entrega vasos -28 Agosto 2026
---	--	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
	fiambreras, con el fin de validar las cantidades entregadas y las condiciones de estos, contribuyendo al control y seguimiento del menaje.	
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 Agosto de 2026 no se requirió la activación formal del Plan de Contingencia y del Protocolo para la Atención de Contingencias por parte de la UT Nutridistrital, toda vez que no se presentó ningún evento que comprometiera la continuidad en la prestación del servicio alimentario. En los casos que se requirió el suministro de menaje biodegradable para contingencia presentada por casos de tuberculosis en el patio Protección y Seguridad, la UT Nutridistrital atendió oportunamente las solicitudes efectuadas, garantizando la inocuidad, la bioseguridad y la adecuada prestación del servicio alimentario, igualmente la UT Nutridistrital realizó entrega de solución con ácido peracético como medida preventiva con el fin de realizar la desinfección adecuada de superficies y ambientes durante la entrega de alimentos en el patio Protección y Seguridad. De igual forma, es importante mencionar que, en cumplimiento del Anexo Técnico No. 1 – Especificaciones Técnicas, la UT Nutridistrital elaboró y presentó oportunamente el Plan de Contingencia y el Protocolo para la Atención de Contingencias, los cuales fueron radicados en Octubre de 2025 bajo el número 1-2025-81576. Dichos documentos fueron verificados por el equipo de supervisión y hacen parte integral del proceso de licitación pública, encontrándose plenamente vigentes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 5” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 5.1 Soporte Radicado No. 1-2025-81576 secretaría de seguridad y convivencia, 922 folios 5.2 Plan de contingencia y protocolo para atención de contingencia contrato SCJ-2092-2025. 5.3 Formato entrega solución ácido peracético - Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 comprendido entre el 01 al 31 de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento a la entrega de dietas terapéuticas a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que las requieran, conforme a los conceptos médicos emitidos por la USS (unidad de servicio de salud) y las valoraciones nutricionales del operador. Asimismo, se dio el suministro adecuado de dietas solicitadas por el área de antropología por convicciones religiosas y enfoques diferenciales, asegurando el respeto por los derechos, creencias y particularidades de cada PPL. De igual manera, a través del profesional Nutricionista Dietista, se actualizaron los listados oficiales de dietas terapéuticas, verificando la correspondencia entre el diagnóstico médico, la prescripción nutricional, el enfoque diferencial y la oferta alimentaria institucional, en cumplimiento de los lineamientos técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos en el contrato. Todas estas actividades fueron revisadas y validadas por el área de nutrición del Apoyo a la Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 6" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 6.1 F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéutica y/o enfoque diferencial - Agosto 2026.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 al 31 de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con la entrega de planes, programas, procedimientos y fichas técnicas de materias primas e insumos, conforme a las especificaciones técnicas del contrato. Esta documentación fue radicada oportunamente en Octubre de 2025 bajo el número 1-2025-81576, en medio físico y magnético, cumpliendo con los requisitos formales exigidos, y fue verificada por el equipo de Supervisión de Alimentos de la Cárcel Distrital. Es pertinente precisar que, durante el mes de Enero de 2026, se llevó a cabo reunión de trabajo entre la Ingeniera Martha Corredor y la jefe de Calidad de la UT NUTRIDISTRITAL, en la cual se revisó el Plan de Saneamiento al cual se realizaron los ajustes solicitados. En atención a lo acordado, el documento fue actualizado y remitido nuevamente por parte de la Unión Temporal vía correo electrónico, incorporando las modificaciones correspondientes. Por otra parte, se radica por parte de la UT Nutridistrital memoria USB con informes del mes de Julio de 2026 con número de radicado 1-2026-49035 del día 20 de Agosto-2026. Durante el mes de Julio se realizó mesa de trabajo entre la supervisión del contrato y la UT Nutridistrital con el fin de revisar los cronogramas de ejecución de los planes y programas, la supervisión del contrato solicita realizar ajustes a los cronogramas los cuales fueron entregados para revisión y aprobación a finales del mes de Agosto de 2026. La UT NUTRIDISTRITAL ha mantenido total disposición para atender, ajustar y fortalecer la documentación requerida, en concordancia con lo indicado.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 7" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 7.1 Plan de saneamiento final 7.2 Radicado planes y programas 7.3 Radicados proveedores 7.4 Radicado 1-2026-49035 USB Informe digital Julio 7.5 Radicado ajuste Plan de Muestreo Microbiológico - Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL verificó 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 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 Once (11) intercambios, todos debidamente justificados. Las solicitudes respondieron a situaciones como: Frutas fuera de temporada de cosecha o en estado de maduración alta.	Los soportes de la actividad se encuentran en la carpeta "Obligación 8" del aplicativo SharePoint: 8.1 F-RMP-002 Registro recepción de materias primas y alimentos – Agosto 2026 8.2 F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento en frío – Agosto 2026 8.3 F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones - Agosto 2026 8.4 F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones Dietas - Agosto 2026 8.5 F-GIP-1165 Autorización de intercambios – Agosto 2026 8.6 F-C011 POES limpieza y desinfección – Agosto 2026 8.7 F-GIP-1170 Registro de contramuestra – Agosto 2026 8.8 F-GIP-1170 Registro de contramuestra Dietas – Agosto 2026 8.9 F-P001 control para la producción – Agosto 2026
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL conto con 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, realizando seguimiento a los rangos establecidos en las especificaciones técnicas del contrato. La certificación de calibración del termómetro LMS-BOG-44735 se encuentra vigente hasta el 24/12/2026.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 9" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 9.1 Certificado de Calibración termómetro LMS-BOG-44735

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 10, durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la entrega oportuna, identificación y disponibilidad permanente de 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, los cuales fueron suministrados desde el inicio del contrato. Igualmente, en el mes de Agosto de 2026 la UT Nutridistrital hizo la compra de batidora que será entregada durante el mes de Septiembre, los soportes se encuentran en la obligación 18. Asimismo, se aseguró el adecuado funcionamiento de dichos elementos durante la prestación del servicio para el mes de Agosto la UT Nutridistrital mantuvo los equipos toda la vigencia contractual, manteniéndolos en condiciones de operación, limpieza e integridad, lo cual fue objeto de verificación diaria por parte de la Supervisión del Contrato. Durante el mes de Agosto de 2026, se efectuaron: Mantenimientos preventivos a: Marmitas, Lavavajillas, Cuarto de Refrigeración Mantenimientos Correctivos a: Planchas, Procesador de alimentos, Cuarto de Congelación y mantenimientos locativos. los soportes de los mantenimientos se encuentran en la obligación 37.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 10” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 10.1 Inventario de entrega de Equipos de la CDVAM - Noviembre 2025 10.2 Inventario de Utensilios – 31 Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de Agosto 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 SST – Prevención, control y Extinción de incendios Capacitación continua (Elementos prohibidos) Capacitación en estandarización de Gramajes Capacitación en Plan de Saneamiento. Así mismo, se realizó la verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a todas las PPL pertenecientes al Servicio de Alimentos, verificando el adecuado desempeño en las labores de manipulación y distribución de alimentos.	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 11.1 Capacitación en SST – (Prevención, control y Extinción de incendios) - (12 Agosto) 11.2 Capacitación continua (Elementos prohibidos) – (31 Agosto) 11.3 Capacitación en estandarización de Gramajes – (24 Agosto) 11.4 Capacitación en Plan de Saneamiento - (24 Agosto) 11.5 F-C001 Control verificación BPM y lavado de manos.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 12, durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó de manera continua la contratación y permanencia del personal administrativo, técnico y operativo requerido para la adecuada ejecución del servicio de alimentación, conforme al Anexo 1 – Especificaciones Técnicas y demás documentos contractuales. 1.Administrador 2.Nutricionista Dietista 3.Ingeniera alimentos 4.Jefe de Cocina 5.Almacenista El personal asignado cumplió con los perfiles exigidos, contando con afiliación vigente al Sistema Integral de Seguridad Social y con la totalidad de los soportes requeridos, incluyendo hojas de vida, exámenes médicos, certificaciones de manipulación de alimentos y verificación de antecedentes. No obstante, durante el periodo evaluado se presentó renuncia por parte de la Nutricionista a lo cual la UT Nutridistrital comunicó la novedad al área de Supervisión de Alimentos y procedió a enviar la hoja de vida de nutricionista para su posterior aprobación, el adjunto de la novedad se encuentra en la obligación 32.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 12” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 12.1 Hojas de vida personal administrativo, técnico y operativo 12.2 Parafiscales Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, el personal vinculado al Servicio de Alimentación mantuvo el cumplimiento de los lineamientos institucionales establecidos para la adecuada prestación del servicio, igualmente se recibió inducción por parte de la CDVAM a todo el personal vinculado con la UT Nutridistrital al momento del ingreso a realizar labores dentro del servicio de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 13" del aplicativo SharePoint en documento llamado. 13.1 Carta Compromiso Obligación 13.
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 Junio de 2026, la UT Nutridistrital, realizó la entrega de dotación al personal operativo y profesional vinculado al servicio de alimentación, en cumplimiento de lo establecido en las especificaciones técnicas del contrato. Todo el personal se encuentra debidamente uniformado conforme a los lineamientos exigidos: el jefe de cocina y el personal profesional (Nutricionista, Ingeniero de Alimentos y Tecnólogo de Alimentos o en Control de Calidad) con uniformes en colores claros, calzado cerrado y antideslizante. Los uniformes cuentan con la identificación visible del logo de la empresa contratista (UT Nutridistrital), garantizando su adecuada presentación y cumplimiento de las normas de higiene, seguridad y bioseguridad exigidas para el desarrollo de las actividades dentro del establecimiento. Durante el mes de Octubre de 2026, la UT Nutridistrital realizará la entrega de dotación al personal operativo y profesional vinculado al servicio de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 14" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 14.1 Relación de entrega de dotación firmada por los funcionarios – 19062026 14.2 Acta entrega dotación Nutricionista 15 Abril 2026.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL manifiesta que dio cumplimiento integral al compromiso establecido en el numeral 15 del contrato, correspondiente a dicho periodo. Se dio cumplimiento a las observaciones y recomendaciones impartidas por el equipo de supervisión de la cárcel distrital, tanto de forma verbal como escrita, garantizando la implementación inmediata de las acciones necesarias para mantener la adecuada operación del servicio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 15” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 15.1 Carta Compromiso Obligación 15
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la adecuada utilización de las condiciones físicas de las instalaciones asignadas para la ejecución del servicio de alimentación, desarrollando las actividades contractuales en los espacios dispuestos por la Cárcel Distrital de manera continua, ordenada y conforme a los lineamientos establecidos. La UT NUTRIDISTRITAL mantiene su compromiso y disposición con la correcta operación del servicio, la atención de los requerimientos de la Supervisión y el 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: 16.1 Carta de compromiso obligación 16

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo en adecuado estado de orden, limpieza y desinfección las instalaciones, equipos, utensilios, menaje e instrumentos utilizados en el proceso de producción y distribución de alimentos, conforme a las normas sanitarias vigentes y a las especificaciones técnicas del contrato. Para tal efecto, se contó con cronogramas establecidos de limpieza y desinfección diaria, semanal y mensual, así como con formatos de registro de ejecución y verificación, debidamente diligenciados por el responsable de calidad y supervisados por el equipo supervisión de la cárcel. Asimismo, se aseguró el suministro permanente de insumos, detergentes, desinfectantes e implementos necesarios para el adecuado desarrollo de las actividades de aseo y sanitización. En el mes de Julio (22,23 y 24), la UT Nutridistrital, efectuó actividades de Limpieza de techos, zonas altas y pasillo de servicios del servicio de alimentos, acorde con lo establecido contractualmente	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 17” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 17.1 F-C001 control verificación bpm y lavado de manos – Agosto 2026 17.2 F-C011 poes limpieza y desinfección y equipos y utensilios – Agosto 2026 17.3 F-LD001 Check list general servicio de alimentos – Agosto 2026 17.4 F-LD002 control limpieza y desinfección de baños - Agosto 2026 17.5 F-LD003 control de limpieza y desinfección de equipos y utensilios – Agosto 2026 17.6 F-LD006 control de preparaciones de detergentes y desinfectantes – Agosto 2026 17.7 F-LD007 control de desinfección de alimentos y empaques – Agosto 2026 17.8 Radicado planes y programas 1-2025-81576. 17.9 Informe de Servitex - Julio 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL cumplió con la obligación de contar con los equipos, utensilios, elementos y talento humano necesarios para la adecuada atención de contingencias, conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas y en el Plan de Contingencia radicado bajo el número 1-2025-81576. Si bien durante este periodo no se presentaron contingencias en el establecimiento, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo la capacidad operativa necesaria para responder de manera inmediata ante cualquier eventualidad que pudiera afectar la prestación del servicio, incluyendo la disponibilidad y adecuado funcionamiento de equipos de respaldo, utensilios alternos y medios de almacenamiento térmico y transporte. Asimismo, Durante el mes de Agosto de 2026, el contratista UT NUTRIDISTRITAL contó con los equipos y utensilios estipulados en el Anexo de Especificaciones Técnicas, los cuales fueron dispuestos desde el inicio del Contrato 2092 de 2025. Igualmente en el mes de Julio de 2026 la UT Nutridistrital hizo la compra de la batidora y de 2 cucharas medidoras, la batidora sera entregada en el mes de Septiembre de 2026.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 18” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 18.1 Fotos de equipos y utensilios componente organizativo contingencias. 18.2 Radicado 1-2025-81576, PLANES Y PROGRAMAS. 18.3 Plan de contingencia 18.4 Memorando Ingreso Cucharas medidoras – Julio 2026 18.5 Factura compra batidora – Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 19, durante el mes de Agosto 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. El abastecimiento se realizó conforme a los cronogramas establecidos y bajo los estándares de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria exigidos. Asimismo, se implementaron controles de recepción, trazabilidad y verificación de proveedores, asegurando el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias requeridas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 19” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 19.1 Relación de compras certificadas con soportes contables Agosto 2026. 19.2 Carta aclaratoria Facturación Beef Colombia.
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 (fiambra, 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 atención a la obligación contractual No. 20, se informa que, conforme a la frecuencia de muestreo establecida en el Contrato No. 2092-2025, durante el mes de Julio de 2026 se realizó el correspondiente muestreo microbiológico el día 24 de Julio de 2026, a través del laboratorio Bioquilab, los resultados fueron emitidos durante el mes de Agosto. Lo anterior, en concordancia con la programación definida, teniendo en cuenta que el último muestreo había sido efectuado en el mes de Abril de 2026, dando así cumplimiento a los intervalos establecidos contractualmente, el próximo muestreo se realizará durante el mes de Octubre de 2026.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 20” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 20.1 Informe resultados laboratorio - Julio 2026 20.2 Cronograma plan muestreo radicado # 1-2026-51199 Agosto - 2026 20.3 Plan muestreo radicado # 1-2025-81576

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la toma, identificación, rotulado, conservación y almacenamiento de las contramuestras correspondientes a la totalidad de las preparaciones elaboradas diariamente para todos los tiempos de comida suministrados a las PPL de la CDVAM. 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 NUTRIDISTRITAL mantuvo la ejecución continua y oportuna de este procedimiento como parte de los controles implementados para fortalecer la calidad, inocuidad y trazabilidad del servicio de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 21” del aplicativo SharePoint en documento llamado 21.1 F-GIP-1170 Registro de contra muestras de producto terminado - Agosto 2026. 21.2 F-GIP-1170 Registro de contra muestras de producto terminado Dietas - Agosto 2026 21.3 F-GIP-1179 Registro y control de temperatura de almacenamiento – Agosto 2026.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 22, durante el mes de Agosto de 2026 la UT Nutridistrital realizó el adecuado almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos en el centro carcelario, en concordancia con la minuta patrón y el ciclo de menús establecidos para la operación del servicio. De igual manera, se mantuvo una adecuada rotación de inventarios, lo que permitió la disponibilidad oportuna de las materias primas requeridas para la continuidad del servicio de alimentación. En relación con el cumplimiento del stock mínimo de materias primas, la UT Nutridistrital realiza el ingreso y abastecimiento de materias primas los martes, jueves y viernes, con el fin de mantener en existencia las materias primas para el suministro adecuado de alimentación a la totalidad de las PPL de la CDVAM. Asimismo, el inventario se mantuvo debidamente actualizado y disponible para verificación por parte de la Supervisión del contrato, contribuyendo a la adecuada operación del servicio de alimentación y el adecuado control sobre el almacenamiento.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 22" del aplicativo SharePoint en documento llamado. 22.1 F-C002 Control de temperatura cuarto de refrigeración - Agosto. 22.2 FOR-PSS 239 Control de temperaturas congelación - Agosto. 22.3 Inventario Agosto 2026 – SIIGO.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 23, durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó la disponibilidad y adecuado funcionamiento de la bodega ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., Carrera 106 No. 20C-25 (Fontibón), destinada al almacenamiento de alimentos no perecederos, la cual cuenta con concepto sanitario favorable con requerimientos del 96%, emitido por la Secretaría de Salud el 09 de junio de 2025. Asimismo, se garantizó la disponibilidad del vehículo tipo furgón para el transporte de materias primas y productos terminados, en cumplimiento de las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas. Se mantuvieron vigentes y disponibles los conceptos sanitarios expedidos por la autoridad competente, acreditando el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Durante el mes de Agosto de 2026, no se presentaron contingencias, asegurando la continuidad de la operación, sin afectaciones en la prestación del servicio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 23” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 23.1 Concepto sanitario 23.2 Parque automotor

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 24, durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo disponible la planta externa de procesamiento de alimentos destinada a la activación del Plan de Contingencia, conforme a lo establecido en el Anexo 1 – Especificaciones Técnicas. Dicha planta cuenta con concepto sanitario vigente favorable con requerimientos, expedido por la autoridad competente el 04 de diciembre de 2025, con un cumplimiento del 87,5%, acreditando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa vigente para la elaboración de alimentos. Asimismo, se encuentra habilitada para la elaboración de alimentos preparados, garantizando que, en caso de activación del plan, el suministro se realice con calidad, inocuidad y oportunidad, sin generar riesgos para la salud de las Personas Privadas de la Libertad. Durante el mes de Agosto de 2026 no se presentaron contingencias; sin embargo, la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo la infraestructura, los equipos, el talento humano y la 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: 24.1 Concepto sanitario vigente de la planta externa. Acta número 075945 24.2 Plan componente organizativo 24.3 Radicado 1-2025.81576 Plan de Contingencia actualizado y aprobado.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 25, durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL aceptó que el personal de apoyo para la preparación y manejo de los alimentos correspondiera a las Personas Privadas de la Libertad, asignadas por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza (JETEE) de la Cárcel Distrital. Durante el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital contó con un total de 28 Personas Privadas de la Libertad (PPL) asignadas para las labores del servicio de alimentación. El trabajo con este personal se desarrolló bajo supervisión permanente del personal de la UT Nutridistrital, verificando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las condiciones de higiene y los lineamientos de seguridad alimentaria establecidos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 25” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 25.1 Acta de compromiso Obligación 25.
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 necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.	En cumplimiento de la obligación contractual relacionada con la seguridad del personal a su servicio, durante el mes de Agosto de 2026 la UT NUTRIDISTRITAL mantuvo e implementó las medidas necesarias para garantizar la protección del personal vinculado al servicio de alimentación, incluyendo a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que apoyan las labores, conforme a la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). Durante el periodo se realizaron acciones preventivas, inspecciones de seguridad y seguimiento al cumplimiento de los protocolos establecidos, con el fin de fortalecer las condiciones de trabajo seguro y prevenir incidentes y accidentes laborales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 26” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 26.1 ARL PPL del servicio de alimentos 26.2 ARL Profesional asistencial 26.3 Capacitación en SST a PPL del servicio de alimentos – Agosto 2026.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 27, durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó el cumplimiento de la normativa legal aplicable en materia de riesgos laborales respecto de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que apoyan en el área del servicio de alimentación, asegurando su afiliación y permanencia vigente a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) con nivel de riesgo V, conforme a lo establecido contractualmente. Lo anterior permitió mantener la cobertura durante la ejecución del contrato, garantizando las condiciones requeridas para el desarrollo de las actividades de apoyo en el servicio de alimentación, en observancia de la normatividad vigente y de las obligaciones contractuales asumidas por la Unión Temporal. La UT NUTRIDISTRITAL mantiene su compromiso y disposición con la adecuada gestión de los riesgos laborales y con la garantía de condiciones seguras para la ejecución del servicio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 27" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 27.1 Planilla de pago ARL de PPL

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 28, durante el mes de Agosto de 2026, La UT NUTRIDISTRITAL manifiesta su pleno conocimiento, aceptación 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, conforme a 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 las modifiquen, adicionen o complementen. Durante el mes de Agosto de 2026, las actividades desarrolladas por las PPL se ejecutaron bajo supervisión del equipo operativo y de calidad de la UT, dando cumplimiento a las normas de manipulación higiénica de alimentos, bioseguridad y seguridad laboral, así como el respeto de los lineamientos institucionales del establecimiento carcelario. En este sentido, la UT NUTRIDISTRITAL implementó controles permanentes orientados a asegurar que la participación de las PPL se desarrollara dentro del marco legal vigente, preservando su integridad, dignidad y condiciones de trabajo, y garantizando la calidad e inocuidad del servicio de alimentación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 28” del aplicativo SharePoint en documento llamado 28.1 Carta de compromiso Obligación 28.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 No 1 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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL contó con la participación de veintiocho (28) Personas Privadas de la Libertad (PPL), 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 del servicio, garantizando en todo momento el respeto de los límites establecidos en la Ley 2101 de 2021, en relación con la jornada laboral máxima vigente. Asimismo, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó el pago oportuno de la bonificación correspondiente a un salario mínimo legal mensual vigente (SMMLV) diario proporcional al tiempo efectivamente laborado, de conformidad con los turnos y horas ejecutadas. Dichos pagos fueron consignados dentro de los ocho (8) primeros días calendario del mes siguiente al causado, en las cuentas bancarias previamente suministradas por las PPL, conforme a lo estipulado contractualmente. Igualmente, la UT asumió los costos derivados de las transacciones realizadas desde lugares distintos a la ciudad de Bogotá D.C., dando estricto cumplimiento a las obligaciones financieras y administrativas previstas en el contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 29” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 29.1 F-GIP-1174 seguimiento diario para bonificación PPL asignada al servicio de alimentos – Agosto 2026 29.2 Comprobantes de consignación y soporte de pagos de bonificación.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 renuncias, traslados, entre otros; estos exámenes deberán realizarse en un lapso no mayor a CINCO (5) días, posterior a la solicitud efectuada por la Supervisión.	Durante el mes de Julio de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL, realizó exámenes clínicos de renovación a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) pendientes por actualización de dichos exámenes. Para este periodo, se contó con un total de 28 PPL asignadas a las labores del servicio de alimentación con los requisitos normativos, cuyo desempeño se desarrolló bajo el acompañamiento permanente del personal profesional de la UT Nutridistrital, verificando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las condiciones de higiene y los lineamientos de seguridad alimentaria establecidos. En el mes de Junio la supervisión del contrato de la cárcel, solicitó mediante correo electrónico realizar exámenes clínicos a PPL, los cuales se efectuaron en la primera semana de Julio 2026, a través del laboratorio Bioquilab. Adicional se cuenta con al menos cinco (5) PPL, previamente seleccionadas por la Junta de Evaluación de trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel (JETTE), valoradas y con exámenes clínicos vigentes.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 30" del aplicativo SharePoint en documento llamado 30.1. Laboratorio Clínico Marzo 2026 30.2 Laboratorio Clínico Julio 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a lo establecido contractualmente en relación con la obligación de acatar las solicitudes formuladas por la Supervisión del contrato respecto al cambio del personal asignado al servicio de alimentación. Para este mes no se realizó ningún tipo de solicitud por parte del equipo de supervisión. el personal se mantuvo. Así mismo, la UT NUTRIDISTRITAL cuenta con las hojas de vida actualizadas para consulta de la supervisión en caso de requerirse, igualmente se cuenta en todo momento la continuidad operativa del servicio, evitando vacíos en los cargos todos debidamente calificados y disponibles para la adecuada prestación del servicio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 31" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 31.1 Hojas de Vida personal Administrativo
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación de informar de manera oportuna a la Supervisión del contrato sobre cualquier novedad laboral o incapacidad médica del personal vinculado al servicio de alimentación. No obstante, durante el periodo evaluado se presentó renuncia por parte de la Nutricionista a lo cual la UT Nutridistrital comunicó la novedad al área de Supervisión de Alimentos y procedió a enviar la hoja de vida de nutricionista para su posterior aprobación.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 32" del aplicativo SharePoint en documento llamado 32.1 Novedad Renuncia Nutricionista - Agosto 2026 32.2 Programación de Turnos Personal Administrativo - Agosto 2026. 32.3 Solicitud Ingreso Nutricionista Ivan Monsalve 32.4 Solicitud Ingreso Nutricionista Magda Cruz

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL garantizó el pago oportuno de los salarios, prestaciones sociales, aportes al sistema de seguridad social y parafiscales del personal vinculado a la ejecución del contrato, en cumplimiento de la normatividad laboral vigente. Así mismo, se efectuaron los pagos correspondientes a recargos dominicales y festivos, conforme a los horarios establecidos para la prestación del servicio de alimentación. La documentación soporte fue puesta a disposición de la Supervisión del contrato para su verificación permanente, asegurando la transparencia y el cumplimiento integral de las obligaciones contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 33" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 33.1 Pago Parafiscales 33.2 ARL Profesional Asistencial 33.3 Pago Nómina - Agosto 2026
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL 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, en cumplimiento de las disposiciones contractuales y normativas internas de la Cárcel Distrital. Así mismo, los sobrantes de comida fueron dispuestos conforme a lo establecido por la entidad, permaneciendo en el establecimiento con destino exclusivo a las PPL, bajo supervisión del área de apoyo a la supervisión del Contrato No. 2092 de 2025, garantizando el adecuado manejo y control de estos.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 34" del aplicativo SharePoint en documento llamado 34.1 Acta Aclaratoria obligación No 34

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación contractual relacionada con el control de plagas, la cual se ejecuta con una periodicidad trimestral, conforme a lo establecido en el contrato y en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas. Para tal efecto, se mantuvo la coordinación permanente con la empresa encargada del servicio de fumigación y control de vectores, garantizando la intervención en las áreas del servicio de alimentos, incluyendo zonas de líneas de servicio, áreas de recolección de residuos y zonas aledañas, en cumplimiento de los lineamientos expedidos por el Ministerio de Ambiente y la Secretaría Distrital de Salud. Para el mes de Noviembre está programado la fumigación según periodicidad establecida en la obligación contractual.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 35” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 35 35.1 Soportes Biocontacto ambiental Número 47031 – Agosto 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 muestreo y caracterización de fisicoquímica y microbiológica según la norma.	Durante el mes de Abril de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación contractual relacionada con el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable. Esta actividad fue realizada el día 08 de Abril de 2026, conforme a la periodicidad establecida en el anexo técnico. El próximo lavado de tanques se programará durante el mes de Octubre de 2026. Igualmente se realizan actividades de monitoreo diario de cloro residual y pH como lo señala la normatividad vigente con el fin de verificar la calidad del agua.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 36” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 36: 36.1 Certificado de lavado y desinfección del tanque. Número 38268 – Abril 2026 36.2 Radicado cronograma Ajustado - 1-2026-51199 - Agosto 2026 36.3 Registro Control de Agua Potable - Agosto

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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	La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de Agosto de 2026, manifiesta que se cuenta con un cronograma de mantenimiento, el cual fue entregado y radicado al inicio del contrato. No 1-2025-81576, según observaciones del equipo de apoyo a la supervisión se efectuaron los ajustes correspondientes y se procedió a su nueva radicación, acompañada de oficio aclaratorio. N° 1-2026-3145. La UT NUTRIDISTRITAL, durante el mes de Agosto 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. Durante el mes de Agosto de 2026, se efectuaron: Mantenimientos preventivos a: Marmitas, Lavavajillas, Cuarto de Refrigeración Mantenimientos Correctivos a: Planchas, Procesador de alimentos, Hidrolavadora, Cuarto de Congelación y mantenimientos locativos. Por último para el mes de Septiembre se hará el ingreso del mesón de área de lavado de ollas que está en mantenimiento.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 37" del aplicativo SharePoint en los documentos: 37.1 Mantenimientos Preventivos – Agosto 2026 37.2 Mantenimientos Correctivos – Agosto 2026 37.3 Radicado ajuste plan de mantenimiento NO 1-2026-3145.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación contractual relacionada con el mantenimiento y reemplazo de los equipos de procesamiento del servicio de alimentos, garantizando la continuidad operativa y la adecuada prestación del servicio. No obstante, se realizaron de manera oportuna los mantenimientos correctivos y preventivos correspondientes, asegurando su correcto funcionamiento para la elaboración de las preparaciones alimenticias.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 38" del aplicativo SharePoint en documento llamado 38.1 Acta de compromiso Obligación 38 Agosto.
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 Agosto de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento a la obligación contractual de realizar los mantenimientos preventivos y correctivos a las instalaciones y equipos del servicio de alimentos, los cuales fueron ejecutados por personal calificado de la empresa certificada. Durante el mes de Agosto de 2026, se efectuaron: Mantenimientos preventivos a: Marmitas, Lavavajillas, Cuarto de Refrigeración Mantenimientos Correctivos a: Planchas, Procesador de alimentos, Cuarto de Congelación y mantenimientos locativos, los soportes de los mantenimientos se encuentran en la obligación 37.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 39" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 39. 39.1 Radicado ajuste plan de mantenimiento N0 1-2026-3145 39.2 Certificado ARL Jaime Silva 39.3 Certificado ARL Juan Lancheros 39.4 Certificado ARL Johon Garcia

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento a la obligación contractual de realizar el mantenimiento preventivo trimestral a los ductos de extracción, motores y demás componentes del sistema de extracción de vapores del servicio de alimentos, garantizando su adecuado funcionamiento y eficiencia operativa. La UT Nutridistrital programo la actividad a partir del día 25 de agosto de 2026 sin embargo la empresa Novoaire solicito aplazar la actividad dado que tuvieron jornadas de capacitacion por parte de la ARL en las instaciones de la empresa, se adjunta documento de certificacion por parte de Novoaire, dado lo anterior se dio inicio el día 31 de Agosto de 2026 y culminara el día 4 de Septiembre de 2026 los soportes de evidencia de cumplimiento de la actividad seran adjuntados con el informe del mes de Septiembre. El lavado y mantenimiento queda programado para el mes de Noviembre por la empresa especializada Novoaíré, la cual cuenta con personal calificado y certificaciones para la ejecución de este tipo de labores, en cumplimiento de la normatividad técnica y sanitaria vigente.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 40" del aplicativo SharePoint documento llamado 40.1 Certificación Capacitación ARL POSITIVA Novoaire 40.2 Memorando autorización Ingreso Mantenimiento – Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	En cumplimiento de la obligación contractual No. 41, durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a las directrices impartidas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. en relación con las instalaciones, equipos y demás elementos dispuestos en el área de cocina del establecimiento carcelario para la ejecución del contrato. En este sentido, se garantizó el uso adecuado de los elementos puestos a disposición y, cuando fue necesario para asegurar la continuidad y correcta prestación del servicio, la UT dispuso de manera complementaria los equipos, utensilios y menaje requeridos, verificando que estos se encontraran en adecuadas condiciones de integridad, funcionamiento y operatividad. Igualmente, durante el mes de Agosto de 2026 se mantuvo el control y actualización de los inventarios, así como la conservación, custodia, buen uso y disponibilidad de los elementos destinados a la operación, dando cumplimiento de las condiciones necesarias para el suministro de la alimentación preparada.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 41" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 41. 41.1 Acta compromiso obligación 41

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL, a través del Jefe de Cocina, impartió de manera semanal capacitaciones en cocina a la totalidad de las veinticuatro (28) Personas Privadas de la Libertad (PPL) asignadas al servicio de alimentos, en cumplimiento de lo establecido en el ítem “Curso en cocina dirigido a PPL del servicio de alimentos” del Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas. Las capacitaciones se desarrollaron conforme al plan establecido por el Jefe de Cocina de la UT Nutridistrital, fortaleciendo las competencias técnicas del personal en temas relacionados con preparación, manipulación e inocuidad de alimentos. Asimismo, esta actividad fue verificada por el personal del área de Apoyo a la supervisión de alimentos en todas las capacitaciones impartidas y se entregaron a la Supervisión del contrato todos los soportes correspondientes a la ejecución de los talleres. Para el mes de Agosto de 2026 se realizaron los siguientes talleres: 1. Ajiaco Santaferense 2. Chuleta Valluna 3. Burrito Mexicano 4. Sancocho Trifasico	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 42” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 42 42.1 F-GIP-1196 Actividad grupal Jefe de cocina - Agosto

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026 gestionó la recolección de los residuos sólidos generados dentro del servicio de alimentos y pabellones los cuales fueron recolectados por la empresa Earth Vision. Se entrega certificado de disposición final de los residuos orgánicos No 183 del periodo Agosto del 2026.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 43” del aplicativo SharePoint en documento llamado: 43.1 Certificado de aprovechamiento Agosto 43.2 Informe de gestión UT Nutridistrital Agosto
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 Agosto de 2026, 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 de Agosto 2026 (AVU).	EL soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 44” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 44 44.1 Informe de Gestión y aprovechamiento Agosto

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	La UT Nutridistrital informa que, en cumplimiento de las obligaciones contractuales y de las disposiciones sanitarias vigentes, se encuentra 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 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. Durante el mes de Agosto de 2026 no se presentó ninguna medida sanitaria que implicare el cierre temporal o total del área de preparación de alimentos en el establecimiento. No obstante, la UT Nutridistrital mantuvo la capacidad operativa y la preparación necesaria para la implementación oportuna en caso de ser necesario para la atención de este tipo de eventualidades.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 45" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 45 45.1 Certificados sanitarios vigentes del establecimiento donde se elaboran los alimentos. 45.2 Registros de transporte 45.3 Plan componente organizativo

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 otros 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.	Durante el mes de Marzo de 2026, se recibió visita de inspección sanitaria por parte de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, realizada el miércoles 25 de Marzo, en la cual se obtuvo un concepto sanitario Favorable del 93,4%, sin requerimientos obligatorios ni medidas sanitarias. Durante este mismo periodo no se presentaron medidas sanitarias que implicaran cierre temporal o total del servicio. Sin embargo, la UT mantuvo activos los protocolos establecidos para la atención de este tipo de eventualidades, garantizando la capacidad de respuesta inmediata ante cualquier requerimiento de la autoridad sanitaria y asegurando la continuidad del servicio en condiciones adecuadas. La UT Nutridistrital realiza plan de mejora mediante radicado 1-2026-21017 con el cual hace entrega de calderos nuevos con el fin de subsanar el hallazgo realizado por la Secretaría de salud mediante Acta 814701.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 46" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 46: 46.1 Acta de compromiso Obligación 46. 46.2 Acta Secretaria de Salud 814701 - Marzo 2026 46.3 Radicado 1-2026-21017 Plan de mejora SDS
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	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación contractual de abstenerse de introducir armas blancas no autorizadas, sustancias psicoactivas o cualquier elemento prohibido en el área del servicio de alimentos, conforme al Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. El personal vinculado al servicio recibió capacitación en materia de seguridad por parte del cuerpo de custodia y vigilancia del establecimiento, así como formación periódica interna impartida por el Administrador del servicio, orientada al cumplimiento de los protocolos de ingreso, manejo de utensilios y control de elementos autorizados.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 47" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 47 47.1 Acta compromiso obligación 47 47.2 Capacitación elementos prohibidos – Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación contractual de garantizar un trato respetuoso, digno y acorde con los principios de convivencia y derechos humanos hacia las Personas Privadas de la Libertad y demás personas que interactúan en el servicio de alimentos, conforme al Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. El personal vinculado al servicio mantuvo en todo momento una conducta respetuosa, ética y profesional, promoviendo un ambiente de trabajo basado en el respeto, la tolerancia y la cooperación. Así mismo, durante el periodo evaluado no se presentaron situaciones de indisciplina, faltas de respeto o alteraciones del orden.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 48” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 48 48.1 Acta compromiso de compromiso Obligación 48 Agosto 2026
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.	Durante el mes de Agosto de 2026 se acataron de manera oportuna las directrices emitidas por el área de Supervisión de alimentos, igualmente se reporto la renuncia de la nutricionista en el mes de Agosto de 2026.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “obligación 49” del aplicativo sharepoint en documento llamado 49.1 Novedad Renuncia Nutricionista - Agosto 2026
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación de la prestación oportuna, eficaz y eficiente del servicio de alimentación, asegurando su idoneidad, seguridad, calidad, continuidad y adecuado funcionamiento. Los bienes, insumos y alimentos suministrados cumplieron con las condiciones técnicas, sanitarias y legales exigidas, en concordancia con lo dispuesto en los artículos 6, 7 y 8 de la Ley 1480 de 2011. Asimismo, se atendieron oportunamente las condiciones de garantía legal, respondiendo por la calidad del servicio y de los productos entregados durante la ejecución contractual	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 50” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 50 50.1 Carta de compromiso obligación No 50

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento a los procedimientos establecidos para la alimentación de las Personas Privadas de la Libertad, conforme al PD-AIB-3, al Reglamento Interno de la Cárcel Distrital, a los protocolos operativos vigentes y a los lineamientos de la Asociación Americana de Correccionales (ACA). Así mismo, se realizó la adecuada entrega de los alimentos, el manejo correcto de las dietas, el control de porciones, la manipulación segura de los insumos, el registro de utensilios y la supervisión permanente durante la prestación del servicio, asegurando el cumplimiento de la normatividad aplicable y de los estándares exigidos por la Supervisión del Contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 51" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación: 51.1 F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéutica – Agosto 2026. 51.2 F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones alimentarias – Agosto 2026 51.3 F-GIP-1184 Liberación de alimentos raciones alimentarias Dietas – Agosto 2026 51.4 F-GIP-1170 Registro de contramuestras producto terminado – Agosto 2026 51.5 F-GIP-1170 Registro de contramuestras producto terminado Dietas – Agosto 2026 51.6 Registro verificación POES – Agosto. 51.7 F-GIP-1165 Autorización de Intercambios – Agosto 2026 51.8 F-GIP-1179 Registro y control de temperaturas de almacenamiento en frío – Agosto 2026 51.9 Inventario Agosto 2026 – SIIGO
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT Nutridistrital dio cumplimiento a la obligación de garantizar la logística necesaria en caso de ser necesario para atender contingencias relacionadas con enfermedades infectocontagiosas, riesgos biológicos u otras situaciones que pudieran afectar la prestación del servicio de alimentación. Durante el periodo informado no se presentaron situaciones que hicieran necesaria la activación de los protocolos de contingencia por medidas sanitarias. No obstante, se mantuvieron disponibles los procedimientos, recursos y protocolos de bioseguridad vigentes, asegurando la preparación operativa para su implementación oportuna, de acuerdo con los lineamientos contractuales y las directrices impartidas por la Supervisión del contrato.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 52" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 52: 52.1 Radicado 1-2025-81576 PLANES Y PROGRAMAS.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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, al inicio del Contrato, la UT NUTRIDISTRITAL realizó la entrega completa de la documentación correspondiente a todos y cada uno de los proveedores base y alternos que suministran materias primas, alimentos e insumos, incluyendo sus respectivas fichas técnicas, en cumplimiento de las obligaciones contractuales. Dicha información fue remitida inicialmente vía correo electrónico al área de apoyo a la supervisión de alimentos para su respectiva revisión. Como resultado de este proceso, las observaciones, aprobaciones o no aprobaciones fueron comunicadas igualmente por correo electrónico a las áreas de Compras, Calidad y Jurídica de la UT, garantizando trazabilidad y control documental. Adicionalmente, la UT NUTRIDISTRITAL radicó las carpetas AZ que contienen la información detallada de los proveedores, bajo el radicado No. 1-2025-82459, incluyendo catorce (14) proveedores base (materias primas, alimentos e insumos) y seis (6) proveedores alternos, dando cumplimiento formal al requisito contractual. Posteriormente, en el mes de enero de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL presentó solicitud de evaluación y aprobación del proveedor FEDEARROZ como pequeño proveedor, trámite que fue atendido y aprobado por el área de apoyo a la supervisión del contrato mediante correo electrónico de fecha 29 de enero de 2026. La UT Nutridistrital solicitó formalmente mediante correo electrónico del día 13/03/2026 la validación de la documentación del proveedor Rico Jamón SAS el cual fue aprobado por parte del área de supervisión de alimentos el 21/07/2026. Durante el mes de Agosto la UT Nutridistrital envió solicitud a la Supervisión del contrato con el fin que se realizara aprobación e inclusión de la Empresa Proalimentos Liber SAS dentro del porcentaje de compras locales, lo anterior en cumplimiento de lo reglamentado en el Decreto 248 de 2021, Por último durante el mes de Agosto se realizó solicitud a la Supervisión del Contrato para autorizar el ingreso del pequeño proveedor Pablo	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 53" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 53 53.1 Proveedores base. 53.2 Radicado proveedores 1-2025-82459. 53.3 Aprobación Proveedor Rico Jamón 53.4 Solicitud Ingreso Proveedor Henz – 28 Julio 54.5 Solicitud ingreso pequeño productor Pablo Rodríguez – Julio 2026 54.6 Radicado Solicitud Proalimentos Liber SAS – Julio 2026
---	--	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
	Rodríguez y de la empresa Henz como proveedor alternativo para el suministro de productos de panadería, la aprobación de los proveedores mencionados anteriormente se encuentra en estudio por parte del área de supervisión.	
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.	Para el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL contó con compras efectivas realizadas a los proveedores FEDEARROZ, BARBARA HOYOS, EL EDEN, APROLECHO, PROALIMENTOS, PABLO RODRIGUEZ en virtud de la aprobación previamente otorgada. Estas adquisiciones hacen parte de la estrategia de abastecimiento con productores y organizaciones del sector agropecuario, contribuyendo de manera progresiva al cumplimiento del porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) exigido contractualmente. A corte de este periodo, la UT NUTRIDISTRITAL alcanzó un cumplimiento del 29,16% en compras locales durante el mes de Agosto de 2026, adicionalmente, la UT ha mantenido acercamientos institucionales con la Gobernación, en espacios de articulación orientados a fortalecer la vinculación de pequeños productores locales en los procesos de abastecimiento institucional. En dichas reuniones se abordaron lineamientos para la integración de organizaciones de Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, en concordancia con lo establecido en la Ley 2046 de 2020. La participación en estos espacios permitió: - Identificar potenciales productores y organizaciones que cumplen con las condiciones previstas en la normativa aplicable. - Verificar requisitos técnicos, sanitarios, logísticos y de capacidad de suministro necesarios para su eventual vinculación. - Generar articulación interinstitucional que facilite el acceso directo a la oferta local y garantice trazabilidad en las compras.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 54" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 54 54.1 Relación de compras certificadas Agosto 54.2 Listado de pequeños productores.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto 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 19 de Agosto de 2026. Se adjunta el soporte correspondiente, certificado de lavado de trampa de grasas N° 61353.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 55" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 55: 55.1 Certificado Lavado trampa de Grasa 61353 – Agosto 2026
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 Agosto de 2026, la herramienta (software) cuenta con la aprobación inicial por parte de la supervisión del contrato, que fue presentado como piloto, en 2025; sin embargo se encuentran pendientes los ajustes solicitados por el equipo de apoyo a la supervisión, en reunión del mes de Abril de 2026. El día 08 de Abril de 2026 se realizó capacitación para el manejo de la herramienta tecnológica al equipo de supervisión de la Cárcel Distrital, incluyendo la asignación de usuario y contraseña para el acceso correspondiente. Por último se realiza solicitud al equipo de desarrollo de la herramienta tecnológica para que realice ajustes a la herramienta solicitados por el área de supervisión de alimentos, igualmente el equipo de desarrollo presenta informe de funcionamiento de la aplicación y se anexan soportes de implementación de la misma.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 56" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 56.1 Solicitud ajustes herramienta tecnológica. 56.2 Informe funcionamiento herramienta tecnológica. 56.3 Soportes funcionamiento herramienta tecnológica- Agosto 2026.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Junio de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL verificó y realizó la entrega de la dotación completa al personal profesional y operativo que participa en la preparación, manipulación y distribución de alimentos, conforme a la periodicidad establecida contractualmente y a lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo (cada cuatro meses). Para la entrega a las Personas Privadas de la Libertad (PPL) vinculadas al servicio, se suministraron dos (2) uniformes completos (camisa y pantalón), botas de caucho y delantal industrial, conforme a lo exigido al inicio del contrato. Así mismo, los Elementos de Protección Personal (EPP) fueron entregados al inicio y durante la ejecución contractual y se realiza su reposición en caso de deterioro parcial o total. En el mes de Julio se realizó entrega de dotación a personal de PPL que ingresó al servicio de alimentos. Por último durante el mes de Agosto se hizo entrega de EPP y reposición de botas a las PPL..	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 57" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 57.1 Actas de entrega de dotación y EPP, y firma de recibido Junio. 57.2 Dotación ppl (Junio) 57.3 Dotación ppl (Julio) 57.4 Dotación ppl (Agosto)

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto 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. Cabe resaltar que, en cumplimiento del objetivo trimestral establecido, se realizaron las revaloraciones nutricionales correspondientes, con el fin de verificar la pertinencia y continuidad de las prescripciones dieta terapéuticas. 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 58.1 F-GIP-1168 personas privadas de la libertad con dietas terapéutica - Agosto 2026. 58.2 F-GIP-1171 Valoraciones nutricionales Agosto 2026 (ppl). 58.3 Revaloración Trimestral Agosto 2026
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.	Durante el mes de Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento a la obligación de remitir con mínimo cuatro (4) horas de antelación el listado de vehículos autorizados para el ingreso de materias primas, alimentos e insumos, incluyendo la información completa y actualizada tanto del vehículo como del personal transportador. Así mismo, se cuenta con los soportes físicos exigidos, tales como acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable o favorable con requerimientos (con cumplimiento mínimo del 80%), certificados médicos de aptitud para manipulación de alimentos, soportes de capacitación, certificados de fumigación, limpieza y desinfección, y protocolos de bioseguridad. La documentación se encuentra disponible para verificación por parte de la Supervisión, garantizando el cumplimiento de los requisitos sanitarios y la adecuada prestación del servicio.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 59" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 59 59.1 Ingreso Vehículos Agosto

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT Nutridistrital presentó la factura No. FS UTD 11, con radicado número 1-2026-54420, junto con los soportes correspondientes al periodo comprendido entre el 1 al 31 de Agosto 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 11". 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 Nutridistrital radicó dicha documentación con una antelación mínima de ocho (8) días calendario frente a la fecha máxima establecida para la radicación de la cuenta de cobro.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 60" del aplicativo SharePoint en documento llamado 60.1 Soporte radicación factura UTD 11 60.2 Factura UTD 11 60.3 Mensaje reenvío factura UTD 11
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL presentó los documentos y evidencias requeridos para el trámite de la cuenta de cobro correspondiente al periodo del 1 al 31 Agosto de 2026, cumpliendo con los plazos establecidos por la Entidad. La información fue cargada inicialmente el 4 Septiembre de 2026 en la plataforma SharePoint del contrato SCJ 2092 de 2025 para revisión por parte del área de apoyo a la supervisión, con sus respectivos soportes contractuales, y posteriormente ajustada y remitida el 11 de Septiembre de 2026, atendiendo las observaciones de la Supervisión.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 61" del aplicativo SharePoint en documento llamado: 61.1 Correo Informe Final Julio 2026 61.2 Cargue Secop II – Informe Junio 2026 61.3 Radicado nómina PPL Agosto 2026

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 constituye la base para el cálculo del precio unitario de la ración diaria alimentaria en las vigencias 2026 y 2027. Para el año 2026, el precio unitario se calculó aplicando el incremento del tres por ciento (3,00%) sobre el valor adjudicado en 2025. Para la vigencia 2027, el cálculo se realizará aplicando el tres por ciento (3,00%) sobre el precio unitario definido para 2026, conforme a lo establecido contractualmente. Así mismo, se contempla la deducción correspondiente a los servicios públicos, los cuales también se incrementan anualmente en el mismo porcentaje (3,00%), aplicándose la respectiva operación en cada vigencia. La UT Nutridistrital garantiza que la aplicación de estos incrementos y deducciones asegura la correcta ejecución técnica, financiera y operativa del contrato durante el periodo 2025–2027, en cumplimiento de las condiciones pactadas.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta “Obligación 62” del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 62 62.1 Acta de compromiso 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 Agosto de 2026, contó con personal femenino (interno y externo) equivalente al 80% de mujeres para el contrato 2092 de 2025 de la Cárcel Distrital, dando debido 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 63.1 Certificado de aportes parafiscales. 63.2 Certificado de vinculación de mujeres. 63.3 Certificado vinculación decreto 1882 del 2015.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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.	La Unión Temporal NUTRIDISTRITAL en aras de dar cumplimiento a lo dispuesto en el Acuerdo Distrital 808 de 2021 y el Decreto Distrital 317 de 2021, con el fin de tener la eliminación total del uso de plásticos de un solo uso en el marco de la ejecución del contrato. En atención a la obligación contractual correspondiente, 1- La UT Nutridistrital implementó materiales biodegradables y alternativas sostenibles en todas las etapas del servicio de alimentación, alineando su operación con las políticas distritales de sostenibilidad ambiental y economía circular. 2-Estas medidas fueron adoptadas sin afectar en ningún momento la calidad, inocuidad, continuidad u oportunidad en la prestación del servicio. Se adjuntan fichas técnicas. 3-Asimismo, cabe anotar que actualmente se cuenta con un stock de inventario de contenedores en icopor los cuales una vez se agote el inventario se suministraran los comprados durante el mes según lo establecido por la norma. En consecuencia, se evidencia el compromiso institucional de la Unión Temporal con el cumplimiento normativo y con la implementación de prácticas responsables en materia ambiental. Por último se anexa informe de cumplimiento durante el primer semestre 2026 al Acuerdo Distrital No. 808 de 2021 y el Decreto Distrital No. 317 de 2021.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 64" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 64: 64.1 Informe primer semestre 2026 cumplimiento al Acuerdo Distrital No. 808 de 2021 y el Decreto Distrital No. 317 de 2021 64.2 Factura de compra biodegradables - Agosto 2026 64.3 Fichas técnicas contenedores biodegradables 64.4 Inventario de menaje Agosto 2026.

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 par 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	La UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento oportuno a lo dispuesto en el Decreto 0175 de 2025 respecto al pago del impuesto de timbre correspondiente a la tarifa del 0,5% aplicable a contratos cuya cuantía supera los 6.000 UVT. En su momento, se surtió el procedimiento establecido: la Supervisión solicitó. 1-El recibo oficial a la Dirección Financiera de la SDSCJ, este fue remitido a la UT y el pago se efectuó dentro del término señalado. 2-El respectivo comprobante fue enviado a la Supervisión y archivado en la carpeta contractual para efectos de trazabilidad. Dado que esta obligación tenía exigibilidad hasta el mes de diciembre de 2025, al inicio de febrero de 2026 el requisito se encontraba debidamente cumplido, sin saldos pendientes ni actuaciones adicionales por ejecutar.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 65" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 65 65.1 Notificación pago impuesto timbre 65.2 Safari

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (Tomadas textualmente del contrato)	ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL PERÍODO	ANEXOS (Indicar el anexo en el cual se aportan los soportes)
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 Agosto de 2026, la UT NUTRIDISTRITAL dio cumplimiento integral a 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 dichas obligaciones, la Unión Temporal Nutridistrital adelantó, entre otras, las siguientes acciones: 1-Participación en reuniones de seguimiento, comités técnicos y espacios de coordinación convocados por la Supervisión, suministrando información clara, verificable y oportuna para la adecuada toma de decisiones. 2-Entrega dentro de los plazos establecidos de informes, reportes, certificaciones y demás documentación requerida por la Entidad, asegurando su coherencia, trazabilidad y soporte documental. Atención inmediata y diligente a las observaciones, requerimientos y ajustes formulados por la Supervisión del contrato, fortaleciendo los procesos de mejora continua en la operación del servicio. 3-Cumplimiento de las obligaciones laborales, tributarias y de seguridad social respecto del personal vinculado al contrato, garantizando condiciones adecuadas de bienestar y el acatamiento de la normatividad aplicable. En consecuencia, se evidencia que la UT NUTRIDISTRITAL ha mantenido una gestión responsable, articulada y orientada al cumplimiento integral de las obligaciones contractuales.	El soporte de la actividad se encuentra en la carpeta "Obligación 66" del aplicativo SharePoint en documento llamado obligación 66 66.1 Actas de reuniones y/o comités de seguimiento. 66.2 Pago Parafiscales

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBSERVACIONES GENERALES			
SUSPENSIÓN DEL CONTRATO	Fecha Desde: DD-MM-AAAA	Fecha Hasta: DD-MM-AAAA	
CESIÓN DEL CONTRATO	Cedente:	C.C.	Fecha Cesión: DD/MM/AAAA

Cordialmente,



Rosa Yamile gallo
Representante Legal
UT NUTRIDISTRITAL