ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

NÚMERO DE PROCESO SECOP II	**SCJ-SASI-004-2026**
NUMERO DE CONTRATO	**SCJ-1921-2026**
CONTRATANTE	**SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA**
NIT	899.999.061-9
COMPETENCIA	Resolución 247 del 17 de febrero de 2020 y Acta de Posesión No. 144 del 18 de febrero de 2020, a quien le fue delegada la ordenación del gasto de conformidad con la Resolución No. 0058 del 9 de abril de 2026
ORDENADOR DEL GASTO	**REINALDO RUIZ SOLÓRZANO**
CÉDULA	79.327.369
CONTRATISTA	**UNIÓN TEMPORAL ALFA**, representada por OSCAR ANDRES CANO CADAVID, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.129.573.718, conformado por la CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL, identificada con NIT 900.192.362-9, representada legalmente por LILIAN LUCIA ORDOÑEZ VERGARA, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.586.085, con una participación del 49% y ALIMENTAR CAPITAL S.A.S., identificado con NIT 901.191.678-1, representado legalmente por OSCAR ANDRES CANO CADAVID, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.129.573.718, con un participación del 51%
NIT	902.101.980-9
REPRESENTANTE DE LA UNIÓN TEMPORAL	OSCAR ANDRES CANO CADAVID
CC	1.129.573.718
RÉGIMEN TRIBUTARIO	**NO RESPONSABLE DE IVA (X) RESPONSABLE DE IVA ()**

CONSIDERACIONES: 1. Que la necesidad de la presente contratación se encuentra debidamente definida y justificada en el estudio previo respectivo, el cual hace parte integral del presente contrato remitido mediante radicado 3-2026-26776 del 12 de junio de 2026. **2.** Que la presente contratación se encuentra sustentada legalmente de conformidad con el Literal a) Numeral 2º, del Artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.2.1.2.2 y ss. del Decreto 1082 de 2015. **3.** Que la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, garantizó la disponibilidad de los recursos con cargo a los Certificados de Disponibilidad Presupuestal expedidos por el responsable del Presupuesto de la Secretaría. **4.** Que, en sesión del 06 de julio de 2026, el Comité de Contratación aprobó los estudios y documentos previos, especificaciones técnicas y demás soportes de contenido técnico que hacen parte del pliego de condiciones del proceso de contratación y aprobaron el trámite del proceso de selección. **5.** Que una vez adelantado el proceso selección los miembros del Comité Evaluador designado, de conformidad con lo establecido en los informes de verificación y evaluación, recomendaron al ordenador del gasto adjudicar el proceso de selección abreviada por subasta inversa electrónica No. SCJ-SASI-004-2026 al proponente **UNIÓN TEMPORAL ALFA**, representada por OSCAR ANDRES CANO CADAVID, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.129.573.718, conformado por la CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL, identificada con NIT 900.192.362-9, representada legalmente por LILIAN LUCIA ORDOÑEZ VERGARA, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.586.085, con una participación del 49% y ALIMENTAR CAPITAL S.A.S., identificado con NIT 901.191.678-1, representado legalmente por OSCAR ANDRES CANO CADAVID, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.129.573.718, con un participación del 51%, por un valor de **CUARENTA Y DOS MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL VEINTIOCHO PESOS ($42.186.012.028) M/CTE. INCLUIDO IVA** y demás gastos e impuestos o contribuciones de carácter nacional y/o distrital legales, costos directos e indirectos a que haya lugar. **6.** Que, como consecuencia de lo anterior, mediante Resolución No. 278 del 1 de septiembre de 2026, el Subsecretario de Gestión Institucional de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia adjudicó el proceso de Selección Abreviada Subasta Inversa Electrónica No. SCJ-SASI-004-2026, al proponente **UNIÓN TEMPORAL ALFA**. **7.** Que de acuerdo con las anteriores consideraciones las partes acuerdan suscribir el presente contrato de prestación de servicios que se regirá por las siguientes clausulas:

ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO: 12629-PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, BAJO EL SISTEMA DE RACIÓN DIARIA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD, QUE SE ENCUENTRAN RECLUIDAS EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (CDT) DEL DISTRITO.

PARÁGRAFO: ALCANCE DEL OBJETO: La definición y características del servicio de alimentación en el proceso de entrega a los Centros de Detención Transitoria (CDT) integran todos los procesos relacionados con la transformación de alimentos, los cuales comprenden acciones asociadas a la locación y diseño estructural, planeación y organización logística, implementación de planes de compras efectivos, recepción de materia prima, almacenamiento de productos perecederos (aquellos que se deterioran con el tiempo y requieren condiciones especiales para su conservación) y no perecederos (aquellos que pueden conservarse por más tiempo sin necesidad de refrigeración), preparación y transformación de alimentos, conservación de estándares de calidad e inocuidad, empaque y embalaje de las porciones requeridas para la entrega unipersonal a las Personas Privadas de la Libertad (PPL), así como la prevención de factores de contaminación, mitigación del riesgo en seguridad alimentaria y cumplimiento del plan de rutas para la distribución y transporte de los alimentos en los distintos puntos de la ciudad de Bogotá. Todo lo anterior debe realizarse en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, en particular la Resolución 2674 de 2013 y las disposiciones que la complementen, modifiquen o sustituyan, así como demás normas relacionadas con la preservación de la seguridad alimentaria.

Se entiende por ración diaria la alimentación suministrada en las Estaciones de Policía (EP), Unidades de Reacción Inmediata (URI) y Centros de Detención Transitoria (CDT), bajo la modalidad unipersonal, preparada en un sitio estratégico de operación (planta de alimentos), y compuesta por tres (3) tiempos de comida (i) desayuno, (ii) almuerzo y (iii) cena, y un (1) refrigerio.

El alcance del objeto contractual comprende, entre otras, las siguientes actividades:

1. Elaboración y servicio de la alimentación (ración alimentaria) normal y dietas terapéuticas que, de acuerdo con concepto médico y/o EPS, requiera el servicio a alguna (s) persona privada de la libertad, que padezca alguna patología que así lo amerite. El tipo de dietas son: HIPOGRASA, HIPOGLÚCIDA, HIPOSÓDICA, HIPERPROTEÍCA, HIPERCALÓRICA, DIETA ALTA EN FIBRA, ASTRINGENTE, BLANDA, SEMIBLANDA, LÍQUIDA COMPLETA y LÍQUIDA CLARA; así como las raciones que se requieran por convicciones especiales (Religiosa y por asentamiento cultural) de las Personas Privadas de la Libertad - PPL que lo soliciten y sean aprobadas previamente por el área de atención integral básica de las EP, URI y CDT.

2. Aportar el personal necesario para realizar la recepción, ingreso y traslado de alimentos perecederos y no perecederos a las EP, URI y CDT, así como el personal para la preparación y manipulación de los alimentos para garantizar la entrega de las raciones diarias correspondientes, de acuerdo con lo descrito en el ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS, y demás documentos que surjan en desarrollo del presente proceso.

Nota: Teniendo en cuenta la logística de distribución y entrega establecida, la recepción del suministro deberá ser verificada en el momento de su arribo a cada Estaciones de Policía (EP), Unidades de Reacción Inmediata (URI) y Centros de Detención Transitoria (CDT) por parte del custodio de turno, quien dejará constancia escrita del cumplimiento de la calidad y cantidad de raciones mediante su firma. En caso de presentarse alguna novedad sobre la calidad y cantidad de raciones, el custodio podrá registrar las observaciones pertinentes, y el operador deberá atenderlas y resolverlas de manera oportuna, garantizando la continuidad y calidad del servicio.

3. Suministro de recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL, mismo que debe constar de:

    a. Recipiente específico para secos que permita aislamiento del producto, pueden ser de icopor espumado, pulpa de caña o papel. Deben proteger los alimentos y conservar su temperatura, evitar la filtración y acumulación de bacterias, ser resistentes a bajas y altas temperaturas, de preferencia ser biodegradables y compostables y/o amigables con el ambiente.
    b. Recipiente específico para líquidos el cual contenga las características mínimas de inocuidad y que garantice la preservación de temperaturas.
    c. Una cuchara desechable en cada tiempo de alimentación principal en preferencia que sea biodegradable y un vaso para jugo o bebidas calientes. El menaje para la PPL deberá cumplir con las características definidas en las Resoluciones 683, 4142,

4143 de 2012 y 834 de 2013 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan; en todo caso se podrá suministrar otros similares de alta durabilidad.

4. Garantizar la materia prima y alimentos para la manufactura y servido de los mismos por modalidad catering, equipos y utensilios requeridos para la producción de acuerdo con lo establecido en el ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS, dotación para todo el personal profesional y operativo que labore en la preparación, manipulación y distribución de los alimentos.

5. Garantizar locación y diseño del espacio de preparación de alimentos en cumplimiento estricto a la normativa sanitaria vigente, garantizar la materia prima requerida y necesaria para la manufactura y servido de los alimentos, cumplir con los equipos y utensilios requeridos para la producción establecidos en el ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS

6. El oferente seleccionado para la ejecución del objeto contractual debe tener en cuenta las condiciones exigidas en el ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS, EP, URI Y CDT, en los 21 menús, derivación de dietas, raciones por convicciones especiales, menús especiales, lista de intercambio, anexos que compongan el proceso y en la matriz de riesgos.

7. El oferente dentro del precio de la ración alimentaria deberá contemplar la presentación de una planta para el procesamiento y preparación de alimentos ubicada estratégicamente en la ciudad de Bogotá (Central, de fácil acceso y cumpliendo con los parámetros adicionales establecidos en el anexo de especificaciones técnicas mínimas). La misma será un requisito habilitante en el proceso de contratación.

Adicionalmente, se debe tener en cuenta que para el uso de la planta de alimentos se requiere que esta cuente con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (esta planta puede ser propia o arrendada siempre que se tenga disposición inmediata en caso de necesidad) y garantía en el flujo ininterrumpido de agua potable.

CLÁUSULA SEGUNDA. – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Las características técnicas del servicio que se pretende contratar se encuentran descritas en los siguientes documentos:

ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.
ANEXO 2. DOCUMENTOS NUTRICIONALES Minuta patrón 2026 donde se encuentra:

I. Ciclo de menús de 21 días y análisis nutricional de la dieta Normal.
II. Dieta Terapéutica (11):
- Dieta Blanda
- Dieta Semiblanda
- Dieta Líquida Completa
- Dieta Líquida Clara
- Dieta Hiposódica
- Dieta Hipoglúcida
- Dieta Hipo grasa
- Dieta Astringente
- Dieta Alta en Fibra
- Dieta Hiperproteica e hipercalórica
- Dieta Vegetariana
- Manual de Dietas Terapéuticas
- Lista de intercambios
- Siete (7) Menús especiales (jueves santo, viernes santo, día del padre, día de la madre, día de las mercedes, navidad, año nuevo)

CLÁUSULA TERCERA. - PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato que se suscriba será de doscientos noventa y nueve **(299) DÍAS CALENDARIO O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS**, lo primero que ocurra , contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

CLÁUSULA CUARTA – VALOR DEL CONTRATO: El valor del contrato será por la suma de **CUARENTA Y DOS MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS MILLONES DOCE MIL VEINTIOCHO PESOS ($42.186.012.028) M/CTE.** INCLUIDO IVA y demás gastos e impuestos o contribuciones de carácter nacional y/o distrital legales, costos directos e indirectos a que haya lugar.

PARÁGRAFO PRIMERO. - **VALOR OFERTA ECONÓMICA**: El valor Unitario de la ración será:

ÍTEM	Valor Unitario ración
1	**$50.407,00**

PARAGRAFO SEGUNDO: El valor de ración diaria que se incrementará a partir del 1 de enero de 2027 y hasta la fecha de terminación del contrato en el IPC correspondiente al año inmediatamente anterior.

PARAGRAFO TERCERO: El valor del contrato incluye la totalidad de los costos directos, indirectos y variables, tales como impuestos, tasas, contribuciones, imprevistos, así como los siguientes conceptos: • Estampilla Universidad Distrital: 1,1% del valor del contrato (Acuerdo Distrital 696 del 28 de diciembre de 2017). • Estampilla Pro-Cultura: 0,5% del valor del contrato (Acuerdo 187 del 20 de diciembre de 2005). • Estampilla Personas Mayores: 2,0% del valor del contrato (Artículo 67 del Acuerdo 645 del 9 de junio de 2016). • Impuesto de Timbre Nacional: En los casos que resulte aplicable, conforme al Estatuto Tributario y normas concordantes.

CLÁUSULA QUINTA. – - FORMA DE PAGO: La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia efectuará el pago al CONTRATISTA en pesos colombianos de acuerdo con la **RACIÓN DIARIA DE ALIMENTACIÓN EFECTIVAMENTE ENTREGADOS Y RECIBIDOS A SATISFACCIÓN POR LA SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA**, en el (los) respectivo (s) periodos (s) o meses de ejecución del contrato, previa presentación de las facturas respectivas y aprobación de estas por parte de la supervisión y/o interventoría. El último pago estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación.

Para el efecto se tendrá en cuenta lo siguiente:

PARAGRAFO PRIMERO: Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio el Contratista deberá remitir a la SDSCJ los documentos necesarios para la creación de terceros en el sistema de información financiera SIIF, de acuerdo con la siguiente clasificación:

- PERSONA JURÍDICA NACIONAL O EXTRANJERA: Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal - Fotocopia del Certificado de Cámara de Comercio Fotocopia Registro Único Tributario (RUT). - Certificación Bancaria. - Formato diligenciado (Datos Básicos Creación Terceros Sistema SIIF Nación II).
- PERSONA NATURAL NACIONAL O EXTRANJERA: - Fotocopia del Documento de identidad que corresponda el cual puede ser Cédula de Ciudadanía, Pasaporte, Registro Civil o Tarjeta de Identidad, según el caso. - Persona natural extranjera fotocopia de la Cédula de Extranjería, licencia u otro documento. - Certificación Bancaria. - Si la persona Natural es un Contratista debe adjuntar Copia Legible del Registro Único Tributario (RUT).
- Formato diligenciado (Datos Básicos Creación Terceros Sistema SIIF Nación II).
- CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES: Los documentos indicados a continuación aplican tanto a los participantes de las Uniones Temporales o Consorcios como a los Representantes.

El contratista deberá generar a más tardar dentro de los primeros CINCO (5) días hábiles del mes siguiente al cierre del corte mensual, el informe para efectos de la revisión y aprobación de la documentación y factura para pago se debe radicar inicialmente a la supervisión y/o interventoría para su revisión y posterior trámite ante la entidad.

Si los documentos no se presentan de manera completa dentro de los términos establecidos en el presente numeral, estos entrarán a trámite de validación para aprobación el mes siguiente al de la radicación, por lo anterior los términos correrán a partir del mes siguiente a la radicación.

Los pagos se realizarán mediante abono a cuenta de ahorros o corriente de la entidad financiera que indique el Contratista, de la cual sea titular éste, junto con copia de los documentos que soporten la tenencia de la planta de alimentos y todos los vehículos de transporte, así:

ENTREGABLES PARA EL PAGO MENSUAL.

a. Factura Original y copia o documento equivalente de conformidad con la Ley.

b. (Requisitos Art. 617 E.T. si aplica), debidamente autorizada mediante resolución expedida por la DIAN, la cual no debe contener decimales en su liquidación. Dicha factura debe contar con la firma de aceptación por parte de la supervisión y/o interventoría. Para las facturas impresas en papel químico, se debe adjuntar copia de esta, dado que este método de impresión presenta deterioro y la información consignada en estos documentos se hace ilegible. Se debe adjuntar también copia de la Resolución de autorización de numeración.

c. Certificación por parte del representante legal consignado en ella la cantidad de entrega Raciones de Alimentación a EP, URI o CDT, debidamente firmado por este efectivamente entregados y recibidos a satisfacción por la supervisión y/o interventoría.

d. Certificación expedida por el contador público y/o revisor y representante legal, en donde acredite el pago de nómina, pago a proveedores, aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su personal, de acuerdo con el artículo 50 de La ley 789 de 2002 y normas concordantes.

e. Informe mensual de ejecución del servicio de suministro de alimentación.

b) Este deberá contar con el respectivo visto bueno y recibo a satisfacción por parte de la supervisión y/o interventoría en el que conste la verificación de cumplimiento del objeto, de las obligaciones y aportes de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes. (Informe de actividades mensuales debidamente firmado por el contratista, en el que se entregue, listados de participación de los procesos, planimetría de cada proceso, registro fotográfico, en medio magnético y físico, según corresponda.)

DOCUMENTOS ADICIONALES DE SOPORTE MENSUAL

I. Contrato de arrendamiento de la planta de alimentos cuando el proponente hubiere allegado promesa de arrendamiento, el cual deberá establecerse como mínimo el plazo inicialmente pactado para el contrato de prestación de servicio de alimentación, documento que deberá entregarse dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.

II. El certificado de emisión de gases vehiculares vigentes, expedido por un centro autorizado por la autoridad ambiental competente y en caso de contar con un vehículo de características híbridas (gas vehicular) deberá presentar el documento equivalente. Documento que deberá entregarse dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.

III. Concepto sanitario vigente de los vehículos con concepto favorable o favorable con requerimientos. En caso de estar favorable con requerimientos, anexar el correspondiente plan de mejora y la solicitud de la nueva visita de la entidad territorial de salud para subsanar los hallazgos. Se deberá anexar la tarjeta de propiedad, SOAT vigente, Tecnicomecánica vigente, certificado de capacitación de BPM y exámenes de reconocimiento médico de los conductores. Documentos que deberán entregarse dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.

IV. Carta de manifestación bajo gravedad de juramento donde indique que la planta de alimentos cumple con las normas sanitarias exigidas para el procesamiento de alimentos. Anexando el correspondiente certificado sanitario vigente, con concepto favorable o favorable con requerimientos. En caso de estar favorable con requerimientos, anexar el correspondiente plan de mejora y la solicitud de la nueva visita de la entidad territorial de salud para subsanar los hallazgos. Documento que deberá entregarse dentro del plazo inicial que asigne la entidad para la firma del acta de inicio.

V. Soportes y Certificados de pago al personal contratado y certificado de afiliación de riesgos laborales, además de los soportes de aportes a la Seguridad Social integral y Parafiscales de todo su personal. documento que deberá entregarse dentro del plazo que asigne la entidad para la firma del acta de liquidación.

VI. Soportes y Certificados de pago a proveedores. documento que deberá entregarse dentro del plazo que asigne la entidad para la firma del acta de liquidación

VII. Para el primer pago. Base de datos de las hojas de vida que fueron aprobadas previamente por la supervisión y/o interventoría del servicio de suministro de alimentos a la PPL en las EP, URI y CDT, del personal presentado para el proceso que se encuentra relacionado en el ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – EP, URI Y CDT, junto con una carta de compromiso donde manifieste la idoneidad del personal y en donde se compromete al estricto cumplimiento de las condiciones mínimas de seguridad para la entrega de alimentos en los diferentes puntos de la ciudad. En caso de que el personal sea diferente en el segundo pago se debe actualizar la información.

PARAGRAFO SEGUNDO: Se aclara que todos los documentos requeridos para el pago no deben presentar tachones, enmendaduras, espacios incompletos ni en blanco.

PARAGRAFO TERCERO: Los Certificados emitidos por el revisor fiscal y/o Contador Público deben estar acompañados de la Copia del documento de identidad, copia de la tarjeta profesional y el Certificado Vigente de la Junta Central de Contadores.

PARAGRAFO CUARTO: Nota Crédito según lo establecido en los Acuerdos de Niveles de Servicio para el procedimiento de aplicación de descuentos. (Cuando se ha surtido el procedimiento fijado para la aplicación de descuentos o en el último periodo facturado según aplique)

ULTIMO PAGO: Se realizará contra las raciones suministradas durante el último mes junto con el acta de liquidación y todos los soportes de cumplimiento mencionados.

CLÁUSULA SEXTA. – IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los pagos a que se obliga LA SECRETARÍA por el presente contrato se sujetarán a la apropiación presupuestal del año fiscal 2026, expedido(s) por el responsable del presupuesto, así:

No. CDP y FECHA	RUBRO	VALOR EN LETRAS	VALOR EN NUMEROS	SALDO A COMPROMETER
2371 del 12 de junio de 2026.	O230117120720240305	Dieciséis mil ciento ochenta y cinco millones cuatrocientos treinta y seis mil pesos.	$16.185.436.000	$16.185.436.000
2375 del 16 de junio de 2026.	O230117120720240305	Veintiséis mil millones quinientos setenta y seis mil veintiocho pesos	$26.000.576.028	$26.000.576.028
Valor total del contrato				**$42.186.012.028**

CLÁUSULA SÉPTIMA. - OBLIGACIONES GENERALES DE LAS PARTES

A. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Acatar la Constitución, la Ley, las normas legales y procedimientos establecidos por el Gobierno Nacional y Distrital, y demás disposiciones pertinentes.
2. Cumplir con lo previsto en las disposiciones de las especificaciones esenciales, así como en la propuesta presentada.
3. Dar cumplimiento a las obligaciones con los Sistemas de Seguridad Social, Salud, pensión, aportes parafiscales, cuando haya lugar, riesgos laborales y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, la Ley 1562 de 2012, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 del 5 de marzo de 2003, artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen. Complementen o modifiquen.
4. Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha en la que se entregue la copia del contrato, deberá constituir las garantías pactadas en el mismo.
5. Garantizar la calidad de los bienes y servicios contratados y responder por ello.
6. Colaborar con la entidad para que el objeto contratado cumpla y que este sea el de mejor calidad.
7. Acatar las órdenes que durante el desarrollo del contrato la entidad le imparta, y de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieran presentarse.
8. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, a la supervisión y/o interventoría, según corresponda.
9. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga. Esta es de propiedad de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada.
10. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la SDSCJ por conducto de la supervisión y/o interventoría.
11. En cumplimiento de la Directiva Distrital No. 003 del 2012, el contratista se obliga: a). Velar por el respeto de los derechos constitucionales y laborales de los trabajadores que utilice para la ejecución del contrato, para lo cual, eliminará formas de contratación lesivas para los derechos laborales de los trabajadores. b). Velar por el respeto de la legislación laboral vigente e incentivar la mejor oferta laboral y prestacional que garantice el acceso a mejores oportunidades de trabajo. El incumplimiento de las obligaciones contractuales incluidas en el presente numeral ocasionará el inicio de procesos sancionatorios, conforme con la normatividad vigente, esto es, la imposición de multas o la declaratoria de incumplimiento haciendo efectiva la cláusula penal pecuniaria, si es el caso.
12. Dar cumplimiento a los dispuesto en la Circular No. 1 de 2011 expedida por el alcalde Mayor de Bogotá D.C., en el sentido de no contratar a menores de edad, en cumplimiento de los pactos, convenios y convenciones internacionales ratificados

por Colombia, según lo establece la Constitución Política de 1991 y demás normas vigentes sobre la materia, en particular aquellas que consagran los derechos de los niños.

13. El contratista deberá, cuando a ello haya lugar, incorporar criterios de sostenibilidad ambiental, durante todas las etapas de ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad vigente en materia de Compras Públicas Sostenibles, las directrices emitidas por Colombia Compra Eficiente, la Guía para la implementación de las compras públicas sostenibles (CPS) de la secretaria, el Manual de Contratación y/o aquellas normas que los adicionen, aclaren o modifiquen. En cumplimiento de lo anterior, el contratista deberá: Priorizar el uso de bienes, insumos y servicios que tengan certificación ambiental o que minimicen impactos negativos al ambiente. Implementar prácticas que reduzcan el consumo de energía, agua y generación de residuos, procurando su adecuada separación, reutilización o reciclaje, según corresponda; Abstenerse de utilizar productos catalogados como peligrosos o contaminantes, salvo cuando sean indispensables, en cuyo caso se deberá presentar plan de manejo y disposición.
14. Publicar de forma mensual en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II los informes y/o productos de ejecución contractual, con los soportes, si hubiere lugar a ellos, de acuerdo con lo estipulado en la Ley 1712 de 2014, o en la plataforma que corresponda.
15. Cumplir con los lineamientos ambientales de la entidad, descritos en el PIGA.
16. El Contratista se obliga a entregar los archivos electrónicos generados en el marco de la ejecución del contrato, cumpliendo con las características de consulta a largo plazo, garantizando la legibilidad, accesibilidad y autenticidad de estos, conforme con la normatividad vigente, los lineamientos y los procedimientos establecidos en la Política de Gestión Documental y el SGDA.
17. Registrar el plan de pagos en el SECOP II y actualizar mensualmente la información de conformidad con lo previsto en la cláusula de pagos.
18. En cumplimiento del Decreto Distrital 643 del 22 de diciembre de 2025, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C., el contratista se obliga a vincular y mantener durante toda la ejecución del contrato un mínimo del cincuenta por ciento (50%) de mujeres dentro del personal destinado al desarrollo del objeto contractual, por corresponder la actividad económica a la rama de otras ramas (Servicios), garantizando que dicha vinculación se realice con plena observancia de las normas laborales o contractuales aplicables; el cumplimiento de esta obligación deberá acreditarse mediante manifestación semestral rendida bajo juramento por el Representante Legal y el Revisor Fiscal o Contador Público del contratista, cuando aplique, presentada a finales de cada semestre de ejecución, sin perjuicio de los demás mecanismos de verificación que establezca la supervisión o interventoría del contrato.

B. OBLIGACIONES DE LA SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA DE BOGOTÁ

En virtud del contrato que se realice, serán obligaciones de la SDSCJ las siguientes:

1. Suministrar al contratista la información necesaria para el desarrollo del contrato.
2. Garantizar a través de las Oficinas de Sistemas de Información, las condiciones necesarias para la implementación y puesta en funcionamiento de la solución a la problemática presentada por el contratista.
3. Impartir al contratista a través de la supervisión y/o interventoría, directrices y orientaciones para el desempeño de las actividades propias del objeto de este.
4. Aprobar la garantía única aportada por el contratista y las modificaciones de esta (siempre que haya lugar).
5. Dar respuesta oportuna a las solicitudes del contratista con ocasión de la ejecución del contrato.
6. Ejercer la supervisión, con el fin de garantizar el cumplimiento integral de las obligaciones contractuales establecidas al contratista del suministro del servicio de alimentos.
7. Comunicar por escrito al contratista cualquier reclamación por deficiencia en los elementos y/o servicios contratados, de acuerdo con los reportes que se realicen.
8. Exigir que la calidad de los bienes y servicios contratados se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas vigentes.

9. Pagar en los tiempos convenidos el valor de los servicios contratados previo cumplimiento de los requisitos establecidos para tal fin.
10. Efectuar a través del supervisor y/o interventor la verificación del cumplimiento de las obligaciones del contratista frente a los sistemas de seguridad social integral, parafiscales (Caja de Compensación, SENA e ICBF).
11. Imponer los descuentos aplicables relacionados en los Acuerdos de Niveles de Servicio – ANS.
12. Tramitar en oportunidad los incumplimientos que se deriven de la contratación, de conformidad con lo establecido por la Entidad.

CLÁUSULA OCTAVA. – OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

El CONTRATISTA, además de las obligaciones legales y aquellas que se deriven de la naturaleza del presente contrato, se compromete a cumplir de manera integral y a satisfacción de la SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, las siguientes obligaciones específicas:

OBLIGACIONES TÉCNICAS.

1. Prestar el servicio de alimentación a las Personas Privadas de la Libertad que se encuentran en las EP, URIs y CDT, de Bogotá D.C., de manera permanente y continúa e ininterrumpida, durante el término de ejecución del contrato, conforme a la propuesta presentada y los documentos que la componen, así:

   DIARIAMENTE POR PERSONA DEBE ENTREGAR

   - Desayuno.
   - Almuerzo.
   - Cena.
   - Un (1) Refrigerio

   DIARIAMENTE POR PERSONA

   - Empaques desechables para raciones unipersonales previamente ensambladas.

2. Contar con la logística y la capacidad física, técnica, operativa, financiera y administrativa necesaria para atender las obligaciones del proceso, desde la adjudicación del contrato, firma e inicio de ejecución de la prestación del servicio.
3. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. exclusivamente una planta de proceso o centro de producción de alimentos, para la elaboración de las diferentes preparaciones que forman parte de las raciones alimentarias para su entrega en las EP, URIs y CDT, la cual debe cumplir obligatoriamente con cada una de las condiciones establecidas en el ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.
4. Garantizar los vehículos tipo furgón para transporte de alimentos con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones, estudios previos y las especificaciones técnicas mínimas.
5. Prestar el servicio de alimentación bajo la modalidad de ración preparada en planta de alimentos, ensamblada y transportada al punto de reparto, de lunes a domingo en los horarios establecidos, durante el término de ejecución del contrato, conforme a la propuesta presentada, con base en las especificaciones técnicas, establecidas en los documentos del Proceso de Selección.
6. Acatar las normas, especificaciones y prioridades que determine la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia de Bogotá D.C., en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, lo mismo que ajustarse a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales especiales para el funcionamiento de este.

7. Cumplir con los ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIOS pactados entre la Secretaría y el Contratista en los términos señalados en los documentos del Proceso de Selección, y con la totalidad de los lineamientos, requisitos y normatividad establecida para la prestación de los servicios de alimentación.
8. Disponer de los elementos requeridos para realizar toma de contramuestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) que deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, teniendo en cuenta lo establecido.
9. Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, inocuidad, cantidad, textura, preparación y oportunidad, de acuerdo con los estudios previos, especificaciones técnicas, pliego de condiciones y demás anexos que el proceso contemple. Generando parámetros de calidad dados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y por el Ministerio de Protección Social, lo mismo en cuanto a la buena y oportuna atención a las personas privadas de la libertad. La calidad, inocuidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia del suministro serán vigilados por la supervisión y/o interventoría, en cumplimiento de la normativa vigente que aplique para la inocuidad alimentaria. NOTA 1: Cuando se realice peso fondo, supervisión y/o interventoría deberán garantizar el cumplimiento del gramaje total al establecimiento, en caso de evidenciar el cumplimiento antes del reparto, este no será objeto de descuento y/o sanción. NOTA 2: El Contratista se obliga a atender la operación de alimentos desde la planta de alimentos presentada en el proceso como requisito habilitante, con todas sus especificaciones. NOTA 3: La verificación del gramaje en los CDT estará sujeta a la validación en campo de la Interventoría, ello en favor a que se genere un concepto en el que establezca si el pesaje de los alimentos en los diferentes puntos vulnera la prestación del servicio con relación a parámetros de contaminación de los alimentos, manipulación inadecuada y carencia de espacios o mecanismos para tal fin, con base en ello, se presentará a la Secretaría un protocolo de toma de gramaje en sitio tomando en consideración los lugares en los que a bien se puede ejercer verificación de gramaje, en caso de existir dificultades o imposibilidad de generar la acción, esta verificación se hará en la planta de alimentos, so pena de que en las estaciones de policía se generará validación de características organolépticas, físicas y sensoriales a los alimentos.
10. Cumplir con el horario de suministro para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, debiendo planificar y desplegar con suficiente antelación, toda la logística a fin de cumplir con los tiempos de entrega.
11. Suministrar las raciones para los días festivos como se contempla en el documento de especificaciones técnicas mínimas y acorde a los parámetros de anexo documentos nutricionales. NOTA: Suministrar la alimentación acorde con la convicción religiosa, con enfoque diferencial o étnica de la PPL de acuerdo con lo establecido en los documentos que hacen parte integral de la operación si se presenta el caso.
12. Garantizar que todas las personas que manipulan alimentos cumplan con un plan de capacitación continuo y permanente desde el momento de su vinculación. El contratista deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones mínimas de capacitación previstas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Sin embargo, como estándar técnico definido por la Entidad para el presente proceso, en consecuencia, de un plan de mejora, se deberá ejecutar un programa de capacitación continua con una intensidad mínima de tres (3) horas mensuales durante toda la ejecución del contrato.
13. Suministrar los utensilios básicos (ejemplo: cuchillos, ollas, tablas de picar, guantes, y demás instrumentos) nuevos, en buen estado, requeridos para el servicio de alimentación, para la fecha de inicio de la prestación de servicio y cuando sea requerido por la supervisión y/o interventoría, realizar el cambio de estos por desgaste y entre otros.
14. Suministrar el servicio de alimentación en aquellos eventos en que los internos requieran movilizarse (Remisiones) a otros sitios dentro de la jurisdicción, (despachos judiciales, hospitales, clínicas, centros médicos, entre otros). Esto mediante el suministro de un refrigerio que complemente la ración que corresponda durante la diligencia. Este debe ser coordinado por el contratista y la MEBOG para la entrega a la ppl en el CDT que corresponda, antes de los desplazamientos.

    Nota: Cada Estación de policía (EP), Unidad de Reacción Inmediata (URIS) o Centro de Detención Transitorio (CDT) deberá establecer y comunicar de manera formal a los operadores del servicio de alimentación el canal y el procedimiento designado para la coordinación logística relacionada con la entrega de remisiones.

Dicha notificación deberá realizarse con una antelación mínima de seis (6) horas previas a cualquier movimiento del personal custodial o de las Personas Privadas de la Libertad (PPL), con el objetivo de que el operador logístico disponga del tiempo suficiente para garantizar el suministro oportuno y adecuado del servicio de alimentación a las PPL que deban salir del establecimiento.

15. Prestar el servicio de alimentación en los términos indicados en el "Manual de Dietas Terapéuticas" para las PPL que así lo requieran y dando cumplimiento a este documento y demás que hacen parte integral de la operación.
16. Contratar por su cuenta y riesgo al personal directivo, administrativo, operativo y técnico (Administradores, nutricionistas, ingenieros de alimentos, operarios entre otros) requeridos para la ejecución y buen funcionamiento de los servicios de alimentación, de acuerdo con las condiciones exigidas y demás documentos que hacen parte integral del proceso precontractual y contractual de manera exclusiva para la atención en planta de alimentos.
17. El contratista debe suministrar cada cuatro (4) meses o antes si presenta deterioro, la dotación al personal asignado al suministro y servicio de alimentos, la cual debe dar cumplimiento a reglamentación sanitaria vigente, especialmente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
18. El contratista deberá entregar en medio electrónico a la supervisión y/o interventoría del contrato dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes la relación actualizada del talento humano contratado y dispuesto para la prestación del servicio de alimentación de la planta de producción, dando cumplimiento a las disposiciones del presente documento, así como lo que se contemple en el anexo 1. Especificaciones técnicas mínimas, de acuerdo con los perfiles requeridos aportando los respectivos soportes que den cuenta de la idoneidad del personal. NOTA: Se aclara que la primera remisión de los soportes requeridos deberá corresponder a la totalidad del personal vinculado y los meses restantes deberán aportarse la información del personal que haya sido objeto de reemplazo.
19. Dar cumplimiento al pago de todos los salarios, prestaciones sociales, seguridad social, parafiscales y todos aquellos gastos asociados al personal particular que contrate para la prestación del servicio de alimentación y así mismo deberá asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación de este. NOTA 1: La Secretaría aclara que no adquiere ningún vínculo laboral alguno con los empleados, trabajadores o todo aquel que en su condición de particular preste servicios al contratista. En todo caso el contratista mantendrá indemne a la Secretaría de reclamación laboral derivada de la prestación de este servicio.
20. Cumplir con las condiciones necesarias para la participación del personal en la recepción, preparación, ensamble, distribución, suministro y todo lo relacionado con manipulación de alimentos, de acuerdo con la regulación de Ley que aplique. NOTA: El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la jornada máxima legal y jurisprudencialmente permitida, para el personal que presta el servicio de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.
21. Permitir que la Secretaría, a través de la supervisión y/o interventoría, realice el muestreo y análisis sobre los productos dispuestos para el servicio, el cual se llevará a cabo en las áreas de producción o distribución de alimentación, para efectos de validar el cumplimiento de las obligaciones pactadas para la ejecución de la operación, de acuerdo con los protocolos aprobados.
22. Cumplir durante toda la ejecución de la operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el capítulo tercero Artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 y/o demás normatividad que la modifique o complemente, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación).
23. Suministrar para el consumo de los alimentos por parte de la PPL, los utensilios básicos del menaje: desechables, vasos y cuchara los cuales deben ser entregados en cada tiempo de comida, acorde al volumen de la preparación.
24. Realizar la gestión respectiva para evacuar y disponer de los equipos en desuso que se encuentren dentro del servicio de alimentación, en un término no mayor a treinta (30) días calendario contados a partir del acta de inicio, enviando los soportes correspondientes a la supervisión y/o interventoría, lo cual será objeto de verificación. En caso de que aplique o el equipo permanezca fuera de servicio en la planta, en este caso deberá ser remplazado de manera inmediata, si no se genera su reparación.

25. Garantizar el buen estado del menaje que forma parte del suministro de alimentación en los términos y condiciones establecidos en los anexos que hacen parte integral del presente proceso, garantizando los estándares de calidad para la prestación del servicio so pena de incumplimiento por parte del contratista por afectar la inocuidad de los alimentos.
26. Garantizar los mantenimientos preventivos y correctivos a los equipos de operación diaria en la planta de alimentos. En caso de que estos no se puedan reparar, se deberán remplazar de manera inmediata.
27. Adquirir conforme el porcentaje mínimo 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 el porcentaje establecido, conforme carta de compromiso bajo gravedad de juramento con la presentación de la oferta. NOTA: El contratista deberá asistir a los espacios de articulación diseñados por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, Gobernación de Cundinamarca o cualquier entidad y/o dependencia del orden Nacional que requiera en aras de lograr encadenamientos comerciales que dinamicen la participación de pequeños productores en el mercado de compras públicas de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y demás que regulen el tema, primando las compras en el departamento de influencia.
28. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo o transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS).
29. Instalar medidores de servicios públicos debidamente calibrados, certificados y en funcionamiento, que permitan verificar el consumo de los diferentes servicios públicos (captación de agua, energía, gas) destinados para la prestación del servicio de alimentación y garantizar su flujo continuo e ininterrumpido para la prestación del servicio.
30. Cumplir en la ejecución del servicio todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los puntos de distribución en articulación con la Policía Metropolitana de Bogotá. Adoptar todas las medidas necesarias para evitar el ingreso o retiro de elementos prohibidos al interior de estos por el personal a su cargo o a través de los insumos o elementos necesarios durante la ejecución de la operación so pena de asumir la responsabilidad de carácter civil o penal a la que haya lugar. El contratista deberá presentar un informe ante la supervisión y/o interventoría donde se demuestre que haya realizado las denuncias ante las entidades competentes y que finalizó el contrato de trabajo suscrito con el empleado que incurra con el ingreso de elementos prohibidos.
31. Garantizar la confidencialidad de la información a la que tenga acceso en la ejecución del servicio, así como la del personal dispuesto para las actividades evite divulgar la información para lo cual se prohíbe la difusión de esta por cualquier medio.
32. Responder los requerimientos efectuados por la Secretaría y/o supervisión y/o interventoría, dentro del plazo establecido en la respectiva comunicación (la cual podrá ser por medio físico o electrónico). Para el caso de manejo de información y evidencias, estas se podrán hacer por medio electrónico, puede ser enviado en archivo comprimido (7-zip, WinRAR u otro).
33. Responder los requerimientos efectuados por las diferentes entidades de control, dentro del plazo establecido en la respectiva comunicación (la cual podrá ser por medio físico o electrónico). Para el caso de manejo de información y evidencias, estas se podrán hacer por medio electrónico, puede ser enviado en archivo comprimido (7-zip, WinRAR u otro).
34. Asistir a las reuniones a las que le convoque la Secretaría, a través de la supervisión y/o interventoría.
35. Entregar a la supervisión y/o interventoría al inicio de la ejecución del contrato, la base de datos en Excel de los proveedores para el suministro de materias primas e insumos a utilizar en la preparación de la ración, dicha base debe ser actualizada cada vez que se presente algún ajuste de inclusión o exclusión de estos.
36. Se aclara que para la aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría del contrato de la base de datos de proveedores esta debe contener lo siguiente: - Marca comercial. - Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. -

Cumplimiento Resolución 5109 de 2005. – Presentación comercial. - Datos de ubicación, municipio y departamento. Datos de contacto, celular y correo electrónico.

37. Presentar a la supervisión y/o interventoría de la operación los diez (10) primeros días calendario de cada mes, el reporte de agotamiento presupuestal, el cual debe estar suscrito por el Representante Legal.
38. Presentar informe suscrito por el representante legal que contenga el porcentaje del estado de la ejecución con sus respectivos soportes y la proyección del agotamiento de los recursos, la cual deberá corresponder al periodo de ejecución del Contrato y con mínimo quince (15) días calendario previo a la terminación de la operación. En todo caso se aclara que la información contenida en la presente obligación podrá ser solicitada por la secretaría en cualquier momento de la ejecución de la Operación sin perjuicio de la entrega en el plazo establecido en precedencia.
39. Salvaguardar la información de toda la ejecución en un tiempo no menor a 36 meses, la cual debe estar disponible cuando se requiera por la entidad o cualquier ente de control.
40. Suministrar la dotación para todo el personal que realice actividades relacionadas con la prestación del servicio de alimentos con la periodicidad señalada en el presente documento, así como en las especificaciones técnicas mínimas y/o en caso de que la situación lo amerite o se genere un requerimiento desde la Secretaría.
41. Presentar debidamente diligenciado, sin tachones y/o enmendaduras, los formatos que sean necesarios en la prestación del servicio de alimentos y que den constancia de las actividades propias del contrato, si el caso lo requiere de forma magnética o física.
42. 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 y entregar los soportes de la actividad realizada, la cual deber ser efectuada por personal idóneo en el tema. Esta actividad deberá realizarse en la frecuencia establecida a partir de la última fecha de la intervención realizada.
43. Tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su servicio y de terceros, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes sobre la materia. Será responsable por todos los accidentes que pueda sufrir su personal o la comunidad como resultado de la negligencia o descuido en tomar las medidas de seguridad necesarias. Por consiguiente, las indemnizaciones correspondientes estarán a cargo del CONTRATISTA y deberá garantizar la indemnidad de la SDSCJ.
44. Abstenerse de suministrar alimentación a personas no incluidas en el objeto contractual, así como de no adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal de los diferentes puntos, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el establecimiento con destino a actividades para las que resulten aplicables.
45. Reportar por escrito a la supervisión y/o interventoría, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente durante la ejecución de este.
46. Las demás previstas en el presente contrato, las que se deriven de su naturaleza, los estudios previos, las especificaciones técnicas mínimas y el pliego de condiciones.
47. El contratista mediante certificación firmada bajo la gravedad de juramento se obliga para con la Entidad a destinar un porcentaje no superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) del equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato que permita la participación de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional para dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes
48. Adaptar el sistema de entrega de raciones para PPL con movilidad reducida o discapacidad física que no puedan desplazarse al punto de reparto, garantizando la entrega en sitio.
49. Incluir en el protocolo nutricional diferenciado las condiciones médicas asociadas a discapacidades crónicas (epilepsia, daño neurológico, enfermedades degenerativas).
50. Garantizar raciones con valor nutricional diferenciado para personas mayores de 60 años, conforme a los requerimientos calóricos y de micronutrientes establecidos por la nutricionista habilitante.

51. Adaptar las preparaciones en textura cuando el estado de salud del adulto mayor así lo requiera (dieta blanda o semiblanda como primera respuesta antes de prescripción médica formal).

OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS.

1. Solicitar la autorización respectiva ante la Secretaría en caso de requerir cambio de ubicación de la planta de producción; en cuyo caso allegará la documentación respectiva conforme lo señalado en los documentos del proceso de selección. En ningún caso se reconocerán las raciones suministradas sin previa autorización.
2. Instalar en los centros de preparación, los extintores requeridos que cumplan con la Resolución 2749 de 2007 y la norma técnica colombiana NTC 2885 (segunda actualización) de extintores de fuego portátil y contar con un botiquín de primeros auxilios acorde a la normatividad vigente y realizar la reposición de sus elementos según necesidad.
3. Para la firma del acta de iniciación, el contratista debe entregar al supervisor, copia del contrato de proveeduría.
4. Entregar de manera prioritaria en un término no mayor a 15 días hábiles a partir del inicio de la ejecución del contrato, los planes y programas de obligatorio cumplimiento, cumpliendo con la estructura documental descrita y plazos definidos para tal fin de conformidad con las especificaciones técnicas mínimas y demás documentos que hacen parte integral de la operación.
5. Informar en caso de que la PPL de los establecimientos entren en desobediencia civil y se nieguen a recibir la(s) ración(es) correspondiente(s) por motivos diferentes a las actividades del servicio de alimentación, el contratista debe solicitar por escrito las instrucciones al encargado de cada punto y en consecuencia cumplir con la disposición final de los alimentos o raciones no consumidos por la PPL, que den cuenta de la instrucción presentada y la disposición final de los alimentos. Adicionalmente, garantizar el nuevo suministro de alimentos en condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad.
6. Entregar a la Secretaría a través de la supervisión y/o interventoría, las rutas de distribución con tiempos aproximados de desplazamientos del suministro de alimentos desde la planta de producción a cada CDT, en un tiempo no mayor a diez (10) días calendario posterior al inicio de la ejecución del contrato.
7. Realizar el diagnóstico en SST del servicio de alimentación al proceso adjudicado, en un tiempo máximo de sesenta (60) días calendario, contando desde el inicio de la prestación del suministro de alimentación. De igual manera, se debe realizar seguimiento y control de forma mensual hasta terminar la operación con alcance del 100 %. Deberá igualmente entregar a la Secretaría en los ocho (8) días hábiles al inicio del contrato, el cronograma establecido para el diagnóstico de SST realizado por el profesional, el cual inicialmente debe contemplar los dos meses establecidos dentro de las ETM y al culminar este cronograma a los quince (15) días calendario debe ser allegado el diagnostico con el plan de acción y su respectivo cronograma para los meses de ejecución faltantes con reportes de avance mensual los primero cinco (5) días del mes.
8. El contratista deberá asistir a la secretaría en las acciones administrativas que deriven del proceso de contratación permanentemente.
9. Deberá prestar el suministro de alimentación únicamente en los establecimientos en los que resulte adjudicatario y a los que se le dé autorización dentro de la ejecución del contrato. No se reconocerá el pago de raciones entregadas en establecimientos no autorizados.
10. EL contratista debe tener a disposición de la Secretaría y/o supervisión y/o interventoría la programación de turnos con nombre, horario, día de descanso, cargo, horas a laborar y rotación establecida, tanto del personal operativo como del personal profesional. En el momento que sea requerido.
11. Informar a la Secretaría en el momento que se presente dentro del servicio de alimentación algún ente de control con la finalidad de realizar visita de inspección; así mismo informar los hallazgos relevantes durante la visita y remitir el documento final expedido con máximo un día posterior a la visita.
12. Informar en el momento que sean convocados para reuniones o mesas de trabajo por parte de entes de control, entes territoriales o cualquiera particular, en las cuales no se cuente con la participación de la supervisión y/o interventoría.

13. Cumplir con los plazos y con lo establecido en el proceso de facturación. Allegar a la entidad y/o supervisión y/o interventoría un informe mensual detallado del estado del suministro de alimentación en cada uno de los establecimientos a cargo.
14. Cuando se presenten eventos en contra de la seguridad, integridad física, emocional u otro con un empleado del operador causado por una PPL o funcionario de la policía, el operador deberá informarlo de manera inmediata a la Policía Metropolitana de Bogotá con copia a la Secretaría. Así mismo, informar a la supervisión y/o interventoría y posteriormente radicar la denuncia ante las entidades competentes y remitir copia a la entidad de las acciones adelantadas.
15. El Contratista deberá allegar la información solicitada completa y responder a las obligaciones y/o requerimientos efectuados por la Secretaría ya sea por intermedio de la supervisión y/o interventoría tras la solicitud inicial en los tiempos establecidos por supervisión y/o interventoría o en los términos de ley según sea el caso.
16. El contratista se obligará igualmente a participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la normatividad vigente.

OBLIGACIONES AMBIENTALES:

1. Garantizar que los empaques, recipientes, vasos, cubiertos, pitillos, mezcladores y demás elementos utilizados para el suministro, transporte y entrega de las raciones alimentarias, prioricen el uso de materiales reciclables, reutilizables, biodegradables o compostables, siempre que no se comprometa la inocuidad, conservación y seguridad alimentaria de las preparaciones, en cumplimiento del Acuerdo Distrital 808 de 2021, el Decreto Distrital 646 de 2025 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Para verificar el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar fichas técnicas, certificaciones de composición o documentos equivalentes que evidencien las características ambientales de los materiales utilizados.
2. Implementar la adecuada gestión integral de los residuos generados durante la ejecución contractual, incluyendo residuos orgánicos, residuos aprovechables y residuos peligrosos, conforme a lo establecido en el Decreto 1076 de 2015 y demás normas ambientales aplicables. Para su verificación, el contratista deberá presentar los soportes, certificados, actas de recolección, aprovechamiento o disposición final emitidos por gestores autorizados, cuando aplique.
3. Asegurar que los aceites de cocina usados generados durante la preparación de alimentos sean almacenados, manejados y entregados a gestores autorizados para su aprovechamiento o disposición final, de conformidad con la normatividad ambiental vigente aplicable. Para verificar el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar el registro de generador de aceite vegetal usado, certificados o actas de entrega emitidos por el gestor autorizado.
4. Implementar medidas orientadas al uso racional y eficiente del agua y la energía durante la preparación, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos, mediante buenas prácticas operativas y mecanismos de control de consumo. Para verificar el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar una relación de las medidas implementadas para el ahorro y uso eficiente de agua y energía en la planta de producción de alimentos.
5. Utilizar productos de limpieza, desinfección y demás sustancias químicas requeridas para las actividades de preparación, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos, garantizando que cuenten con fichas de datos de seguridad y se encuentren debidamente almacenados, rotulados y manipulados, conforme al Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos (SGA) y demás normas sanitarias y ambientales aplicables. Para verificar el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar las hojas de seguridad de los productos utilizados y evidencias de las condiciones de almacenamiento y rotulado implementadas en la planta de producción de alimentos.

6. Implementar acciones orientadas a prevenir el desperdicio de alimentos y promover el aprovechamiento adecuado de residuos orgánicos generados durante la ejecución contractual, conforme a las condiciones operativas y sanitarias del servicio. Para verificar el cumplimiento de esta obligación, el contratista deberá presentar una descripción de las medidas implementadas para la prevención del desperdicio de alimentos y gestión de residuos orgánicos.
7. Verificar que los proveedores de envases y empaques utilizados para el suministro de alimentos, cuando les aplique conforme al régimen del productor o importador, se encuentren vinculados a un plan individual o colectivo de gestión ambiental de residuos de envases y empaques debidamente presentado ante la ANLA, conforme a la Resolución 1407 de 2018 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CLÁUSULA NOVENA. - SUPERVISIÓN: Dada la complejidad técnica, operativa, logística, financiera y jurídica del contrato de prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente en sitio, bajo el sistema de ración diaria, a las personas privadas de la libertad recluidas en Estaciones de Policía (EP), Unidad de Reacción Inmediata (URIS) o Centro de Detención Transitorio (CDT) del Distrito Capital, la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia ha considerado indispensable contratar una interventoría integral que ejerza el control y seguimiento especializado del contrato. Esta interventoría se contratará mediante un proceso de concurso de méritos abierto, conforme a lo establecido en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

La interventoría será ejercida por la firma que resulte adjudicataria del respectivo proceso, y deberá cumplir con las funciones establecidas por la Secretaría y la normatividad vigente, en particular lo dispuesto en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011. Deberá realizar seguimiento permanente en los componentes técnico, jurídico, administrativo, financiero, contable y ambiental, con el fin de verificar la correcta ejecución del contrato, la calidad y oportunidad del servicio prestado, así como el cumplimiento de las condiciones técnicas, económicas y legales pactadas.

No obstante lo anterior, en caso de que por razones de orden jurídico, presupuestal o procedimental no se logre adjudicar el contrato de interventoría antes del inicio de la ejecución del contrato de alimentos, o si se presenta cualquier eventualidad que impida su ejecución, la Secretaría asumirá de manera directa la supervisión del contrato, conforme a lo previsto en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, y mientras se surte el trámite para la suscripción de un nuevo contrato de interventoría. Esta supervisión directa tendrá carácter transitorio y se limitará exclusivamente al tiempo necesario para garantizar la continuidad del servicio y la reactivación del proceso de selección para la interventoría.

CLAÚSULA DECIMA. – OBLIGACIONES ESPECIALES DEL SUPERVISOR: La supervisión y/o interventoría para el ejercicio de las funciones tendrá las siguientes obligaciones, así mismo deberá de cumplir con las obligaciones estipuladas en el contrato de interventoría:

a) Proyectar y suscribir el acta de Inicio y de liquidación.
b) Concertar el Plan de Trabajo al momento de suscribir el Acta de Inicio con el Contratista, y definir e informar oportunamente al contratista el cronograma de trabajo aprobado (fecha, hora, sitio) de las actividades a realizar.
c) Expedir las certificaciones de recibo a satisfacción de las actividades que se realicen para el cumplimiento del objeto contractual, previa revisión de los informes que deben presentar de manera detallada el contratista como anexo de las facturas de pago entregadas para su trámite
d) Aprobar las diferentes opciones de intercambios de alimentos que ofrezca el contratista, siempre que exista la justificación respectiva que amerite el mismo, acorde con la lista de intercambios autorizados para el presente contrato y según lo establecido en el anexo 1 “especificaciones técnicas mínimas”, Pliego de condiciones y demás documentos que hacen parte integral del contrato.
e) En caso de ser necesario autorizar las modificaciones a la programación y condiciones pactadas para cada una de las actividades.
f) Solicitar al contratista los informes, planes de mejoramiento y demás documentos necesarios, que permitan evaluar la ejecución del objeto contractual.

g) Proporcionar las respectivas autorizaciones que se requieran para que el contratista pueda desarrollar las actividades objeto del contrato.
h) Verificar el cumplimiento por parte del Contratista de lo dispuesto en la Circular No. 1 de 2011, esto es, que el contratista para la ejecución del objeto contractual no contrate menores de edad.
i) Verificar el cumplimiento por parte del contratista de lo dispuesto en el decreto No. 634 de 2023 y 1860 del 2021.
j) El supervisión y/o interventoría del contrato deberá verificar que el contratista haya comprado el o los productos directamente a los pequeños productores o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o a sus organizaciones, de conformidad con los listados registrados y validados por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, conforme a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, y demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Asimismo, verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista."
k) Verificar que el contratista cuente con los permisos y licencias vigentes para realizar cada actividad en observancias de las normas que regulan cada materia.
l) Ejercer control y seguimiento en cuanto a oportunidad y calidad de los productos entregados, las sugerencias de los usuarios finales y ejercer control y seguimiento en cuanto a oportunidad y calidad al servicio prestado.
m) Verificar los soportes presentados por el contratista cada vez que solicite un intercambio de alimentos para lo cual verificará el comportamiento de precios de fuente oficial (Boletines de Abastecimiento de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria - UPRA, el Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario – SIPSA y demás indicadores o sistemas de información oficiales o del sector de alimentos).
n) Ejercer las facultades y cumplir los deberes establecidos en la Ley 1474 de 2011.
o) Las demás que se deriven del contrato y en general todas las que se desprendan del ejercicio de supervisión y/o interventoría

CLAUSULA DECIMA PRIMERA. - GARANTÍA ÚNICA: De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, EL/LA CONTRATISTA se obligará a garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas a favor de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, con ocasión de la ejecución del contrato y de su liquidación, a través de cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo señalados en el 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015 (contrato de seguro contenido en una póliza, patrimonio autónomo o garantía bancaria), debiendo incluir como riesgos amparados:

Modalidad	Porcentaje	Vigencia de Amparos
Cumplimiento del contrato	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Por el término de ejecución y seis (6) meses más.
Calidad del Servicio	Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Por el término de ejecución y seis (6) meses más.
Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones laborales	Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.	Por el término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato	Por el término de ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: EL/LA CONTRATISTA deberá constituir, publicar y enviar a través del SECOP II la garantía pactada dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato para ese efecto.

PARÁGRAFO SEGUNDO: EL CONTRATISTA se obliga a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia; en caso de aplicar se deberá realizar el respectivo ajuste en la garantía de responsabilidad civil extracontractual.

PARÁGRAFO TERCERO: EL CONTRATISTA se compromete a reponer la garantía aquí prevista, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, ésta se disminuyere o agotare. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo a la SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del acta. La aprobación de la Garantía debidamente constituida por la entidad es requisito para el inicio de la ejecución contractual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del presente contrato se hará de común acuerdo, mediante acta que suscribirán las partes y el interventor del contrato, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del plazo de ejecución del contrato. En el evento en que EL CONTRATISTA no se presente a la liquidación del presente contrato previa notificación o convocatoria que le haga la SECRETARÍA, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la SECRETARÍA tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Para la liquidación será necesaria la presentación de los siguientes documentos: 1. Copia del informe final de cumplimiento del contrato expedido por el supervisor del contrato en la que se incluya el balance económico del mismo (informe final de supervisión).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: LUGAR DE EJECUCIÓN / SITIO DE ENTREGA: El servicio de suministro de alimentación mediante la modalidad ración preparada y distribuida en punto, se debe prestar en una planta de alimentos, la cual debe estar ubicada exclusivamente en la ciudad de Bogotá, tomando como punto de referencia una georreferenciación estratégica, que permita distribuir los alimentos a los diferentes puntos de entrega (EP, URI y CDT) de manera equitativa, mismos que se relacionan a continuación:

ESTACION DE POLICIA	UBICACIÓN
ESTACION DE POLICIA Ciudad Bolívar	Diagonal. 70 54-14 Sur
ESTACION DE POLICIA Tunjuelito	Trasversal 33 48C 21 Sur
ESTACION DE POLICIA Usme	Calle 95A Sur #14-28 - Usme
ESTACION DE POLICIA URI Puente Aranda Y SIJIN	Carrera 40 # 10a-08
ESTACION DE POLICIA Santa Fe	Carrera 5 # 29-11
ESTACION DE POLICIA TEUSAQUILLO	Carrera 13 # 39 - 86
ESTACION DE POLICIA Candelaria	Carrera 7 6A-12
ESTACION DE POLICIA San Cristóbal	Avenida Primero de Mayo 1E - 90
ESTACION DE POLICIA Kennedy	Calle 41 D 78 -05 Sur
ESTACION DE POLICIA Bosa	Calle 66 Sur #78-2
ESTACION DE POLICIA Bunker	Diagonal 22B No. 52-01 Edificio FP1
ESTACION DE POLICIA FISCALIA	Carrera 28 # 18-64
ESTACION DE POLICIA CTI	Carrera 28a # 18 A -67
ESTACION DE POLICIA Terminal	Carrera 68f Bis # 22 Modulo 5
ESTACION DE POLICIA Dijin	Kr 24 # 12-32, los mártires

ESTACION DE POLICIA Mártires	Carrera 24 12-32
ESTACION DE POLICIA ANTONIO NARIÑO	Carrera 24 18-90 Sur
ESTACION DE POLICIA Rafael Uribe Uribe	Calle 27 Sur No. 24C-51
ESTACION DE POLICIA BARRIOS UNIDOS	Calle 72 62-81
ESTACION DE POLICIA USAQUEN	Calle 165 con Carrera 8 A
ESTACION DE POLICIA SUBA	Carrera 92 146C-39
ESTACION DE POLICIA Fontibón	Carrera 98 16B - 50
ESTACION DE POLICIA Aeropuerto	Avenida Calle 26 116-87
ESTACION DE POLICIA ENGATIVA	Carrera 78A 70-54
ARGOB – BATALLÓN DE INFANTERÍA No.70	Carrera 69 # 49 a - 99
CER	Cra 41a # 6 – 34

Se establece un plan de rutas de estricto cumplimiento, el cual deberá contar, para cada una de las asignaciones definidas, con un vehículo exclusivo para el transporte de alimentos.

Dichos vehículos deberán cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan. Así mismo, el contratista deberá implementar un sistema de monitoreo permanente que permita el control en tiempo real de los tiempos y movimientos en el desplazamiento hacia cada punto de entrega. (Ver Anexo 1 – Especificaciones Técnicas Mínimas).

El servicio de transporte no se limita al descargue de los alimentos en el punto de recepción, sino que comprende también la entrega directa en las celdas de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL). Esta entrega deberá realizarse en acompañamiento de la Policía Nacional y deberá quedar soportada mediante registro documental (formato de entrega a satisfacción) y registro fotográfico correspondiente por cada servicio prestado.

PARAGRAFO PRIMERO: La Secretaría podrá solicitar al contratista durante la ejecución del contrato, la entrega de alimentos o la prestación del servicio, en cantidades adicionales o inferiores, de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por la MEBOG, que se encuentre en los establecimientos objeto de la negociación. A su vez, podrá solicitar el suministro a nuevos establecimientos que, por orden judicial, solicitud de la Secretaría o de la MEBOG deban ser atendidos, sin perjuicio de exigir responsabilidades o modificación en el valor de ración diaria con su refrigerio.

PARAGRAFO SEGUNDO: En caso de que las condiciones operativas diarias así lo exijan, el contratista deberá disponer de uno (1) o hasta dos (2) vehículos adicionales para optimizar el proceso de reparto en los puntos asignados. Esta medida será solicitada por la supervisión y/o interventoría y deberá implementarse de forma inmediata a la notificación.

PARAGRAFO TERCERO: Se debe dar estricto cumplimiento a los horarios establecidos para la entrega de los alimentos. Estos no podrán ser modificados unilateralmente por el contratista. Cualquier ajuste deberá ser solicitado y aprobado previamente por la supervisión y/o interventoría. En ese sentido, los horarios definidos para la entrega de los tiempos de comida son los siguientes:

HORARIOS DE ENTREGA ALIMENTACIÓN	
COMPLEMENTO	**FRANJA HORARIA**
DESAYUNO	6:00 AM - 8:00 AM

ALMUERZO	11:30 AM - 1:30 PM
CENA	4:00 PM - 6:00 PM
REFRIGERIO	4:00 PM - 6:00 PM (Se entrega con la cena)

PARAGRAFO CUARTO: Los sitios de entrega aquí relacionados corresponden a la planificación inicial del servicio. No obstante, durante la ejecución del contrato y en atención a pronunciamientos judiciales, modificaciones normativas o necesidades operativas definidas por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia o por solicitud de autoridades competentes, el listado de puntos de entrega podrá ser ajustado. Estas modificaciones no alteran el objeto del contrato y deberán ser atendidas por el contratista conforme a las instrucciones impartidas por la supervisión y/o interventoría.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: CLÁUSULAS SANCIONATORIAS Y COSTOS A CARGO DEL CONTRATISTA:

A. CAUSALES PARA LA DECLARATORIA DE INCUMPLIMIENTO POR NIVELES DE SERVICIO (ANS)

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato y en los documentos técnicos, de conformidad con la valoración fáctica y jurídica que realice la Entidad, y en concordancia con las reglas aplicables y el régimen de responsabilidad contractual vigente, dará lugar al inicio de los procesos sancionatorios correspondientes, incluyendo la aplicación de multas, la declaratoria de incumplimientos parciales o totales, la efectividad de la cláusula penal pecuniaria y la afectación de pólizas y/o garantías.

Nota 1: En caso de presentarse un incumplimiento relacionado con la entrega del servicio de alimentación en cualquiera de los puntos establecidos, se considerará causal suficiente para adelantar el respectivo proceso sancionatorio.

Nota 2: Si se aplica el mismo descuento por inobservancia de los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS) en ocho (8) o más ocasiones durante un mismo mes, o si se aplica cualquier tipo de descuento en ocho (8) o más ocasiones de forma acumulada en el mismo mes, en cualquiera de los establecimientos, ello constituirá causal para solicitar la declaratoria de incumplimiento. La aplicación será una vez agotada el proceso administrativo para la ratificación del descuento y que el mismo se observe repetido en una misma unidad (CDT, URI o Estación de Policía).

Nota 3. Se configura como causal de incumplimiento el ingreso, intento de ingreso, tenencia o retiro no autorizado de elementos prohibidos en los Centros de Detención Transitoria, Unidades de Reacción Inmediata y estaciones de Policía, en el marco de la prestación del servicio. Para efectos del presente proceso, se entenderán como elementos prohibidos, entre otros, los siguientes: (i) armas de cualquier tipo, municiones y elementos contundentes; (ii) sustancias psicoactivas, alcohol, medicamentos no formulados o sin autorización, y cualquier sustancia prohibida por la normativa vigente; (iii) teléfonos celulares, dispositivos de comunicación, accesorios electrónicos o tecnológicos no autorizados; (iv) dinero en efectivo u otros medios de pago no permitidos; (v) elementos cortopunzantes o utensilios no autorizados que puedan representar riesgo para la seguridad; (vi) alimentos, insumos o productos no contemplados en la minuta o no autorizados por la Entidad; y (vii) cualquier otro elemento cuya tenencia esté restringida conforme a los protocolos de seguridad establecidos por la Policía Metropolitana de Bogotá (MEBOG) y la normativa aplicable.

Nota 4. La calificación de la gravedad del incumplimiento se realizará con base en criterios objetivos tales como: el tipo de elemento, el riesgo generado para la seguridad, la afectación a la población privada de la libertad, la intencionalidad, la reiteración de la conducta y el impacto en la prestación del servicio. Dicha valoración será efectuada por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, con apoyo de la MEBOG y la interventoría y/o supervisión, conforme a los procedimientos contractuales y al marco normativo vigente aplicable en materia de seguridad en centros de detención.

Nota 5: Los descuentos establecidos, salvo lo previsto en las notas 2, 3 y 4, no constituyen en sí mismos un incumplimiento de las obligaciones contractuales. Se entienden como consecuencias pecuniarias derivadas de desviaciones en las condiciones técnicas de la prestación del servicio, y generan automáticamente, por virtud de las estipulaciones contractuales, un efecto económico en la remuneración del contratista. El contratista reconoce que la aplicación de descuentos por inobservancia de los ANS, al no constituir un incumplimiento formal, no requiere trámite conforme al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. El tiempo concedido para la presentación de observaciones y soportes que acrediten el cumplimiento de los ANS se considera suficiente para garantizar el ejercicio del derecho de defensa en el marco de la actividad contractual.

B. DESCUENTOS APLICABLES

Los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS) definen y describen las condiciones, estándares y mejores prácticas de calidad del servicio y de los productos suministrados. Se entienden aceptados con la presentación de la propuesta y/o la firma del contrato, y han sido pactados con el fin de garantizar la correcta ejecución del objeto contractual, la verificación de la conformidad técnica de las prestaciones ejecutadas por el contratista y la aplicación de los descuentos establecidos en este numeral.

En caso de inobservancia de cualquiera de los ANS aquí señalados, y sin perjuicio de las sanciones legales y contractuales derivadas de un eventual incumplimiento del objeto contractual, se generará un descuento en la facturación correspondiente. Estos descuentos, así como sus respectivas causales, se entienden aceptados por el contratista con la presentación de la propuesta y/o la suscripción del contrato, y serán comunicados a través del correo electrónico registrado por el contratista para notificaciones contractuales, junto con los soportes que los sustenten, conforme al procedimiento descrito en el presente numeral.

En caso de verificarse cualquiera de las hipótesis previstas en este apartado, se impondrán los descuentos correspondientes, de conformidad con lo establecido en la siguiente tabla:

Tabla de porcentajes de descuento:

TIEMPO DE COMIDA	PORCENTAJE DE DESCUENTO	CONCEPTO DESCUENTO
DESAYUNO	13%	La entidad y/o la interventoría, aplicarán el descuento de hasta el 70% del valor total de la ración diaria del servicio de alimentación, sin superar los porcentajes establecidos para cada tiempo de comida.
ALMUERZO	25%	
CENA	25%	
REFRIGERIO	7%	

DESCUENTOS DIRECTOS Y CON PLANES DE MEJORAMIENTO

En los numerales 1 al 9 que se detallan más adelante, se aplicará el descuento correspondiente con la sola identificación del hallazgo, una vez surtido el procedimiento previsto para la aplicación de descuentos. Adicionalmente, el contratista deberá elaborar e implementar un plan de mejoramiento para evitar la reincidencia.

En los numerales 10 al 23, el contratista podrá presentar un plan de mejoramiento previo a la aplicación del descuento. En estos casos, el descuento solo quedará en firme si el contratista incumple dicho plan o si no se subsana el hallazgo conforme a los términos establecidos.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS

Los descuentos derivados de hallazgos ocurridos durante el mes correspondiente, por la inobservancia de los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS), serán aplicados una vez surtido el debido proceso. Estos deberán ser notificados por la supervisión y/o interventoría mediante oficio formal, acompañado de las respectivas evidencias, y comunicados a través de los canales establecidos con el contratista, dentro de los cuatro (4) días hábiles siguientes a la ocurrencia del hallazgo.

El contratista contará con cuatro (4) días hábiles para presentar observaciones, allegar evidencias y oponerse formalmente a los descuentos aplicados. Transcurrido este plazo sin manifestación alguna, se entenderá que los descuentos han sido aceptados, y el contratista deberá emitir la nota crédito correspondiente.

La supervisión y/o interventoría, por su parte, dispondrá de cuatro (4) días hábiles contados a partir del vencimiento del término anterior para pronunciarse mediante oficio sobre las observaciones presentadas por el contratista.

Una vez surtido el procedimiento de notificación, presentación de observaciones y pronunciamiento, y de acuerdo con lo resuelto, se ordenará al contratista expedir la nota crédito por el valor del descuento en firme. Si transcurren los cuatro (4) días hábiles sin pronunciamiento de la supervisión y/o interventoría, se entenderá que las oposiciones del contratista han sido aceptadas.

No obstante, tanto la supervisión y/o interventoría como el contratista podrán solicitar una única ampliación del plazo inicial hasta por cuatro (4) días hábiles adicionales, siempre que dicha solicitud se realice antes de su vencimiento. En caso de controversia entre el contratista y la supervisión y/o interventoría, deberá convocarse una mesa técnica, a solicitud del contratista, a través de la supervisión y/o interventoría. Esta mesa se deberá programar dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la solicitud, y será liderada y presidida por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. La Secretaría, mediante notificación enviada por correo electrónico, emitirá su pronunciamiento sobre la aplicación o no del ANS, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la realización de la mesa técnica.

Nota 1. En todo caso, la aplicación de los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS) y los descuentos asociados a su incumplimiento se regirá por el procedimiento establecido en el protocolo para la celebración de mesas técnicas de descuentos, el cual será adoptado e impartido por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia en el marco de sus competencias de dirección, control y seguimiento contractual. Dicho protocolo deberá definir de manera expresa los criterios técnicos de verificación de los incumplimientos, los parámetros para la cuantificación de los descuentos, las reglas de trazabilidad de la información, así como la metodología aplicable para el trámite, validación y consolidación de los resultados ante la interventoría y/o supervisión.

Nota 2. El protocolo establecerá igualmente las condiciones de citación, desarrollo y cierre de las mesas técnicas de descuentos, incluyendo tiempos perentorios, mecanismos de convocatoria, horarios, responsables y soportes requeridos, garantizando el debido proceso, la contradicción y la transparencia en la verificación de los hechos objeto de análisis. Una vez el protocolo sea socializado oficialmente por la Entidad, este será de obligatorio cumplimiento para el contratista y la interventoría, y dará inicio formal a las actividades de verificación, análisis y aplicación de los descuentos derivados de los ANS.

Nota 3. En consecuencia, no será procedente desestimar la aplicación de descuentos por razones asociadas a tiempos administrativos, trámites internos o alegaciones del contratista relacionadas con la oportunidad en la convocatoria o desarrollo de las mesas técnicas, siempre que la Entidad haya actuado conforme a los lineamientos definidos en el protocolo y dentro de los principios de planeación, responsabilidad, eficiencia y control que rigen la contratación estatal, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

PLAN DE MEJORAMIENTO

El contratista deberá elaborar e implementar un plan de mejora para subsanar los hallazgos que dieron lugar al descuento, siguiendo el siguiente procedimiento:

a) La supervisión y/o interventoría formulará el requerimiento al contratista por correo electrónico.

b) El contratista deberá ejecutar las acciones correctivas dentro de los términos establecidos por la Secretaría a través de la supervisión y/o interventoría. Estas acciones deberán quedar evidenciadas en el instrumento de supervisión y/o en el acta de visita correspondiente.

c) El contratista deberá presentar e implementar, dentro del plan de mejora, una estrategia que prevenga la reincidencia del hallazgo. Esta estrategia deberá estar debidamente soportada con documentos, actas, registros fotográficos y demás evidencias necesarias. Se contará con un plazo de cinco (5) días hábiles a partir de la notificación del hallazgo para presentar el plan, cuya ejecución no podrá exceder los diez (10) días hábiles. Mientras el plan esté en proceso de implementación, la supervisión y/o interventoría deberá calificar, en el instrumento de verificación, las mismas variables objeto del hallazgo, dejando constancia de que el plan se encuentra en fase de ejecución y verificación. En ese estado, el hallazgo no generará descuento hasta su evaluación final.

d) La supervisión y/o interventoría validará el plan de mejora y los soportes presentados por el contratista.

e) Para verificar el cumplimiento del plan de mejora, la supervisión y/o interventoría realizará una visita de seguimiento, en la cual se deberá levantar un acta acordada con el contratista, incluyendo la fecha de la siguiente visita y las acciones pendientes de ejecutar.

NOTAS ACLARATORIAS

Nota 1: El descuento será aplicable únicamente al servicio de alimentación evaluado.

Nota 2: El descuento a aplicar sobre la facturación corresponderá al criterio técnico afectado, de acuerdo con la estructura de costos de la ración (componentes de la ración).

Nota 3: De conformidad con las disposiciones contractuales y los términos de referencia, el monto total de descuentos aplicables al contratista no podrá superar el 1 % del valor mensual facturado. Este límite busca garantizar la proporcionalidad y razonabilidad de las medidas, preservando el equilibrio económico del contrato y la continuidad del servicio.

Nota 4. De conformidad con las disposiciones contractuales y los términos de referencia, los descuentos derivados del incumplimiento de los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS) se aplicarán bajo criterios de proporcionalidad, razonabilidad y correspondencia con la gravedad, reiteración e impacto del incumplimiento en la prestación del servicio. En condiciones ordinarias, el monto total de los descuentos no superará el uno por ciento (1%) del valor mensual facturado.

Nota 5. El límite anteriormente mencionado, podrá superarse cuando se evidencien incumplimientos graves, reiterados o que afecten de manera directa la continuidad, calidad, inocuidad o seguridad del servicio, o cuando se configure un riesgo de vulneración de derechos fundamentales de la población atendida. Para efectos de lo anterior, se entenderán incluidos dentro de estas situaciones los incumplimientos clasificados como causales de aplicación directa de descuentos (numerales 1 al 9), así como aquellos eventos que, por su naturaleza o reiteración, evidencien una afectación significativa en la prestación del servicio, independientemente de su clasificación inicial. En todo caso, la aplicación de descuentos no limita ni excluye la adopción de otras medidas contractuales a que haya lugar, tales como la imposición de multas, la declaratoria de incumplimiento o la terminación del contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Nota 6. La superación del límite señalado en la Nota 3 no operará de manera automática, sino que corresponderá a una facultad discrecional de la Entidad, la cual será ejercida de manera excepcional, motivada y proporcional, con base en el análisis técnico, jurídico y financiero, respaldado por el concepto de la interventoría y/o supervisión, frente a la gravedad del incumplimiento, su impacto en la

prestación del servicio, la reiteración de la conducta y el riesgo generado para la población atendida. Para la adopción de esta decisión, la Entidad tendrá en cuenta las acciones correctivas y de mejora implementadas por el contratista, la oportunidad en la atención del hallazgo, la efectividad de las medidas adoptadas para su mitigación y la no reincidencia en la conducta. En este sentido, la aplicación de descuentos procurará, de manera preferente, mantenerse dentro del límite ordinario del uno por ciento (1%) del valor mensual facturado, sin perjuicio de la posibilidad de superarlo cuando las condiciones del incumplimiento así lo justifiquen. En todo caso, la eventual superación de dicho límite no constituye un derecho a favor del contratista ni una obligación automática para la Entidad, sino una facultad que será ejercida conforme a los principios de proporcionalidad, razonabilidad y control de la gestión contractual.

Nota 7. En los eventos en que se evalúe la procedencia de superar el límite ordinario del uno por ciento (1%) del valor mensual facturado, la interventoría y/o supervisión, deberá proponer la metodología técnica aplicable para la determinación, verificación y cuantificación de los descuentos, atendiendo criterios de proporcionalidad, razonabilidad, gravedad del incumplimiento, reiteración e impacto en la prestación del servicio.

Nota 8. Dicha metodología deberá ser presentada a la Secretaría para su revisión, validación y aprobación, momento a partir del cual será de obligatorio cumplimiento para las partes. Dicho procedimiento deberá contemplar, como mínimo: (i) la identificación y sustentación técnica del incumplimiento, (ii) el análisis de gravedad, impacto y reiteración, (iii) la verificación de las acciones correctivas y de mejora implementadas por el contratista, (iv) la emisión de concepto técnico por parte de la interventoría y/o supervisión, (v) la garantía del debido proceso, incluyendo la posibilidad de contradicción por parte del contratista, y (vi) la decisión motivada por parte de la Entidad frente a la procedencia y cuantificación de los descuentos. La decisión final sobre la procedencia y cuantificación de los descuentos corresponderá a la Entidad, con fundamento en el análisis integral de la información técnica y contractual disponible.

Nota 9. La metodología será requerida por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia cuando se evidencie la necesidad de evaluar la procedencia de superar el límite ordinario de descuentos o cuando, en el marco del seguimiento contractual, se identifiquen incumplimientos que por su gravedad, reiteración o impacto así lo ameriten. Una vez solicitada, la interventoría y/o supervisión deberá presentarla dentro del término definido, para su revisión, validación y aprobación, momento a partir del cual será de obligatorio cumplimiento para todas las partes.

Nota 10: Los descuentos se aplicarán al contratista de conformidad con las condiciones específicas de prestación del servicio en cada punto de atención, y deberán estar respaldados con evidencias verificables por parte de la supervisión y/o interventoría.

Nota 11: El descuento podrá aplicarse en el mes en que quede en firme, si el contratista presenta oportunamente la nota crédito correspondiente. Si no es posible aplicarlo en dicho mes, se podrá trasladar al último periodo de facturación del contrato, siempre y cuando el valor facturado sea suficiente para cubrir el monto. De lo contrario, deberá aplicarse desde el penúltimo periodo de facturación.

CAUSALES DE DESCUENTOS APLICABLES AL CONTRATISTA POR NIVELES DE SERVICIO.

1. **GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS.** Para determinar el gramaje de los alimentos suministrados por el Contratista, la supervisión y/o interventoría aplicará el procedimiento establecido en el Anexo Protocolo de Muestreo. Si alguno de los diferentes tiempos de comida se encuentra por debajo del gramaje establecido en la minuta patrón, se procederá a realizar los descuentos aplicables al valor diario facturado según el porcentaje de representación de “la tabla de porcentajes de descuento” por el tiempo de comida evaluado dentro del valor de la ración del día según hallazgos.

NOTA 1: El descuento será aplicable únicamente al momento de alimentación evaluado (Desayuno o Almuerzo o Cena o refrigerio), independiente si es verificación en CDT o PLANTA y que esta tenga más servicios.

2. **NO ENTREGA DE CUALQUIER COMPONENTE DE LA MINUTA PATRÓN.** En el evento que el Contratista no realice la entrega de cualquier componente del ciclo de menú en los tiempos de comida o el refrigerio de remisiones de acuerdo con las Especificaciones Técnicas Mínimas y la lista de intercambios, se entenderá como el no suministro de alimento acorde con el tiempo de comida correspondiente y se descontará el porcentaje identificado en la "tabla de porcentaje de descuento" en el tiempo de comida donde se evidenció el hallazgo. El descuento será aplicable al valor diario facturado.

NOTA 1: El descuento será aplicable únicamente al servicio de alimentación evaluado independientemente de que el CDT O PLANTA tenga dos o más servicios.

3. **CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.** En el caso que se encuentre en los servicios de alimentación de los establecimientos evidencia de cualquier tipo de contaminación física, química o biológica evidenciándose la alteración de la inocuidad de uno o varios de los alimentos que se encuentre en las etapas de producción (excepto el área de producto no conforme o el área de preselección de materia prima), confirmado mediante evidencia debidamente soportada, se efectuará un descuento del 10% del valor de la facturación del tiempo de comida del establecimiento en donde se identificó el hallazgo. No será aplicable en el área de producto no conforme o de selección o preselección de materia prima, siempre que se estén aplicando los parámetros de BPM establecidos.

NOTA 1: El descuento será aplicable únicamente al momento de alimentación evaluado (Desayuno o Almuerzo o Cena o refrigerio), independiente si es verificación en CDT o PLANTA y que esta tenga más servicios.

4. **PATÓGENOS.** Por presentarse microorganismos patógenos en cualquier alimento de los que componen la ración, confirmado mediante los análisis microbiológicos realizados por entes de control, la Secretaría y/o supervisión y/o interventoría, hará de acuerdo con la tabla de porcentaje el descuento al tiempo de comida donde se halla identificado los patógenos.

NOTA 1: En caso de aplicarse este descuento, no serán acumulables con el numeral 3. **CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS** NOTA 1: El descuento será aplicable únicamente al servicio de alimentación evaluado independientemente de que el CDT O PLANTA tenga dos o más servicios.

5. **ETA (Enfermedad de Transmisión por Alimentos).** Se hará un descuento inicial del 10% del valor de la facturación diaria del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo, en caso de que se presente un brote de ETA confirmado por la Dirección Territorial de Salud (DTS), mediante informe de treinta (30) días que evidencie nexo epidemiológico, como causa de la ingesta de alimentos suministradas por el Contratista. Si se llegare a presentar un brote de ETA, por segunda vez en el mismo establecimiento se hará un descuento del 10% del valor de la facturación diaria del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

NOTA 1: En todo caso la ETS y demás entes territoriales autorizadas deberán realizar el procedimiento de conformidad con la normatividad vigente aplicable al caso. El informe final emitido y notificado debidamente a la entidad y/o supervisión y/o interventoría por el ente competente será el único documento válido para la aplicación de este descuento.

6. **CIERRE PARCIAL O TOTAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR MEDIDA SANITARIA.** Si las áreas destinadas para la preparación de alimentos en la planta de alimentos dejan de ser funcionales/operacionales por motivos atribuibles al Contratista y resultante de la operación vigente, que generen la clausura parcial o total impuesta por la Dirección Territorial de Salud, adicional a la activación del plan de contingencia, se hará un descuento del 10% de la facturación diaria del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo. Sin perjuicio de lo anterior, el Contratista deberá asumir la sanción administrativa si aplicara y deberá hacer las gestiones que correspondan ante el ente para el levantamiento de estas, siempre que estas obedezcan a causas inherentes a la prestación del servicio.

7. **CONTRAMUESTRAS.** Si el contratista no realiza el almacenamiento y custodia de las contramuestras conforme a lo establecido en las especificaciones Técnicas Mínimas, se aplicará un descuento de acuerdo con la tabla de porcentaje de descuento al tiempo de comida que no se haya almacenado la contramuestra.

8. **NO ENTREGA DE DIETAS TERAPÉUTICAS Y ALIMENTACIÓN EN CONDICIONES ESPECIALES.** Cuando el contratista no realice la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera o no cumpla con las condiciones definidas en las especificaciones Técnicas Mínimas y Manual de Dietas Terapéuticas (Anexo No.3 formatos nutricionales), se entenderá como el no suministro de alimento acorde con el tiempo de comida correspondiente y se descontará el porcentaje de acuerdo con la tabla de porcentaje de descuento en el tiempo de comida donde se evidenció.

NOTA 1: El descuento será aplicable únicamente al momento de alimentación evaluado (Desayuno o Almuerzo o Cena o refrigerio), independiente si es verificación en CDT o PLANTA y que esta tenga más servicios.

NOTA 2: Este descuento será aplicado únicamente a la parte de las dietas del servicio de alimentación evaluado. Solo se contará el parte del CDT a la que se está evaluando.

NOTA 3: Este descuento no procederá, si se demuestra que la responsabilidad es atribuible a otras áreas o departamentos o al PPL.

9. **FECHA DE VENCIMIENTO EXPIRADA.** En el caso que se encuentre evidencia de materia prima y/o producto con fecha de vencimiento expirada en el servicio de alimentación que se encuentre en las etapas de producción (excepto el área de producto no conforme o el área de preselección de materia prima), confirmado mediante evidencia debidamente soportada, se procederá a realizar los descuentos aplicables al valor diario facturado según el porcentaje de representación de la tabla de porcentaje de descuento por el tiempo de comida evaluado dentro del valor de la ración del día según hallazgos. El Contratista deberá dar de baja el Producto No Conforme (PNC) tomando como referencia la Oferta Técnica Mínima.

NOTA 1: El descuento será aplicable únicamente al servicio de alimentación evaluado independientemente de que el CDT o PLANTA tenga dos o más servicios.

10. **VALORACIÓN Y SEGUIMIENTO NUTRICIONAL A LA PPL GESTANTE O LACTANTE.** (SI APLICA) Cuando el Contratista no haya realizado la valoración y el seguimiento nutricional al total de la población que se encuentre en periodo de gestación o lactancia materna y aquellas que hayan sido remitidas por el personal médico del establecimiento, dentro los ochos (8) días hábiles posteriores a la remisión, se hará un descuento del 10% del valor de la facturación diaria del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

NOTA 1: El contratista estará obligado a realizar la valoración y seguimiento nutricional de las PPL gestantes o lactantes.

NOTA 2: Este descuento no procederá, si se demuestra que la responsabilidad es atribuible, al área de sanidad o a la PPL.

11. **NO ENTREGA DE MENÚS FESTIVOS.** En el evento que el contratista no entregue los menús festivos de acuerdo con lo establecido en las especificaciones Técnicas Mínimas, se hará un descuento del 10% del valor de la facturación diaria, de la fecha fijada de entrega de acuerdo con la solicitud que haya enviado a la Secretaría de la aprobación del menú.

NOTA 1: Podrá retirarse el descuento siempre y cuando el contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguientes, en el que debió entregar el menú festivo acuerde con los representantes de las personas privadas de la libertad entregarlo en las mismas condiciones del que debió entregarse, se aclara que solo se retirará el descuento siempre que se entregue en los quince (15) días calendarios siguientes.

NOTA 2: Este descuento procederá en caso de determinar que la responsabilidad de las causas es única y exclusivamente al contratista.

12. **EQUIPOS DE MEDICIÓN FALTANTES.** Si el Contratista no cumple con alguno de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras o básculas), de acuerdo con lo establecido en las especificaciones Técnicas Mínimas, se hará un descuento del 10% del valor de la facturación diaria del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

NOTA: Lo anterior no será causal para afectar la prestación del servicio, debiendo el contratista tomar las medidas respectivas para tal fin en un plazo máximo de 30 días calendario.

13. **MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.** Si el Contratista no cumple con los mantenimientos requeridos de acuerdo con lo establecido en las especificaciones Técnicas Mínimas, Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instalaciones, se hará un descuento del 10% del valor de la facturación diaria del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

14. **INOBSERVANCIA DEL ESTÁNDAR Y PERFILES DE TALENTO HUMANO.** Si el Contratista no cumple con el número y perfil profesional requeridos de acuerdo con lo establecido, se hará un descuento equivalente al día del salario o bonificación según corresponda, durante el tiempo que exista el incumplimiento.

NOTA 1: No se aplicará el descuento en aquellos casos en que el contratista logre demostrar alguna novedad, tales como (incapacidades, descansos, permisos de 72 horas (para PPL), renuncias, entre otros, que se presenten de manera excepcional), sin que lo anterior afecte la debida prestación del servicio de alimentación.

NOTA 2: Este descuento no será aplicable, si el contratista, demuestra la debida diligencia en la gestión del talento humano.

15. **INOBSERVANCIA EN LA ENTREGA DE EMPAQUES PARA LA PPL.** Si el Contratista no realiza la entrega de empaques para la PPL según lo establecido, se hará un descuento del 5% de la facturación correspondiente de un día, del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

16. **NO DISPONIBILIDAD DE LA DOCUMENTACIÓN.** Cuando el Contratista no cuente con los planes y programas de obligatorio cumplimiento (digital o físico); así como los formatos físicos diligenciados y actualizados establecidos dentro de los documentos que hacen parte integral de la negociación para su verificación en campo por las partes interesadas, la entidad o supervisor y/o interventor lo requerirá por escrito hasta un máximo de tres veces, si efectuados los requerimientos, el Contratista no cumple con lo establecido en este numeral se hará un descuento del 10% del valor del criterio de administración que corresponde a la facturación del día del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

17. **FALTA DE ROTULADO.** Por tener alimentos que no cumplan con las condiciones de etiquetado y rotulado establecidas para el empaque primario y secundario, o re envasado o reempacado, acorde con la normatividad legal vigente, que se encuentre en las etapas de producción (excepto el área de producto no conforme o el área de preselección de materia prima), confirmado mediante evidencia debidamente soportada, se hará un descuento del 10% del valor de la facturación de un día del servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

18. **INOBSERVANCIA DEL HORARIO DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS.** En el evento que el contratista no cumpla con cualquiera de los horarios de entrega del suministro de alimentación del tiempo de comida, se hará un descuento de acuerdo con la tabla de porcentaje de descuento donde se haya identificado el no cumplimiento del horario. Se aplicará el descuento para las causas atribuibles al Contratista.

19. **EMPAQUE DEFECTUOSO.** Si se encuentra evidencia física de abombamiento de enlatados o deterioro significativo de empaques, envases y envolturas en el servicio de alimentación confirmado mediante evidencia debidamente soportada se hará un descuento del 10% de la facturación del día en el servicio de alimentación del establecimiento en donde se identificó el hallazgo.

20. **FALTA DE EJECUCIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.** Si el Contratista no cumple con el 90% en la aplicación y ejecución de los planes y programas de obligatorio cumplimiento establecidos que hacen parte integral del proceso de contratación, se hará un descuento del 10% de la facturación del día del servicio de alimentación donde se identificó el hallazgo.

21. **NO INFORMAR EL CICLO DE MENÚ O SUS ACTUALIZACIONES.** Si el Contratista no informa el ciclo de menú y/o, sus actualizaciones y demás documentos complementarios, se hará un descuento del 10% de la facturación del día del servicio de alimentación del CDT en donde se identificó el hallazgo.

NOTA: Este mismo porcentaje de descuento aplicará en aquellos eventos donde se establezcan acciones de mejora por afectación a la prestación del servicio en el marco de los intercambios que se realicen de los alimentos y/o menús, y no sean atendidas por el contratista de manera reiterada.

22. **NO CUMPLIMIENTO EN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS**. Si el contratista no cumple con las características organolépticas de los alimentos suministrados a la PPL establecidas en los formatos de control dentro del contrato, se hará un descuento de acuerdo con la tabla de porcentaje de descuento del tiempo de comida donde se haya identificado el hallazgo.

23. **EQUIPOS INCOMPLETOS.** Si el Contratista no cuenta con los equipos mínimos requeridos para la preparación de los alimentos, se hará un descuento del 10%, de la facturación del tiempo de servicio de alimentación afectado en el Centro de Detención Transitorio (CDT) en donde se identificó el hallazgo, lo anterior conforme a lo fijado en las condiciones técnicas mínimas establecidas.

NOTA 1: Este descuento no procederá por causas no imputables al contratista, para lo cual deberá dejar constancia de tal situación, debiéndose establecer un plazo no superior a 10 días calendarios para completar dichos elementos.

NOTA 2: Lo anterior no será causal para afectar la prestación del servicio, debiendo el contratista tomar las medidas respectivas para tal fin.

ESTIPULACIONES CONTRACTUALES GENERALES
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - AJUSTE AL PESO: El **CONTRATISTA** con la suscripción del presente contrato, acepta que en el evento que el valor a pagar tenga centavos, estos se ajusten o aproximen al peso o por defecto, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. -REPOSICIÓN DE LA GARANTÍA: El CONTRATISTA** deberá reponer la garantía antes mencionada, cuando en razón de las sanciones impuestas, o de otros hechos, se disminuyere o agotare o cuando su valor se viere afectado por razón de siniestros, durante el término de ejecución del presente contrato, según sea el caso. Así mismo, deberá hacerlo en los eventos contemplados en el artículo 2.2.1.2.3.1.18. del Decreto 1082 de 2015. **PARÁGRAFO. - SOCIEDAD INTERVENIDA:** En el evento en que la entidad que expida la póliza de seguro que sirva de garantía del presente contrato, sea intervenida, tomado su control o liquidada por el Gobierno Nacional a través de entidad competente, y con ello se genere incertidumbre sobre el pago o efectividad de la garantía aportada, el **CONTRATISTA** deberá de manera inmediata presentar nuevas pólizas o reemplazar la expedida por la compañía de seguros intervenida, sujeta a toma de control o en proceso de liquidación. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. -DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Los documentos que a continuación se relacionan, hacen parte integral del presente contrato y en consecuencia, producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** El estudio previo efectuado; **b)** Pliego de Condiciones del Proceso **SCJ-SASI-004-2026** con todas sus observaciones, modificaciones adendas y anexos. **c)** La oferta presentada por el contratista durante el proceso en modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica con sus anexos correspondientes **d)** El Certificado de Disponibilidad Presupuestal; **e)** La Garantía Única aprobada; **f)** El Registro Presupuestal y **g)** Toda la correspondencia que se surta durante el término de vigencia del contrato. **CLAUSULA DÉCIMA OCTAVA.-ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD:** El **CONTRATISTA** no podrá revelar, durante la vigencia de este Contrato ni dentro de los dos (2) años siguientes a su expiración, la información confidencial de propiedad de la

Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, de la que el **CONTRATISTA** tenga conocimiento con ocasión o para la ejecución de este contrato y que esté relacionada con el objeto contractual o con las funciones a cargo de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia., sin el previo consentimiento por escrito de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de Ley. En consecuencia, el **CONTRATISTA** se compromete a **NO** revelar, divulgar, exhibir, mostrar, comunicar, utilizar y/o emplear la información con persona natural o jurídica, en su favor o en el de terceros y en consecuencia a mantenerla de manera confidencial y privada; de igual manera se compromete a proteger dicha información para evitar su divulgación no autorizada. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Para efectos de la presente cláusula, se entiende por información confidencial aquella que se encuentre relacionada con todas las descripciones de datos, procesos y operaciones, métodos, formulas y de otra naturaleza perteneciente a las operaciones, estrategias, políticas y manejo de actividades, programas o sistemas de cómputo, software, códigos fuente o códigos objeto, programas o sistemas de cómputo que revele la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia al **CONTRATISTA,** con motivo de su relación contractual. **PARÁGRAFO SEGUNDO. - DEFINICIONES:** Se considera Información Confidencial cualquier información técnica, financiera, comercial, estratégica, y en general cualquier información relacionada con las funciones de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, presentes y futuras, o con condiciones financieras o presupuestales de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, bien sea que dicha información sea escrita, oral o visual, que tenga el carácter de reservado por la Ley, o haya sido marcada o anunciada como confidencial por parte de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia o cualquier otra Entidad Estatal. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, el cual se entiende presentado con la firma del presente contrato, que no se haya incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 127 de la Constitución Política, los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, artículos 60 y 61 de la Ley 610 de 2000, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1, 2, 3 y 4 de la Ley 1474 de 2011, artículos 31 y 33 de la Ley 1778 de 2016 y demás normas aplicables. **PARÁGRAFO: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES SOBREVINIENTES:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad el **CONTRATISTA** se obliga a informar a la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, las causales de incompatibilidad o inhabilidad que le sobrevengan durante el plazo de ejecución del contrato, y en consecuencia cederá el presente contrato previa autorización escrita de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia o, si ello no fuere posible, renunciará a su ejecución. **CLÁUSULA VIGÉSIMA -PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento parcial o definitivo por parte del CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones contraídas con el contrato, el CONTRATISTA conviene en pagar a LA SECRETARÍA, a título de tasación anticipada de perjuicios, una suma equivalente hasta al veinte por ciento (20%) del valor del contrato resultante del presente proceso, lo cual no lo exime del pago de los perjuicios causados en exceso de dicha tasación, suma que LA SECRETARÍA hará efectiva de los saldos que adeude al CONTRATISTA, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; así mismo se podrán hacer efectivas las garantías contractuales de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.19. del Decreto 1082 de 2015. Si lo anterior no fuere posible, se cobrará por vía judicial. No obstante, una vez notificada la resolución por medio de la cual se haga efectiva la cláusula penal, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para su pago. La cláusula penal no será reintegrable aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que la declare, podrá ejecutarse la garantía contractual, o tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si los hubiere. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva. El valor será descontado de los pagos que se efectúen al CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contrato, o de la garantía única o por vía judicial. EL CONTRATISTA, renuncia, expresamente a todo requerimiento judicial, para efectos de constitución en mora. **PARÁGRAFO PRIMERO**: En cualquier momento de la actuación o al finalizar ésta, el Director Jurídico y contractual podrá ordenar el archivo de las diligencias, de conformidad con lo señalado en el literal d del artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: El CONTRATISTA renuncia a la constitución o a cualquier requerimiento para ser constituido en mora. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. - MULTAS** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones por parte de EL/LA CONTRATISTA, la SECRETARIA podrá imponer y hacer exigibles las multas diarias y sucesivas, equivalente al 0.5% del valor del contrato, por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de la multa supere el 20% del valor total del contrato. El pago o deducción de las multas que se llegaren a imponer no exonerará al CONTRATISTA del cumplimiento de las obligaciones de este contrato, ni suspenderá o extenderá el plazo de ejecución del mismo. Estas multas se causarán hasta cuando el contratista demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento respectivo a satisfacción del supervisor asignado, de conformidad con lo establecido en el artículo 17 y el parágrafo 2 de artículo 33 de la Ley 1150 de 2007. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA- PROCEDIMIENTO PARA IMPONER LAS MULTAS:** El procedimiento para la imposición de multas se realizará de conformidad con el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Los valores por concepto de multas impuestas podrán ser compensados con las sumas que adeude la entidad. El pago o la deducción del valor de dichas multas no exoneran al Contratista de su obligación de ejecutar las prestaciones a su cargo, ni suspenderá o extenderá el plazo de ejecución del mismo. Para todos los efectos de este contrato se entenderá que las multas pactadas entre las partes, son mecanismo de apremio al CONTRATISTA y no pretende indemnizar de manera anticipada los perjuicios que se lleguen a causar a LA SECRETARÍA como consecuencia de los eventuales incumplimientos por parte del CONTRATISTA. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normativa que la aclare, modifique o sustituya **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA- FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:** Para el presente proceso se tuvo en cuenta lo dispuesto en el literal a), numeral 2 de la Ley 1150 de 2007 y lo establecido en el capítulo 1, sección 1

del Decreto 1082 de 2015 y siguientes; lo anterior teniendo en cuenta que los bienes a contratar son ofrecidos de manera masiva en el mercado y sus especificaciones tienen condiciones comunes en el mismo, por lo que el proceso de selección se adelantó bajo la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. - RÉGIMEN LEGAL APLICABLE Y JURISDICCIÓN:** Este contrato se rige por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 o las que modifiquen, aclaren o sustituyan; a falta de regulación expresa, por las normas civiles y comerciales. Las eventuales controversias que surjan del presente contrato serán competencia de la Jurisdicción Contencioso Administrativa, sin perjuicio de lo previsto en la cláusula sobre solución de conflictos. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. - GASTOS:** Todos los gastos correspondientes a impuestos, tasas y similares, nacionales y distritales, derivados de la ejecución del contrato, serán asumidos por cuenta del **CONTRATISTA.** **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. - DISTRIBUCIÓN DE LOS RIESGOS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** Para efectos del presente contrato, se verificaron los riesgos previsibles como se evidencia en el estudio previo de la contratación, sin perjuicio de ajustarlos durante la ejecución del contrato a criterio del supervisor. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA -DERECHOS DE AUTOR:** Cuando haya lugar a ello y en virtud de este contrato, se entiende que EL CONTRATISTA transfiere a la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia de manera total, para cualquier territorio y sin limitación alguna, todos los derechos patrimoniales de propiedad intelectual que se originen sobre cualquier tipo de trabajo que ejecute o en el cual participe EL CONTRATISTA, tales como, estudios, investigaciones, ensayos, obras de carácter literario, artístico, así como, invenciones, información, mejoras y/o diseños y en general toda obra del intelecto humano desarrollada en el marco del presente contrato, conforme lo establecido en el Artículo 20 de la Ley 23 de 1982. De igual manera, los derechos de propiedad industrial generados en virtud del presente contrato de prestación de servicios son transferidos a favor de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, en el marco de lo establecido en el artículo 29 de la ley 1450 de 2011. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios relacionados en el presente contrato prestados a la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia no infringen ni vulneran el régimen de derechos de autor ni de propiedad industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros. El CONTRATISTA tendrá el reconocimiento de los derechos morales de las obras que se produzcan dentro de la ejecución del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA -CESION Y SUBCONTRATOS:** El **CONTRATISTA** no podrá ceder o subcontratar total o parcialmente el presente Contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin la autorización previa y escrita de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. La contravención a esta prohibición por parte del **CONTRATISTA** dará derecho a la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia de inmediato y sin requerimiento judicial alguno, a hacer efectiva la garantía de cumplimiento y a exigir el pago de la cláusula penal pecuniaria. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA. - EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL: EL CONTRATISTA** actuará con total autonomía técnica y administrativa en el cumplimiento de las obligaciones que asume por el presente contrato y, en consecuencia, no contrae relación laboral alguna con la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia**.** Por lo tanto, el presente contrato no genera relación laboral alguna, ni prestaciones sociales entre la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia y el **CONTRATISTA**, según el mandato contenido en el inciso segundo del numeral 3º, del artículo 32 de la Ley 80 de 1993**.** **CLÁUSULA TRIGÉSIMA: INDEMNIDAD. – EL CONTRATISTA** mantendrá a la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las actuaciones de sus subcontratistas o dependientes. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la aceptación de las partes en la plataforma SECOP II. Para su ejecución, requerirá la firma del acta de inicio si hay lugar a ello, previa aprobación de la Garantía Única de Cumplimiento y expedición del registro presupuestal. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA: SOLUCIÓN DE CONFLICTOS. -** Las partes en aras de solucionar en forma ágil rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la ley. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA. - CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato se termina por las siguientes razones: **a)** Por vencimiento del plazo pactado; **b)** Cuando surjan razones de fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible el cumplimiento del objeto y finalidad del contrato; **c)** Por mutuo acuerdo de las partes. **PARÁGRAFO:** En los eventos de terminación anticipada del contrato, esto es, antes del vencimiento del plazo pactado, las partes suscribirán acta donde conste este hecho, consignando la obligación a cargo del **CONTRATISTA** de incluir en el informe final requerido para efectos de liquidación del contrato y para el pago correspondiente, las obligaciones cumplidas durante su ejecución y las pendientes por ejecutarse. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA. –SUSPENSIÓN:** Las partes de común acuerdo podrán suspender el plazo del contrato cuando se presenten circunstancias que así lo justifiquen, siempre y cuando con ello no se causen perjuicios ni se causen mayores costos para la SECRETARÍA. De la suspensión las partes suscribirán acta en la que se señalarán las fechas durante las cuales estará suspendida la ejecución del contrato y su fecha de reanudación. En el evento de que no pueda determinarse la fecha de levantamiento de la suspensión, se suscribirá acta de reanudación de la ejecución del contrato, por parte del supervisor y contratista. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA. – COMPROMISO DE INTEGRIDAD Y ANTICORRUPCIÓN:** EL/LA CONTRATISTA se compromete a preservar, fortalecer y garantizar la transparencia y la prevención de la corrupción en su gestión contractual, en el marco de los principios y normas constitucionales y, en especial, en lo dispuesto en el Capítulo VII de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 14 del Decreto Distrital 189 de 2020. Para dar cumplimiento a lo anterior, EL/LA CONTRATISTA se obliga a: i) abstenerse de dar, prometer, ofrecer, entregar, solicitar, exigir o aceptar, directa o indirectamente, contraprestaciones provenientes o destinadas a la SDSCJ o a sus representantes y, en general, a cualquier persona natural o jurídica con las que interactúe en el marco de la ejecución del contrato, con el fin de obtener una ventaja indebida en provecho propio o de un tercero; ii) dar aviso inmediato a la SDSCJ o a las autoridades competentes, de cualquier ofrecimiento, favor, dádiva o prerrogativa que se realice por funcionarios o contratistas de la Secretaría o por terceras personas; iii)

informar sobre la existencia de investigaciones judiciales o administrativas y su estado, providencias judiciales que lo involucren, tanto en Colombia como en el extranjero, siempre que se trate de conductas correspondientes a delitos contra la fe pública, el orden económico social, la administración pública y contra la eficaz y recta administración de justicia, previstos en la ley penal colombiana o en la del Estado en el que se encuentre domiciliado; iv) acceder y a leer el contenido del Plan Anticorrupción y de Atención al Ciudadano, y el Código de Integridad del Servicio Público del Distrito (Decreto Distrital 118 de 2018) y el Colombiano (Ley 2016 de 2020) o el que los adicione, modifique o complemente; v) no incurrir en falsedad o adulteración de los documentos exigidos por el supervisor del contrato. El incumplimiento de los compromisos adquiridos acarreará las consecuencias jurídicas dispuestas en la ley. **CLÁUSULA TRIGÉCIMA SEXTA. - CLÁUSULAS EXCEPCIONALES**: En este contrato se pactan las cláusulas de terminación, modificación e interpretación unilaterales, conforme a los artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA TRIGÉCIMA SÉTIMA- CADUCIDAD**: LA SECRETARÍA podrá declarar la caducidad administrativa del presente contrato mediante resolución motivada, ordenando su terminación y liquidación en el estado en que se encuentre, si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la prestación del servicio y evidencie que puede conducir a su paralización. En este evento LA SECRETARÍA atenderá lo dispuesto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 agotando el procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **CLÁUSULA TRIGÉCIMA OCTAVA - RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**: EL CONTRATISTA será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del presente contrato, cuando con ellos se cause perjuicios a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA TRIGÉCIMA NOVENA -DOMICILIO:** Para todos los efectos legales el domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C.

Elaboró: Miguel Angel Fonseca Barrera – Contratista Dirección Jurídica y Contractual. Miguel Angel Fonseca.
Revisó minuta: Adriana Carolina Méndez Gómez – Contratista Dirección Jurídica y Contractual
Aprobó Ana María Moreno García – Directora Jurídica y Contractual Anamaría moreno g