ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
SCJ-SASI-005-2019

PLIEGO DE CONDICIONES

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ D.C., MAYO DE 2019

CAPÍTULO I. CONDICIONES GENERALES

1.1. OBJETO

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.

1.2. PRESUPUESTO OFICIAL

El valor asignado del contrato que se derive del presente proceso de selección, es la suma de **DOS MIL CIENTO CUATRO MILLONES QUINIENTOS SEIS MIL CIENTO CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($2.104.506.157,oo)** incluidos todos los impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o distrital legales, costos directos e indirectos.

Este valor será respaldado por el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal:

CDP No. 825 del 16 de abril de 2019
Código Presupuestal: 3-3-1-15-03-21-7513-151
Vigencia **2019: $2.104.506.157.oo**

1.3 PLAZO

El plazo estimado de ejecución del contrato será de ciento cuarenta y cuatro (144) días calendario, término que se contará a partir del día siguiente a la terminación del contrato 676 de 2018, celebrado por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., previa suscripción del Acta de Inicio y del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

El término de ejecución podrá ampliarse teniendo en cuenta el resultado de la subasta inversa en torno al número de raciones diarias.

1.4 DOMICILIO CONTRACTUAL Y LUGAR DE EJECUCIÓN.

El domicilio contractual es la ciudad de Bogotá D.C y el lugar de ejecución del contrato es la ciudad de Bogotá D.C. en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.

1.5 RECOMENDACIONES GENERALES

Este Pliego de Condiciones ha sido elaborado siguiendo los postulados consagrados en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, y demás normas que la complementan, adicionan y reglamentan.

Se solicita seguir en la elaboración de la propuesta, la metodología señalada en este pliego, con el objeto de obtener claridad y ofrecimientos de la misma índole que permitan una selección objetiva y eviten la declaratoria de desierta de este proceso.

Se recuerda a los proponentes, que de acuerdo con la Ley 80 de 1993, el particular que contrata con el Estado adquiere la calidad de colaborador del mismo en el logro de sus fines y, por lo tanto, cumple una función social que implica obligaciones sin perjuicio de los derechos que la misma ley le otorga.

Igualmente, para efectos de la responsabilidad penal, los contratistas se consideran particulares que

cumplen funciones públicas en todo lo concerniente a la celebración, ejecución y liquidación del contrato, por lo tanto, están sujetos a la responsabilidad que en esta materia señala la ley para los servidores públicos.

Por lo anteriormente expuesto, se recomienda a los aspirantes a participar en este proceso, leer debidamente el PLIEGO DE CONDICIONES y seguir las siguientes instrucciones:

1. Lea cuidadosamente el contenido de este documento y lo contenido en cada uno de los apartes del SECOP II.
2. Verifique, (antes que nada), que no esté incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni específicas para contratar.
3. Cerciórese de que cumple con las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.
4. Proceda a reunir la información y documentación exigida y, verifique la vigencia de aquella que lo requiera.
5. Siga las instrucciones que en este Pliego de Condiciones y del SECOP II se imparten para la elaboración de su propuesta.
6. Identifique su propuesta, tanto el original como la copia, en la forma indicada en este documento.
7. La propuesta debe contener los documentos que se indican en el pliego de condiciones y en general todos los requerimientos que se realizan en el SECOP II.
8. Tenga presente la fecha y hora previstas para el cierre del presente proceso. **LAS PROPUESTAS RECIBIDAS EXTEMPORANEAMENTE SERAN OBJETO DE RECHAZO EN EL SECOP II Y POR LO TANTO, NO SERAN ABIERTAS EN EL SISTEMA.**
9. Toda observación deberá formularse de manera exclusiva por el SECOP II, no se atenderán observaciones telefónicas ni personales. Ningún convenio verbal con el personal de La Entidad antes, durante o después de la firma del contrato, podrá afectar o modificar el Pliego de Condiciones y las obligaciones aquí estipuladas.
10. Los proponentes, con la sola presentación de su propuesta, AUTORIZAN A LA ENTIDAD PARA VERIFICAR TODA LA INFORMACIÓN QUE EN ELLA SUMINISTREN.
11. **Toda comunicación, consulta, aclaración, sugerencia u observación enviada por los interesados o proponentes deberá enviarse ÚNICAMENTE a través de la plataforma SECOP II. Toda esta documentación tiene el carácter de oficial**.

1.6 RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

El Pliego de Condiciones del presente proceso de selección ha sido elaborado siguiendo los postulados señalados por la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios, la Ley 1150 de 2007, su Decreto Reglamentario 1082 de 2015 y demás normas que las modifican o complementan. Para lo cual se han realizado los estudios previos de conveniencia y oportunidad con base en los requerimientos de la entidad, los cuales están contenidos en las condiciones de los mismos.

Los proponentes deberán seguir en la elaboración de la propuesta la metodología señalada en el presente pliego de condiciones, con el objeto de obtener claridad y ofrecimientos de la misma índole que permitan una selección objetiva.

El cumplimiento y permanente observancia de todas y cada una de las normas que rigen los aspectos inherentes y complementarios del objeto a contratar, está bajo la absoluta responsabilidad del proponente y/o contratista, que la ejerce y no compromete a la Entidad, por su omisión o inobservancia.

1.7 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

La relación jurídica que se creará es un contrato de prestación de servicios, el cual se rige en su integridad por las normas de Contratación de la Administración Pública, del código de Comercio, y demás aplicables.

1.8 LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN

En el evento de conocerse casos especiales de corrupción en las Entidades del Estado, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial de Lucha contra la Corrupción a los números telefónicos: (1) 5629300, (1) 3341507; 018000913040; vía fax al número telefónico (1) 565 86 71; en la página Web www.anticorrupcion.gov.co; buzon1@presidencia.gov.co.

En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones del presente pliego de condiciones y el contrato que forma parte del mismo, el proponente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las leyes consagran. Para tal efecto, deberá diligenciar el **Anexo No. 6 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.**

1.9 CONVOCATORIA VEEDURÍAS CIUDADANAS

Las veedurías ciudadanas, establecidas de conformidad con la ley, podrán desarrollar su actividad durante el presente proceso de selección objetiva, etapa contractual y postcontractual, para lo cual podrán consultar el presente proceso a través del Portal del SECOP II https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.

Cualquier inquietud presentada por parte de las veedurías ciudadanas les será contestada por escrito por parte de La Entidad a la dirección y/o fax que aparezca en la comunicación respectiva, copia de la cual será enviada a los proponentes y será publicada en las páginas Web citadas.

CAPÍTULO II. CONDICIONES DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO

No.	ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
1	Publicación Aviso de Convocatoria pública en el SECOP	9 de Mayo de 2019	Se publica en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE
2	Publicación de Estudios Previos y Proyecto de Pliegos	9 de Mayo de 2019	Se publica en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE
3	Recepción y plazo para presentar observaciones al proyecto de pliegos de condiciones	Del 10 de mayo de 2019 al 16 de mayo de 2019 hasta las 4:30 p.m	Únicamente en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE
4	Respuesta a las observaciones al proyecto de pliegos de condiciones	17 de mayo de 2019	Se publica en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE
5	**Apertura del Proceso** Publicación del Pliego de Condiciones con sus anexos, Ficha Técnica; y Acto administrativo que ordena apertura	17 de mayo de 2019	Se publican en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE
6	Respuesta a las observaciones al Pliego Definitivo	17 de mayo de 2019	Se publican en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE

7	Plazo máximo para la publicación de Adendas	23 de mayo de 2019.	Se publican en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE
8	**Cierre del proceso** – RECIBO DE OFERTAS	27 de mayo de 2019 a las 10:00 a.m.	**Únicamente en la página web del SECOP II:** https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE. **No se aceptan ofertas radicadas en la SCJ.**
9	Verificación de requisitos habilitantes y aporte de documentos subsanables.	Desde el 27 al 29 de mayo de 2019	Comité Evaluador
10	Publicación del informe de verificación de requisitos habilitantes, indicando proponentes no habilitados	30 de mayo de 2019	Se publica en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
11	Traslado informe de evaluación y recepción de observaciones al informe de evaluación.	Desde el 31 de mayo de 2019 al 5 de junio de 2019.	**Únicamente en la página web del SECOP II:** https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
12	Respuestas a las observaciones al informe de evaluación	6 de junio de 2019	Se publica en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
13	Publicación de la lista de participantes de la subasta	6 de junio de 2019	Se publica en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
14	Apertura del sobre económico e inicio de la realización de la subasta electrónica	7 de junio de 2019 a las 10:00 a.m.	Se efectúa en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.

15	Publicación Acto Administrativo de adjudicación o de Declaratoria de Desierto	7 de junio de 2019	Se publica en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
ACTIVIDADES CONTRACTUALES			
16	Firma del Contrato.	10 de junio de 2019.	Se efectúa en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
17	Fecha máxima para allegar la garantía única de cumplimiento	10 de junio de 2019.	Se efectúa en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
18	Aprobación de la garantía única de cumplimiento	10 de junio de 2019.	Se efectúa en la página web del SECOP II: https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE.
19	Expedición del Registro Presupuestal	10 de junio de 2019.	En las instalaciones de la SCJ Av. Calle 26 No. 57 – 83.

Nota 1: El cierre del proceso de selección tendrá lugar el día y hora señalada en el cronograma. Las propuestas serán cargadas única y exclusivamente en el Portal de Contratación SECOP II. No se admiten ofertas radicadas en físico en las instalaciones de la SCJ, enviadas por correo electrónico o presentado en lugar diferente al señalado en el pliego. No son válidas las propuestas remitidas por correo certificado.

Se recomienda a los oferentes prever el tiempo que se requiere para cargar la documentación al Portal SECOP II y se recuerda que las propuestas presentadas por fuera del término establecido para ello no serán recibidas por la SCJ. La hora establecida para el cierre de la convocatoria corresponde a la hora oficial señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio a través de su página web.

Nota 2: El periodo de validez de la oferta es de tres (3) meses.

2.2. OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, AL PLIEGO DEFINITIVO Y DEMÁS DOCUMENTOS SOPORTES PUBLICADOS POR LA ENTIDAD

En las fechas establecidas en el cronograma se publicarán el proyecto de Pliego de Condiciones, el pliego definitivo y su documentación soporte, y sobre la totalidad de los mismos, se podrán presentar observaciones, las cuales deberán radicarse **ÚNICAMENTE en el SECOP II** en las fechas y horas indicadas en el cronograma de actividades. La Entidad dará respuesta a cada una de las observaciones formuladas.

2.3. CONSULTA DE LA DOCUMENTACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN

El pliego de condiciones y, en general, el proceso se podrá consultar en la Secretaria de Seguridad, Convivencia y Justicia – Dirección Jurídica y Contractual, ubicada en la Av. Calle 26 No. 57 -83 Piso 6**,** o en

el portal oficial de contratación https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE SECOP II.

2.4. MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Toda modificación se hará mediante ADENDAS numeradas, las cuales formarán parte integral del Pliego de Condiciones.

2.5. ASPECTOS RELATIVOS AL CIERRE DEL PROCESO Y ENTREGA DE PROPUESTAS.

2.5.1. FORMA DE PRESENTAR LA PROPUESTA.

Cada proponente deberá presentar única y exclusivamente una propuesta, la cual debe comprender la totalidad del objeto del contrato para los todos los elementos del proceso, dicha propuesta deberá ajustarse en todo a los requisitos, especificaciones y condiciones previstas en el pliego y sus modificaciones.

El contenido de las propuestas es de carácter reservado en la forma que la ley lo determina. Después de subidas a la plataforma las propuestas y cerrado el proceso, no se permitirá el retiro total o parcial de los documentos que las componen, hasta tanto no se haya legalizado el respectivo contrato.

Una vez subidas a la plataforma las propuestas, no se podrán efectuar modificaciones, ni entregar documentos adicionales, salvo cuando sean consecuencia de las adendas o modificaciones al pliego de condiciones comunicados con posterioridad a la entrega de la propuesta y en todo caso antes del cierre del proceso.

Los proponentes deberán indicar en su propuesta cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva. Si no se manifiestan las reservas, se entenderá que toda la propuesta es pública.

El cierre del proceso de selección tendrá lugar el día y hora señalada en el cronograma. Las propuestas serán cargadas única y exclusivamente en el Portal de Contratación SECOP II. No se admiten ofertas radicadas en físico en las instalaciones de la SCJ, enviadas por correo electrónico o presentado en lugar diferente al señalado en el pliego. No son válidas las propuestas remitidas por correo certificado.

Se recomienda a los oferentes prever el tiempo que se requiere para cargar la documentación al Portal SECOP II y se recuerda que las propuestas presentadas por fuera del término establecido para ello no serán recibidas por la SCJ. La hora establecida para el cierre de la convocatoria corresponde a la hora oficial señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio a través de su página web.

El periodo de validez de la oferta es de tres (3) meses.

2.5.2 RETIRO DE PROPUESTAS.

Los Proponentes no podrán solicitar a La Entidad el retiro de sus propuestas, mediante escrito presentado y radicado en la Dirección Jurídica y Contractual, antes de la fecha y hora previstas para el cierre del proceso y apertura de las propuestas. La propuesta no procederá a hacer abierta en el SECOP II, al momento del acto de apertura, al proponente o a la persona autorizada para el efecto por el mismo.

2.5.2.1 CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán rechazadas cuando se presente cualquiera de las siguientes situaciones:

a) Cuando el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidades, incompatibilidad o en conflicto de interés fijados por la Constitución y la Ley, para lo cual **LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA** revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales

b) Cuando el proponente o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal no cuente con los requisitos habilitantes de capacidad jurídica, financiera y técnica requerida para la presentación de la oferta.

c) Cuando la Entidad haya solicitado presentar algún documento o subsanar o aclarar alguna información necesaria para el cumplimiento de los requisitos habilitantes, o para la aclaración de los referidos a los factores técnicos y el proponente no aporte, subsane o aclare lo pertinente, en los plazos y condiciones determinados en el pliego de condiciones o en el respectivo requerimiento emitido por la Entidad, esto es hasta antes de la adjudicación.

d) Cuando un proponente, persona jurídica o bajo alguna modalidad de asociación (consorcio o unión temporal), presente propuesta dentro del mismo proceso de selección, bien sea como persona jurídica, o como miembro del proponente plural o como integrante de otro consorcio o unión temporal o socio de una persona jurídica que haya presentado propuesta dentro del proceso de selección. En este caso, se rechazarán todas las propuestas respecto de las cuales se presente la situación descrita.

e) Cuando no se cumpla con uno o más requerimientos técnicos mínimos solicitados.

f) Cuando la propuesta sea presentada extemporáneamente, es decir luego de la fecha y/u hora exactas señaladas para el cierre del plazo, o en lugar distinto al señalado en el presente Pliego de Condiciones.

g) Cuando presentada la propuesta mediante consorcio, unión temporal, luego de la fecha señalada para la entrega de propuestas, se modifique el porcentaje de participación de uno o varios de sus integrantes, o uno o algunos de ellos desista o sea excluido de participar en el consorcio o unión temporal.

h) Cuando existan varias OFERTAS presentadas por el mismo PROPONENTE para este mismo proceso de selección (Por sí o por interpuesta persona), solo se tendrá en cuenta la primera oferta en el tiempo, para lo cual se dejará constancia de la fecha y hora de recibo de las propuestas.

i) Cuando la oferta económica presentada o corregida como resultado de verificación por parte de la entidad, supere el valor del presupuesto oficial estimado, por grupo o lote de acuerdo con el presupuesto oficial destinado para cada uno de ellos.

j) La no presentación de la oferta económica para los grupos a los cuales el oferente potencial manifieste interés o que la oferta económica para cualquiera de los grupos definidos en el presente pliego de condiciones se encuentre diligenciada de manera parcial, incompleta o presente inconsistencias de acuerdo con los formularios del SECOP II.

k) Si no se presentan los documentos que sean necesarios para la comparación objetiva de las propuestas, siempre que éstos determinen la asignación de puntaje.

l) Cuando el Proponente se encuentre en mora en el pago de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

m) La no acreditación por las personas jurídicas oferentes de que su objeto social les permite desarrollar el objeto del proceso de selección.

n) Cuando el oferente no allegue con la oferta la garantía de seriedad.

o) Cuando no allegue los documentos o requisitos considerados como subsanables y que fueren solicitados en el término otorgado por la Secretaria.

p) Cuando el oferente condicione su oferta, de modo que no se garantice el cumplimiento de la totalidad de las obligaciones, o que establezca condiciones que resulten contrarias a las estipulaciones del pliego de condiciones o a la ley de contratación, aunque aluda excepciones o renuncias a su aplicación

q) Cuando el proponente altere o modifique el contenido de los anexos y formatos suministrados por la entidad para efectos de presentación de la propuesta, de tal manera que impidan realizar la selección objetiva en el proceso

r) Cuando la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia verifique que existe inconsistencia en alguno de los documentos presentados y que no hayan sido debidamente aclarados.

s) Cuando la propuesta fuere presentada por personas naturales o jurídicas que hayan intervenido, directa o indirectamente en la elaboración de los estudios previos, del pliego de condiciones, o por personas jurídicas cuyos socios o personas a su servicio hayan tenido tal intervención.
t) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución a que se refieren los artículos 218, 342, 351, 370 y 457 del Código de Comercio.
u) Además de las causales de rechazo establecidas en el presente pliego, serán causales de rechazo las contenidas en las normas legales vigentes.

2.5.3. CIERRE DEL PROCESO Y PRÓRROGA DE ESTA FECHA.

En la fecha y hora señaladas en el cronograma del proceso, y en acto público se declarará cerrado el proceso; una vez cerrado el mismo se procederá a dar apertura en la plataforma del SECOP II los sobres virtuales contentivos del original de la propuesta, y se procederá a la publicación.

2.6 OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

2.6.1. UNA PROPUESTA POR PARTICIPANTE.

Cada proponente podrá presentar solamente una propuesta, ya sea por sí solo o como integrante de un consorcio o unión temporal.

No se aceptan propuestas alternativas ni parciales.

DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR

Todos los documentos otorgados o expedidos en el exterior, deberán presentarse traducidos al idioma castellano, legalizado o apostillado en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia, en especial en los artículos 65 y 259 del Código de Procedimiento Civil, artículo 480 del Código de Comercio.

CONSULARIZACIÓN (DOCUMENTOS PRIVADOS)

De conformidad con lo previsto en el artículo 480 del Código de Comercio, *"Los documentos otorgados en el exterior se autenticarán por los funcionarios competentes para ello en el respectivo país y la firma de tales funcionarios lo será a su vez por el cónsul colombiano o, a falta de éste por el de una nación amiga, sin perjuicio de lo establecido en convenios internacionales sobre el régimen de los poderes".*

Tratándose de sociedades, expresa además el citado artículo del Código de Comercio que *"Al autenticar los documentos a que se refiere este artículo los cónsules harán constar que existe la sociedad y ejerce su objeto conforme las leyes del respectivo país"* (CPC artículo 65).

APOSTILLE (DOCUMENTOS PÚBLICOS)

Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, de conformidad con lo previsto en la Ley 455 de 1998, no se requerirá del trámite de consularización señalado en este numeral, siempre que provenga de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de Octubre de 1961, sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros. En este caso sólo será exigible la apostille, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y la calidad con que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen.

Si la apostille está dada en idioma distinto al idioma castellano, deberá presentarse acompañada de una traducción oficial a dicho idioma y la firma del traductor legalizada de conformidad con las normas vigentes.

2.7. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR.

Podrán participar en el presente proceso en forma independiente, en consorcio, unión temporal, las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que no estén incursas en prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades para contratar señaladas por la Constitución y la ley, con capacidad estatutaria para presentar oferta y desarrollar la actividad a contratar, que presenten la propuesta de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente pliego de condiciones y aporten los documentos establecidos en el capítulo III "Documentos de la Propuesta".

2.8. RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Los proponentes no podrán encontrarse incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y normas concordantes en general. Así mismo, no deben estar reportados en el Boletín de Responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con lo previsto en el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002 (Código Disciplinario Único), en concordancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000.

El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades e incompatibilidades.

***NOTA**: Los interesados en participar en este proceso deberán tener en cuenta el contenido del Artículo 5o. de la Ley 828 de 2003 "Sanciones Administrativas", en cuyo tercer inciso se establece: "El no pago de las multas aquí señaladas inhabilitará a la persona natural o jurídica para contratar con el Estado mientras persista tal deuda, salvo que se trate de procesos concursales y existan acuerdos de pago según la Ley 550 de 1999".*

2.9. INDICACIÓN DE LA RESERVA LEGAL DE QUE GOZAN LOS DOCUMENTOS APORTADOS

Los proponentes deberán indicar en su propuesta cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en el artículo 24 numeral 4º de la Ley 80 de 1993. Si no se manifiestan las reservas, se entenderá que toda la propuesta es pública.

2.10. INDEMNIDAD A LA ENTIDAD

Queda entendido que la Entidad no será en ningún caso responsable por los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por el proponente favorecido que llegare a celebrar y ejecutar el contrato objeto del presente proceso, ni por las personas que laboren para éste, como tampoco de los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por las personas que sean subcontratadas o dependan del contratista que resulte favorecido con este proceso.
En consecuencia, la relación contractual de La Entidad, será única y exclusivamente con el proponente favorecido y las fuentes de sus obligaciones serán las que se originen en la Ley, el contrato que se celebre como resultado de este proceso, así como del pliego de condiciones, sus adendas y de la oferta aceptada.

Por lo tanto, el contratista garantiza mantener indemne a la Secretaria frente a las reclamaciones judiciales y extrajudiciales por los daños y perjuicios que se deriven de los actos, omisiones o hechos suyos y/o de aquellos.

2.11 TRATADO O ACUERDO COMERCIAL

De conformidad con los artículos 2.2.1.2.4.1.1. y 2.2.1.2.4.1.2. del Decreto 1082 de 2015, las entidades

estatales deberán observar las obligaciones que en materia de Acuerdos Internacionales y Tratados de Libre Comercio (TLC) vinculen al Estado Colombiano, para lo cual establecerán si la respectiva contratación se encuentra cobijada por los mismos. Para el efecto verificarán:

- Si la Entidad Estatal no hace parte de la Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el

proceso de contratación no está cubierto y, en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si hay excepciones, el Acuerdo Comercial NO es aplicable al proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al proceso de contratación.

Así entonces, a continuación, se describe la cuantía, cobertura y excepciones los acuerdos mencionados para el presente proceso de contratación:

Acuerdo Comercial con		**Entidad Estatal incluida**	**Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
Alianza Pacífico	Chile	SÍ	SÍ	SÍ	NO
	México	SÍ	SÍ	SÍ	NO
	Perú	SÍ	SÍ	SÍ	NO
Canadá		SÍ	SÍ	SÍ	NO
Chile		SÍ	SÍ	SÍ	NO
Corea		SÍ	SÍ	SÍ	NO
Costa Rica		SÍ	SÍ	SÍ	NO
Estados AELC		SÍ	SÍ	SÍ	NO
Estados Unidos		SÍ	SÍ	SÍ	NO
México		SÍ	SÍ	SÍ	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SÍ	SÍ	SÍ	NO
	Guatemala	SÍ	SÍ	SÍ	NO
	Honduras	SÍ	SÍ	SÍ	NO
Unión Europea		SÍ	SÍ	SÍ	NO
Comunidad Andina		SÍ	SÍ	SÍ	NO

Nota 1: *(1) Los acuerdos comerciales de El Salvador, Guatemala, y Comunidad Andina son aplicables al presente proceso de contratación por las siguientes razones: **i.** La SDSCJ hace parte de las entidades del nivel municipal incluidas en los citados acuerdos comerciales. **ii.** El presupuesto oficial del presente proceso de selección es superior al valor a partir del cual los citados acuerdos son aplicables.
iii. No hay excepciones aplicables al presente proceso de contratación.

Los Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar tiempo suficiente a los proponentes para presentar sus ofertas. Los documentos del proceso deben establecer en su Cronograma el plazo suficiente para cumplir con esta obligación.

Los Acuerdo Comerciales establecen estos plazos en días calendario.

Dicho plazo debe contarse a partir de la **fecha de publicación del Aviso de Convocatoria y hasta el**

día en que vence el término para presentar ofertas en el respectivo proceso de Contratación. Los Acuerdos Comerciales contienen la posibilidad de reducir estos plazos cuanto la Entidad Estatal adquiera Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y cuando la información del Proceso de Contratación haya sido publicada oportunamente en el Plan Anual de Adquisiciones.

Nota 2: Así mismo, la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones CAN, es aplicable al presente proceso de contratación y por ende se debe cumplir con la obligación de trato nacional a los bienes y servicios.

CAPÍTULO III. DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA.

3.1. DE CARÁCTER JURÍDICO

3.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN (Anexo No. 1)

El proponente deberá diligenciar el **Anexo No. 1** del pliego de condiciones, modelo de carta de presentación de la propuesta, en el cual se indica la información que cada proponente debe manifestar en la misma y cumplir en caso de ser favorecido con el contrato correspondiente.

3.1.2. ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

3.1.2.1 PERSONAS NATURALES NACIONALES Y EXTRANJERAS

a) Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
b) Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, si tiene esta obligación de acuerdo con el artículo 19 del Código de Comercio. **El Registro Mercantil deberá haber sido expedido con fecha no mayor a un (1) mes, anterior a la fecha de cierre.**
c) Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país, deberán aportar el documento que acredite la inscripción correspondiente en el país donde tienen su domicilio principal. A falta de dicho documento, deberán presentar la certificación de inscripción en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio. En forma adicional deberá además acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarlas judicial y extrajudicialmente. Lo anterior sin perjuicio de lo previsto por el artículo 471 del Código de Comercio.

3.1.2.2 PERSONAS JURÍDICAS NACIONALES Y EXTRANJERAS.

Podrán participar las personas jurídicas, constituidas conforme a la legislación colombiana y con domicilio en Colombia, que cumplan con los siguientes requisitos:

a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no superior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.
b. Acreditar la duración de la persona jurídica por el plazo del contrato, su liquidación y un (1) año más, contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
c. Acreditar que el objeto social de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato a celebrarse, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Las personas jurídicas de origen extranjero, tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales, se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a. Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cualse señale expresamente

que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a La Entidad a través de su propuesta.

b. Acreditar la duración de la persona jurídica la cual debe extenderse por el plazo del contrato, su liquidación y un (1) año más, contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

c. Acreditar que el objeto social de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el presente Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

3.1.2.3. PROPUESTAS CONJUNTAS (CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES) (Anexo No. 4 o 5)

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal. En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, diligenciando el **(Anexo No. 4 o 5)**, según corresponda, en el que conste de manera expresa en el acuerdo correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.

- Para efectos de lo previsto en el artículo 7º de la Ley 80 de 1993, el Proponente deberá indicar en la carta de presentación y en el documento de conformación si su propuesta se formula a título de Consorcio o Unión Temporal, para lo cual deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

✓ Indicar el tipo de asociación de que se trate: Consorcio o Unión Temporal.
✓ Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar en la Propuesta la extensión (actividades y porcentaje) de su participación en la misma y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la Entidad.
✓ Acreditar que la duración del consorcio o unión temporal debe extenderse por el plazo del contrato, su liquidación y un (1) año más, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
✓ La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo remplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
✓ LOS REQUISITOS RELACIONADOS CON LA EXISTENCIA, REPRESENTACIÓN Y CAPACIDAD JURÍDICA DE CADA UNO DE LOS INTEGRANTES DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, RESPECTO DE LAS PERSONAS JURÍDICAS QUE SE ASOCIEN PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, DEBERÁN ACREDITARSE CONFORME SE INDICA EN LOS NUMERALES RESPECTIVOS DEL PLIEGO.

3.1.2.4. AUTORIZACIÓN ORGANO SOCIAL COMPETENTE O ACTUACIÓN POR MEDIO DE

APODERADO

Cuando el representante legal de la sociedad se halle limitado en sus facultades para contratar y comprometer a la sociedad, **deberá acreditar que ha sido facultado por el órgano competente, para presentar la oferta y firmar el contrato hasta por el valor de la misma en caso de adjudicación**, mediante fotocopia simple y legible del acta o del extracto del acta del órgano directivo de la sociedad que autorice a su representante legal para participar en el presente proceso y suscribir el contrato, **autorización que debe haberse conferido con anterioridad a la presentación de la propuesta.**

Cuando el(los) proponente(s) nacional(es) actúe(n) a través de un representante o apoderado, deberá(n) presentar el documento legalmente otorgado en el que conste tal circunstancia y las facultades conferidas, especialmente que se halla facultado para presentar la propuesta, suscribir el contrato y adelantar los trámites requeridos para la legalización del contrato, ejecución y liquidación del mismo, según sea el caso.

3.1.2.5 CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR.

De acuerdo con la Codificación de Bienes y Servicios del Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas, los servicios a suministrar se encuentran codificados, hasta el tercer nivel de la siguiente manera:

CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
90101500	Establecimientos para comer y beber
90101600	Servicios de banquetes y catering

Nota 1: Esta clasificación constituye un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública, de conformidad con la Circular Externa No. 12 de 5 de mayo de 2014 expedida por Colombia Compra Eficiente. Por lo tanto, no constituye requisito técnico habilitante y por ende no será objeto de verificación por el Comité Evaluador.

Nota 2: El RUP deberá presentarse con fecha de expedición no superior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.

3.1.3 CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN CALIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP).

El proponente deberá presentar con su oferta el Registro Único de Proponentes, el cual deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

3.1.3.1 PERSONAS NACIONALES

Nota 1: El proponente deberá acreditar al momento del cierre del proceso, su inscripción en el RUP. El proponente deberá acreditar que su inscripción y/o actualización y/o renovación en el RUP se encuentra vigente al cierre y en firme al momento de la adjudicación del contrato.

Nota 2: De acuerdo con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015. Función de verificación de las Cámaras de Comercio. Las cámaras de comercio deben verificar que la información del formulario de inscripción, renovación o actualización coincida con la información contenida en los documentos enumerados en el artículo 9 del presente decreto y proceder al registro. Las cámaras de comercio pueden utilizar la información de los registros que administran para adelantar esta verificación. Contra el registro procederá el recurso de reposición en los términos del numeral 6.3 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 y Decreto Ley 019 de 2012.

El trámite de la impugnación de inscripciones en el RUP debe adelantarse de acuerdo con lo establecido

en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007.

Nota 3: Los anteriores aspectos aplican para el proponente que se presente de manera individual o cada uno de los miembros integrantes del consorcio o unión temporal.

3.1.3.2. PERSONAS EXTRANJERAS.

Para garantizar la participación de las Personas Extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, a estas no se les podrá exigir el requisito de inscripción en el registro único de proponentes. En consecuencia, para los citados oferentes deberán aportar la documentación asimilable en sus países de origen, y cumplir con los Indicadores para verificar la capacidad financiera, con el fin de que la entidad pueda comprobar su capacidad.

3.1.4. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA.

El oferente deberá garantizar el cumplimiento de la oferta que presenta en el proceso de contratación y la suscripción del respectivo contrato, en caso de que este le sea adjudicado, mediante la constitución de una garantía de seriedad de la misma, a favor del **SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA**, identificado con NIT **899.999.061-9** por un valor equivalente al diez **(10%)** del valor del presupuesto oficial determinado para la contratación, válida como mínimo por **TRES (3) MESES** contados a partir de la fecha definitiva de cierre del presente proceso de selección. La garantía no podrá tener cláusulas excluyentes adicionales a las timbradas en ella.

El oferente, por el acto de ofertar, acepta que La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia solicite ampliar el término de vigencia de la garantía, en la medida en que ello sea necesario. Los costos que se causen por la expedición o prorrogas de la garantía estarán a cargo del oferente.

El oferente, por el acto de ofertar, acepta que la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia solicite ampliar el término de vigencia de la garantía, en la medida en que ello sea necesario. Los costos que se causen por la expedición o prorrogas de la garantía estarán a cargo del oferente.

3.1.5 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (ANEXO NO. 6)

El proponente diligenciará el **Anexo No. 6** del presente documento con el fin de suscribir el pacto de probidad, que busca fortalecer la transparencia en los procesos de contratación.

3.1.6 CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL (Anexo No. 7)

Las personas jurídicas presentarán con su propuesta la certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando exista, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal, del pago de sus obligaciones en cuanto a los aportes a sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones, y aportes al sistema de seguridad social integral, durante los seis (6) meses inmediatamente anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. Para el efecto, deberá diligenciar el aparte correspondiente.
En el evento en que la sociedad tenga menos de seis (6) meses de constitución, deberá acreditar los pagos mencionados a partir de la fecha de su constitución.

Dicho documento debe certificar que a la fecha de presentación de su oferta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses del calendario que legalmente sean exigibles en la citada fecha, (o sea, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos).

En caso que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar al pago de Seguridad Social Integral por personal debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia.

Cuando el proponente sea una persona natural, deberá certificar el pago de sus aportes y el de sus empleados a los sistemas de seguridad social integral, para el efecto deberá diligenciar el aparte correspondiente.

El adjudicatario del proceso de selección, trátese de persona natural o jurídica, debe tener en cuenta que para la suscripción del contrato, así como para cada uno de sus pagos, debe acreditar estar al día en sus aportes al sistema de seguridad social integral. (Artículo 23 Ley 1150 de 2007).

En el caso de consorcios y uniones temporales cada uno deberá cumplir con dicha obligación

3.1.7. CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS Y ANTECEDENTES DE RESPONSABILIDAD FISCAL

3.1.7.1 DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DE RESPONSABILIDAD FISCAL EXPEDIDO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

Ningún proponente, ni los integrantes de consorcios o uniones temporales, podrán presentar antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha establecida para el cierre del presente proceso de selección, de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia y en cuyo país de origen no exista ente Estatal que certifique la ausencia de antecedentes disciplinarios, se deberá indicar esta circunstancia así como la declaración de no contar con antecedentes disciplinarios que impliquen inhabilidad para contratar en documento suscrito bajo la gravedad de juramento por el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica, como proponente individual o integrante del proponente plural.

De otra parte y de acuerdo con lo establecido en el artículo 60 Ley 610 de 2000 y el parágrafo primero del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, ningún proponente ni los integrantes de consorcios o uniones temporales, podrá estar registrado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia y en cuyo país de origen no existe Boletín de Responsables Fiscales o su equivalente, deberá indicar esta circunstancia, en documento suscrito bajo la gravedad de juramento por el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica, como proponente individual o integrante del proponente plural.

El proponente podrá presentar las certificaciones referidas en el presente numeral, no obstante:

A) LA ENTIDAD verificará mediante consulta en el SIRI que el proponente no reporta antecedentes disciplinarios en la Procuraduría General de la Nación. En cumplimiento de lo dispuesto por la ley 734 de 2002.

B) LA ENTIDAD verificará mediante consulta en el boletín de responsables fiscales que el proponente no se encuentra allí reportado.

El proponente sea persona natural o jurídica, individual o como integrante de un Consorcio o una Unión Temporal, no debe aparecer reportado en los mencionados boletines.

3.1.8. CERTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL REPRESENTANTE LEGAL EN DONDE CONSTE QUE AL PROPONENTE NO LE HAN HECHO EFECTIVA LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE OFERTA O HA REALIZADO EL PAGO PARA EVITAR LA EJECUCIÓN DE LA MISMA EN LA ETAPA PRECONTRACTUAL O HA SIDO SANCIONADO EN LA ETAPA CONTRACTUAL (MULTAS O PENAL PECUNIARIA) POR ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS EN PROCESOS DE SELECCIÓN EN LOS ÚLTIMOS DOS (2) AÑOS. (Anexo No. 8)

El PROPONENTE debe adjuntar el Anexo No. 8 a su OFERTA una certificación expedida por el Representante Legal en donde manifieste bajo la gravedad del juramento, que no le han hecho efectiva la garantía de seriedad de OFERTA u otra garantía, o ha realizado el pago para evitar la ejecución de la misma en la etapa precontractual o ha sido sancionado en la etapa contractual (multas o penal pecuniaria) por entidades públicas o privadas en los últimos dos (2) años.

En el evento que al PROPONENTE, le hayan hecho efectiva la garantía de seriedad de la OFERTA u otra garantía o haya pagado su valor asegurado para evitar la ejecución de la misma por entidades públicas o privadas en los últimos dos (2) años en la etapa precontractual o le hayan impuesto sanción contractual (multa o penal pecuniaria), deberá adjuntar a su OFERTA una certificación expedida por el representante Legal en donde informe la ocurrencia del hecho y la entidad que la hizo efectiva o la impuso según el caso, con el fin de verificar su alcance. Los dos (2) años deben ser anteriores a la fecha de apertura del presente proceso de selección.

En el evento que la efectividad de la(s) garantía de la OFERTA o la sanción sea impuesta por entidades privadas, esta debe ser producto de una relación precontractual o contractual, debidamente suscrita y formalizada mediante los procedimientos legales correspondientes.

Si la OFERTA es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus miembros deberá presentar de manera independiente la certificación solicitada en el presente numeral.

Para el cumplimiento del presente requisito los proponentes podrán descargar, diligenciar y remitir por el SECOP el ANEXO 8.

3.2 CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL DEL PROPONENTE

La SDSCJ con el fin de establecer los márgenes habilitantes para los indicadores de capacidad financiera y organizacional, adecuados y proporcionales a la naturaleza, el valor del proceso contractual y el sector de la economía al cual se encuentra dirigido el presente proceso, realizó el análisis del comportamiento de la situación financiera, basado en una muestra aleatoria de empresas que tienen dentro de su clasificación de codificación de bienes y servicios estándar de productos y servicios de Naciones Unidas, servicios de bienestar social y servicios de catering, así como de una muestra de procesos de contratación similares al presente proceso, tomando para ello la información contable a **31 de Diciembre de 2018**.

3.2.1. DOCUMENTOS DE CARÁCTER FINANCIERO:

Para acreditar el cumplimiento de los indicadores financieros que se establezcan en el presente numeral, el proponente debe adjuntar los siguientes documentos:

a) **Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes – RUP, vigente y en firme**, en el que se certifique la capacidad financiera con las cifras de los Estados Financieros a **31 de diciembre de 2018**, o al cierre fiscal del país origen, (Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 21 del Decreto 0019 de 2012). El certificado **debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso de selección**.

b) Cada uno de los integrantes de los consorcios, uniones temporales y promesa de sociedad futura en forma independiente presentará el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes – RUP vigente y en firme, en el que se certifique la capacidad financiera con las cifras de los Estados Financieros con corte a **31 de diciembre de 2018.**

c) Los proponentes extranjeros deberán presentar la información financiera de acuerdo a lo establecido en la ley 1314 de 2009, por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento.

d) La persona natural extranjera con domicilio en el país o jurídica extranjera que tenga sucursal en Colombia, debe presentar el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes - RUP vigente y en firme, en el que se certifique la capacidad financiera con las cifras de los Estados Financieros con corte a 31 de diciembre de 2018 de la casa matriz. (Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 21 del Decreto 0019 de 2012).

La persona jurídica extranjera que tenga sucursal en Colombia, debe presentar el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes - RUP vigente y en firme, en el que se certifique la capacidad financiera con las cifras de los Estados Financieros de su casa matriz y deben ser presentados de conformidad con las normas aplicables en el país en el que son emitidos. Los proponentes que terminan su año contable en fecha distinta al 31 de diciembre, deben tener actualizada la información financiera a la última fecha de cierre fiscal del país origen.

e) El proponente, persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia, no requiere estar inscrito en el RUP.

En tal caso, presentará Estados Financieros con corte a 31 de diciembre de 2018 comparativos con el año 2017, o a la fecha de cierre fiscal del país de origen (comparativos con la vigencia inmediatamente anterior) o balance de apertura, si es una sociedad nueva. . Así mismo en este caso se hará la verificación de requisitos habilitantes a 31 de Diciembre de 2018, al no tener que estar inscrito en el RUP.

La información financiera de la casa matriz deberá presentarse según la legislación propia del país de origen, debidamente traducidos al idioma español, apostillados o autenticados de conformidad con lo dispuesto en los artículos 480 del Código de Comercio y 251 del Código General del Proceso, re-expresados en moneda legal colombiana a la tasa de cambio representativa de mercado (TRM) de la fecha de cierre de los mismos, indicando la tasa de conversión, firmados por el Contador Público Colombiano que los hubiere convertido, para tal efecto presentará los siguientes documentos de carácter financiero:

- Fotocopia (legible) de la tarjeta profesional del contador público que los hubiere convertido.
- Fotocopia (legible) del certificado de antecedentes disciplinarios del Contador Público que los hubiere convertido, expedido por la Junta Central de Contadores con una antigüedad no superior a tres (3) meses a partir de la fecha de cierre de la presente invitación.

Para el cálculo de la capacidad financiera y de la capacidad organizacional, la entidad tendrá en cuenta la información registrada en el **RUP vigente**.

En todo caso, el proponente, persona natural extranjera sin domicilio en el país o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia, aceptará las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y en el evento de resultar favorecido con la adjudicación, el contratista deberá someterse a los procedimientos y exigencias contempladas por la ley colombiana para las personas extranjeras naturales o jurídicas que establecen negocios permanentes en el país.

f) Las disposiciones del presente proceso de selección, en cuanto a proponentes extranjeros se refiere, regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales. A las sociedades extranjeras con sucursal en Colombia se les aplicarán las reglas de las sociedades colombianas, salvo que estuvieren sometidas a normas especiales.

Si el proponente presenta la información financiera en la forma exigida, CUMPLE con los documentos financieros. De lo contrario se solicitará aclaración, para que dentro de la oportunidad legal aporte las aclaraciones solicitadas.

De no presentar el proponente las aclaraciones solicitadas, no ser satisfactorias, no aportar los documentos necesarios o no presentarlas dentro del plazo de la oportunidad legal establecido para tal fin, la propuesta será evaluada desde el punto de vista de los documentos financieros como **NO CUMPLE**.

g) Las sociedades nacionales o extranjeras con domicilio o sucursal en el país y los integrantes de los consorcios o uniones temporales que a 31 de diciembre de 2018 se encuentren incursos en las causales de disolución o liquidación contempladas en la ley, se evaluarán desde el punto de vista de la capacidad financiera como NO CUMPLE

Nota 1: La Secretaría tomará los indicadores financieros y de capacidad organizacional que presenta el RUP. Así mismo, cuando se requiera la entidad calculará el resultado de los indicadores tomando la información de las partidas contables que reporta el RUP; teniendo en cuenta lo anterior se tomará el valor las partida contables relacionadas para hacer el cálculo de los indicadores y establecer si el proponente cumple con los requisitos habilitantes establecidos, es decir cuando se requiera determinar si los valores son mayores o menores a los requerimientos de la entidad, se tendrán en cuenta todos los decimales que arroje el resultado.

Nota 2: En el caso de proponentes presentados con la figura de unión temporal, Consorcios o promesa de sociedad futura, el cálculo de los indicadores de la capacidad financiera y organizacional se obtendrá aplicando lo establecido en el título VII “Proponentes Plurales” y en el numeral 1 “Ponderación de los componentes de los indicadores” del título VII del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación, expedido por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, así:

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, el procedimiento para calcular los indicadores liquidez, endeudamiento, cobertura de intereses, rentabilidad del activo y rentabilidad del patrimonio, se hará con ponderación de los componentes de los indicadores, esto es, que cada uno de los integrantes aporta el valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en el consorcio o unión temporal.

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

El procedimiento para calcular los indicadores con valores absolutos como el Patrimonio y el capital de trabajo, se realizará con base en la siguiente formula.

$$(i)\ Indicador\ en\ valor\ absoluto = \sum_{i=1}^{n} Indicador_i$$

Nota 3: Para el caso de las personas naturales extranjeras sin residencia en Colombia y las sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia, deberán presentar el Balance General Clasificado, el Estado de Resultados con corte al 31 de diciembre de 2017 comparativos con el año 2016, o a la fecha de cierre fiscal del país de origen (comparativos con la vigencia inmediatamente anterior) o balance de apertura, si es una sociedad nueva, estos deberán estar firmados por el representante legal y avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo, de conformidad con la legislación propia del país de origen, debidamente consularizado o apostillado, acompañado de traducción simple al idioma español, con los valores expresados en moneda legal colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre del Balance General, avalados por un Contador Público debidamente inscrito ante la Junta Central de Contadores, quien deberá presentar el Certificado de Vigencia de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios, vigente a la fecha de adjudicación del presente proceso. Así mismo en este caso se hará la verificación de requisitos habilitantes a 31 de Diciembre de 2017, al no tener que estar inscrito en el RUP.

Nota 4: La información financiera deberá estar en firme a la fecha de cierre del proceso de selección.

Nota 5: En cumplimiento de lo establecido en el artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 19 de 2012 y el numeral 3, del artículo 2.2.1.1.1.5.3 Decreto 1082 de 2015, la Secretaria evaluará la capacidad financiera y la capacidad organizacional de los proponentes con base en los indicadores definidos y la información financiera contenida en el Certificado de Inscripción y Clasificación – RUP, correspondiente a los estados financieros con fecha de corte a 31 de diciembre de 2018.

Nota 6: En el caso de los consorcios o uniones temporales, los integrantes deberán presentar cada uno su correspondiente Certificado de inscripción, calificación y clasificación en el RUP de manera separada, el cual debe estar vigente y en firme a la fecha de cierre presentación de las propuestas.

Nota 7: En caso que la propuesta no cumpla con los indicadores financieros requeridos para el año 2017 o, tratándose de sociedades extranjeras con o sin domicilio en Colombia, los indicadores financieros del cierre fiscal en cada país de origen, la propuesta NO será HABILITADA FINANCIERAMENTE.

Nota 8: Los proponentes o sus integrantes, no obligados a inscribirse en el RUP, deberán justificar expresamente tal circunstancia y presentar los Estados Financieros (Balance General y estado de resultados) con corte a 31 de diciembre de 2018 comparativos con el año 2017, certificados por contador público o Revisor fiscal en caso de tener la obligación legal de contar con éste. Así mismo en este caso se hará la verificación de requisitos habilitantes a 31 de Diciembre de 2018, al no tener que estar inscrito en el RUP

3.2.2. REQUISITOS HABILITANTES DE CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL:

Con el fin de garantizar la pluralidad de oferentes, con la premisa de salvaguardar el patrimonio público y el cumplimiento de las necesidades y expectativas que la SDSCJ busca alcanzar y cubrir a través del presente proceso se han establecido los siguientes requisitos habilitantes de carácter financiero:

- La entidad tendrá en cuenta la información registrada en el **RUP (REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES)**, vigente y en firme, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso de selección.

- El resultado determinará la habilitación o no de la propuesta, es decir, para el proceso de selección de los proponentes, se debe tener en cuenta el cumplimiento de la totalidad de los índices financieros enunciados, sin que estos generen puntaje en los criterios de calificación de las propuestas.

- Para la evaluación de la capacidad financiera, la Secretaria de Seguridad, Convivencia y Justicia verificará el cumplimiento del índice con máximo dos (02) decimales, en caso en que se presente duda del cumplimiento de los requisitos se aplicará lo establecido en la Nota No. 1 de la sección anterior.

- La información financiera debe ser presentada en moneda legal colombiana, por ser ésta la unidad de medida para la preparación y presentación de la información contable, según lo dispuesto en el artículo 50 del Decreto 2649 de 1993.

3.2.3 INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA:

El proponente debe cumplir con los resultados de cada uno de los indicadores financieros, así:

1. **Índice de Liquidez** = activo corriente / pasivo corriente.

   Para dar cumplimiento al indicador, el proponente deberá acreditar un índice de liquidez mayor o igual a **1,1 vez (veces).**

2. **Nivel de Endeudamiento** = pasivo total / activo total.

   Para dar cumplimiento al indicador de endeudamiento, el proponente deberá tener un endeudamiento menor o igual al **69%.**

3. **Razón de Cobertura de Intereses** = utilidad operacional / gastos de intereses.

   Para dar cumplimiento a este indicador, el proponente deberá tener una Razón de Cobertura de Intereses mayor o igual a **1,2 vez (veces),** o por un valor indeterminado en el caso en que el proponente no tenga endeudamiento y por lo tanto no incurra en gasto de intereses.

4. **Capital de Trabajo = activo total – pasivo total.**

   Para dar cumplimiento al indicador de capital de trabajo, el proponente deberá tener un capital de trabajo mínimo que corresponda al 20**%** valor del presupuesto oficial aprobado.

Quedará **HABILITADO en su capacidad financiera**, el proponente que cumpla con todos los documentos financieros e indicadores financieros aquí establecidos.

5.3.3. INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIÓNAL:

El proponente debe cumplir con los resultados de cada uno de los indicadores de capacidad organizacional, así:

1. **Rentabilidad del Patrimonio = utilidad operacional / patrimonio.**

   Para dar cumplimiento al indicador, el proponente deberá tener un indicador de rentabilidad del patrimonio mayor a **6%.**

2. **Rentabilidad del Activo = utilidad operacional / activo.**

   Para dar cumplimiento al indicador, el proponente deberá tener un indicador de rentabilidad del activo mayor a **3%.**

Tabla resumen:

INDICADORES CAPACIDAD FINANCIERA	
INDICADOR	**MARGEN SOLICITADO**
INDICE DE LIQUIDEZ: Activo Corriente/Pasivo Corriente	Mayor o igual al 1,1
INDICE DE ENDEUDAMIENTO: Pasivo Total / Activo Total	Menor o Igual al 69%
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES utilidad operacional / gastos de intereses	Mayor o igual a 1,2 veces
CAPITAL DE TRABAJO: Activo Corriente – Pasivo Corriente	Mayor o Igual al 20% del presupuesto

INDICADORES CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	
INDICADOR	**MARGEN SOLICITADO**
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: Utilidad operacional / patrimonio	Mayor o igual al 6%
RENTABILIDAD DEL ACTIVO: Utilidad operacional / Activo Total	Mayor o igual al 3%

3.2. REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

3.3.1. FICHA TÉCNICA (Anexo No. 2)

Es requisito para la acreditación de esta exigencia, la presentación del documento en el cual se establezcan las especificaciones técnicas ofertadas, las cuales no podrán ser inferiores a las requeridas por la Entidad. Por tal motivo, deberá entregarse con la propuesta el **Anexo No. 2 (Especificaciones técnicas)**, firmada y cumpliendo con cada uno de los aspectos contenidos en ella.

3.3.2. CARTA DE COMPROMISO (Anexo No. 9)

El proponente deberá cumplir con las especificaciones técnicas mínimas, para lo cual suscribirá el **Anexo No. 9 " CARTA DE COMPROMISO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"**:

La entidad solicita ofertas que cumplan con los requisitos, especificaciones y ficha técnica de este pliego de condiciones.

Nota: Si se presentan ofertas condicionadas, o cambiando la descripción de lo requerido, será causal de RECHAZO.

3.3.3. COMPROMISO NUTRICIONAL (Anexo No. 10)

El proponente debe presentar dentro de su propuesta el compromiso nutricional mediante el **Anexo No. 10** "COMPROMISO NUTRICIONAL", para el suministro de los 21 menús diarios que cumplen con la siguiente información:

a. Los veintiún (21) menús están analizados cuantitativa y porcentualmente para kilocalorías, macronutrientes (proteínas, lípidos, carbohidratos) y micronutrientes (Vitamina A, Calcio y Hierro).

b. Los veintiún (21) menús están elaborados con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos I.C.B.F. versión 2005, última versión.

c. Los veintiún (21) menús con su respectivo análisis químico, formato resumen de los 21 menús, las derivaciones de las dietas terapéuticas derivadas de los menús diarios, lista de intercambios de alimentos y los dieciocho (18) menús especiales se encuentran establecidos en documento adjunto a la ficha técnica.

d. El oferente, al presentar dentro de su propuesta el compromiso nutricional, debe suministrar en la ejecución del contrato, las derivaciones de las dietas terapéuticas establecidas para cada uno de los menús diarios: hipocalórica, hipósódica, hipoglúcida, hipograsa, hipoproteica, hipercalórica, hiperproteíca, semiblanda, blanda, semiliquida, líquida clara, líquida completa, astringente, dieta alta en fibra, hipograsa-hiposódica, hipograsa hipoglúcida, hipograsa-hiposódica-hipoglúcida, hiposódica-hipoglúcida. Teniendo en cuenta la patología diagnosticada a la PPL1; se aclara que si, a solicitud del diagnóstico médico, se requiere otro tipo de dieta diferente a las establecidas o la combinación entre uno o más tipos de dieta de las anteriormente mencionadas, el contratista deberá prepararla y suministrarla una vez sea autorizada por el supervisor del contrato.

e. En caso de requerirse algún ajuste en el ciclo de los veintiún (21) menús, debe acordarse mediante acta y de acuerdo con las recomendaciones nutricionales para la población privada de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

3.3.4. PLAN DE CONTINGENCIA Anexo No. 11

El proponente debe presentar dentro de su propuesta presentar el Plan de Contingencia para atender desde el exterior el suministro de alimentación en el Establecimiento, ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación del servicio en las instalaciones entregadas por la SECRETARIA dentro del desarrollo del presente contrato. Debe incluir las siguientes características: Objetivo: Atender el suministro de alimentación desde fuera del Establecimiento. La propuesta de plan de contingencia debe contemplar: Instalaciones, Maquinaria y equipo, Transporte. Todos de propiedad del contratista, o en su defecto, contratados para la atención inmediata de la posible contingencia. Las instalaciones, maquinaria y equipos disponibles deben cumplir con condiciones sanitarias que garanticen que no se presenten riesgos para la salud de los usuarios. Abastecimiento de aguas potable. Igualmente debe incluir el plan de contingencia cuando no se tiene suministro de vapor para elaborar los alimentos.

Este compromiso debe ser registrado como parte integral del Plan de Contingencia presentado mediante el diligenciamiento del Anexo No. 11 “PLAN DE CONTINGENCIA”, por lo tanto, el contratista tendrá la obligación de cumplir con el mismo cuando sea requerido en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato.

3.3.5. EXPERIENCIA GENERAL DE PROPONENTE (Anexo No. 12)

Teniendo en cuenta que la experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato, en el proceso a adelantar se exigirá que el proponente acredite experiencia en ejecución de contratos cuyo objeto, obligaciones, alcance o condiciones sean iguales o contengan, el objeto del presente proceso y, adicionalmente que den cuenta de la idoneidad medida a través del valor de los contratos que haya ejecutado, para lo cual será necesario solicita información adicional conforme a los establecido en el inciso 3 del artículo 22 de la Ley 80 de 1993, subrogado por el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 y modificado por el artículo 221 del Decreto 0019 de 2012, que señala: “*No obstante lo anterior, sólo aquellos casos en que las características del objeto a contratar se requiera la*

[1] PPL: PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD: Es la persona en virtud de la medida de aseguramiento expedida por la autoridad competente y la medida sustitutiva de la multa convertida en arresto.

verificación de requisito del proponente adicionales a los contenidos en el registro, la entidad podrá hacer tal verificación en ***forma directa*****"** (Negrilla y Subrayado fuera de texto)

La entidad considera que exigir para acreditar la experiencia abajo señalada, como máximo cinco (5) contratos y mínimo dos (2) contratos registrados en el RUP, es un parámetro proporcional que garantiza que el aspirante a contratar con la administración, cuenta con la idoneidad, el conocimiento, la experiencia y experticia para desarrollar el objeto del contractual, por haber ejecutado contratos similares tanto al objeto como al monto de la contratación.

Así las cosas, la Entidad verificará la experiencia con **máximo cinco (5) contratos** registrados en el RUP, a través de los cuales se cumpla con las siguientes reglas:

Los contratos deben encontrarse registrados en alguno(s) de los códigos indicados en el numeral 3.1.1. del presente documento.

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	NOMBRE
F Servicios	90000000	90100000	90101500	Establecimientos para comer y beber.
F Servicios	90000000	90100000	90101600	Servicios de banquetes y catering.

1. La sumatoria del valor de los contratos debe ser igual o superior a **2541 SMMLV**
2. Por lo menos un contrato debe corresponder al 20% del valor del presupuesto del presente proceso, es decir, **508 SMMLV.**
3. **Contratante:** Entidades Públicas o Privadas.
4. **Estado de los Contratos:** Los contratos deben estar ejecutados a la fecha del cierre del proceso de selección.
5. Para efectos de contabilizar los salarios mínimos, los contratos deben contener en su objeto, alcance, obligaciones o condiciones, la ejecución de alguno(s) de los tipos de actividades descritas en el Anexo No. 1 – Especificaciones Técnicas.
6. Con uno o varios de los contratos aportados, se debe acreditar experiencia requerida.

En caso de que los contratos, contengan otros códigos y/o servicios diferentes a los señalados en el presente numeral, para la verificación del cumplimiento de las reglas anteriores, la Secretaría únicamente tendrá en cuenta el valor en SMMLV de los servicios correspondientes a las actividades señaladas en el numeral 3.2., por lo tanto, para los contratos registrados en estas condiciones en el RUP, el proponente deberá allegar la **información complementaria** teniendo en cuenta los siguientes los parámetros, en donde se determine el valor correspondiente a la experiencia acorde con el objeto del presente proceso:

- **Parámetros aplicables relacionados con la documentación presentada por el proponente para acreditar información complementaria o presentada por el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia**:

  En caso de que sea necesario acreditar información complementaria que no se encuentre en el RUP, por ser ésta adicional a la que allí debe constar, o en caso de ser el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia, se deben tener en cuenta los siguientes parámetros:

  a). Las certificaciones presentadas para acreditar información complementaria de los contratos registrados en el RUP y por medio de los cuales el proponente demuestra la experiencia requerida en el pliego de condiciones, deben contener como mínimo la siguiente información:

  - Nombre de la entidad o empresa que certifica la experiencia;
  - Nombre e identificación del proponente o integrante del proponente;
  - Objeto u Obligaciones o actividades en donde se evidencie la realización de al menos una

de las actividades señaladas en el numeral 3.2. del presente documento o que consista en la prestación de servicios de apoyo en el desarrollo de actividades de bienestar social.

- Suscripción: Que los contratos que se hayan celebrado dentro de los cinco (5) años anteriores al cierre del presente proceso.
- Tiempo de duración en años y meses con fecha de inicio y de terminación indicando el día, mes año, de manera que se pueda establecer el tiempo de ejecución
- Fechas de suspensión y reinicio en caso que se haya presentado.
- Adiciones y prorrogas en caso de que se hayan presentado.
- Valor total ejecutado del contrato, expresado en pesos colombiano.
- Firma y cargo del funcionario que expide la certificación
- Valor de los bienes suministrados o de los servicios prestados, lo anterior en caso de que el objeto, obligaciones, alcance o condiciones de los contratos, adicionalmente contenga el suministro de bienes o la prestación de servicios diferentes a los descritos en el numeral 3.2. del presente documento.
- Dirección y teléfono, de quien expide la certificación;

b) El proponente podrá adjuntar todos los documentos que sirvan de soporte o prueba de los requisitos exigidos en el numeral 5.2.1. del presente documento, siempre y cuando corresponda a contratos registrados en el RUP.

c) El proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia para acreditar los requisitos de experiencia exigidos en el numeral 5.2.1. del presente documento, puede allegar los siguientes documentos, los cuales serán verificados directamente por parte de la Secretaría:

- Certificaciones que contengan la información descrita en el literal a) del presente numeral.
- Fotocopia de contratos, siempre que se acompañen con la respectiva acta de liquidación o de recibo final y de tales documentos se derive, como mínimo, la totalidad de la información que permita verificar el cumplimiento de la experiencia requerida en el presente pliego de condiciones.
- El proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia, podrá adjuntar a la(s) certificación(es) o contratos, todos los documentos que sirvan de soporte o prueba del (los) mismo(s), siempre que de dichos documentos se derive como mínimo la información que permita verificar el cumplimiento de la experiencia requerida en el presente pliego de condiciones.
- Si el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia, allega certificaciones de contratos en los cuales participó en unión temporal o consorcio, la certificación deberá indicar el número de integrantes y el correspondiente porcentaje real de participación y se le acreditará en la evaluación su porcentaje real de participación dentro de la Unión Temporal o Consorcio. En caso de no ser posible la determinación del porcentaje de participación, no se tendrá en cuenta la certificación.
- Los valores de las certificaciones deben ser expresados en pesos colombianos, no obstante si dichos valores se expresan en dólares americanos, los mismos se convertirán a la tasa de cambio del dólar americano a la fecha de iniciación del respectivo contrato.

La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia se reserva la facultad de comprobar la autenticidad de los documentos aportados.

El proponente debe relacionar en el **Anexo No. 5 "Relaciones de Contratos Registrados en el RUP"**, los contratos inscritos en el RUP – Registro único de Proponentes a tenerse en cuenta para la verificación del requisito habilitante de experiencia y aportar la documentación complementaria que no se encuentra contenida en el RUP, para acreditar el cumplimiento de las reglas previstas en este numeral e indicar a que número consecutivo del reporte del contrato ejecutado corresponden los documentos

La Secretaria verificará directamente la información de los contratos requeridos en el presente numeral, por ser esta adicional a la que debe constar en el RUP, para lo cual el proponente debe tener en cuenta lo previsto en los **Parámetros aplicables relacionados con la documentación presentada por el proponente para acreditar información complementaria o presentada por el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia.**

Así las cosas, el proponente, debe aportar certificación (es), de acuerdo con los parámetros señalados en el pliego de condiciones, mediante la(s) cual(es) se pueda evidenciar la información requerida en los subnumerales 1) a 5) del presente numeral, e indicar a que número consecutivo del reporte del contrato ejecutado y registrado en el RUP corresponde la información adicional complementaria que aporte.

La experiencia acreditada del proponente que se presente como Consorcio o Unión Temporal será la sumatoria de las experiencias de cada uno de sus integrantes, de conformidad con los parámetros establecidos en el presente numeral.

En relación con la experiencia acreditada a través de contratos en los cuales el proponente participó como integrante de un contratista plural, la regla que aplicará la Secretaría para le verificación de dicha experiencia corresponderá a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

El proponente podrá acreditar con un solo contrato la experiencia exigida en el presente numeral, siempre y cuando el mismo cumpla con la totalidad de las reglas establecidas en el mismo.

Nota 1: La inscripción en el RUP del proponente debe encontrarse en firme y vigente antes de la adjudicación del presente proceso de selección.

Nota 2: Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal, todos los miembros deberán acreditar alguno de los Códigos Estándar de Productos y Servicios de las Naciones Unidas – UNSPSC.

Nota 3: De acuerdo con lo señalado en el inciso tercero del numeral 6.1. de la Ley 1150 de 2007, el Certificado es plena prueba de las circunstancias que en ella se hagan constatar.

Nota 4: En los casos en que se presente Uniones Temporales o Consorcios, la experiencia será la sumatoria de la sus integrantes, sin embargo cada uno de ellos deberá presentar como mínimo un (1) contrato para acreditar la experiencia mínima habilitante.

Si la certificación incluye varios contratos se deberán indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos.

Se acepta como equivalente a la certificación de experiencia, copia del acta de liquidación y/o copia de los contratos, siempre que se acompañen con la respectiva acta de liquidación, o de recibo final, si de ellos se extracta la información requerida en lo literales a) al i) del presente numeral.

Cuando el proponente aporte certificaciones de contratos ejecutados en los cuales participó en Uniones Temporales o Consorcios, se le acreditará la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación del integrante en el respectivo Consorcio o Unión Temporal, según se indique en las mismas, o en el contrato ejecutado o en el documento de conformación de la forma asociativa.

No se aceptan auto-certificaciones, ni cuentas de cobro nI certificaciones expedidas por el o los otros miembros del Consorcio o Uniones Temporales.

La SDSCJ se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación la información y solicitará los soportes que considera convenientes tales como: copia del contrato y actas de liquidación.

Para demostrar el cumplimiento de este requisito habilitante, además de los documentos arriba señalados, el proponente diligenciará el **Anexo No. 5** o en documento aportado en la propuesta que contenga la misma información establecida en el citado Formato.

Se tendrán en cuenta para la verificación aquellas certificaciones que reúnan la totalidad de los requisitos exigidos en el Pliego de Condiciones. No obstante, lo anterior, la SCJ podrá verificar la información contenida y podrá solicitar aclaraciones cobre los datos consignados en las certificaciones.

Nota 5: Si la constitución del Proponente es menor a tres (3) años, puede acreditar esta experiencia registrada en sus accionistas, socios o constituyentes.

3.4. REQUISITO TECNICO HABILITANTE ADICIONAL:

REQUISITOS HABILITANTES DE PERSONAL QUE DEBE OFRECER (Anexo No. 13)

- ✓ **Cocinero:**
  Formación: Cocinero, cocinero chef, chef, jefe de cocina, trabajador calificado en cocina, técnico profesional en cocina, director de cocina, tecnólogo en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina, auxiliar en cocina nacional e internacional.

  Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia certificada como cocinero, cocinero chef, jefe de cocina, técnico profesional en cocina, director de cocina o tecnólogo en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina, capitán de servicio. (Experiencia acreditada en los diez (10) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso)
  Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
  Documento adicional: Certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido por la autoridad competente.

- ✓ **Nutricionista:**
  Título: Nutricionista Dietista.
  Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como nutricionista (experiencia acreditada en los últimos cinco (05) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso).
  Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
  Documento adicional: Fotocopia de la Matricula Profesional del Nutricionista Dietista, expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética; no se aceptará la certificación de documentos en trámite para este aspecto (Ley 73 de 1979) y certificación sobre "Manipulación de Alimentos" expedido por la autoridad competente.

- ✓ **Ingeniero de Alimentos:**
  Título: Ingeniero de Alimentos.
  Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como ingeniero de alimentos, auditor interno, líder de producción, gerente, instructor, asesor de calidad, asesor técnico, jefe de producción, jefe de planta, entre otros, en empresas de alimentos o servicios similares (experiencia acreditada en los últimos diez (10) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso).
  Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
  Documento adicional: Fotocopia de la Tarjeta profesional y certificación sobre "Manipulación de

Alimentos" expedido por la autoridad competente.

Las certificaciones aportadas como soporte de la experiencia del personal deberán contener la siguiente información:

1. Nombre de la entidad o persona contratante que certifica, dirección y teléfono.
2. Nombre e identificación del profesional a quien se le expide la certificación.
3. Cargo desempeñado.
4. Fecha de inicio del contrato.
5. Plazo de ejecución y/o fecha de terminación.
6. Firma de la persona que expide la certificación.

En relación con la experiencia que deben acreditar las personas mencionadas en el párrafo anterior, es importante aclarar que para el presente proceso la experiencia profesional del nutricionista se tomará a partir de la expedición de la Tarjeta Profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética y respecto del cocinero y del Ingeniero de Alimentos, la experiencia se tomará a partir de la obtención del título. Lo anterior, en consonancia con el artículo 229 del Decreto 019 de 2012.

Adicionalmente, el proponente debe presentar la Carta de intención con dedicación del 100% del tiempo a laborar dentro del servicio de alimentos de la Institución Carcelaria del personal solicitado para el servicio. Cabe aclarar que el contratista deberá garantizar la presencia en el servicio de alimentos del profesional en nutrición o en ingeniería de alimentos o el cocinero durante los domingos y festivos.

El proponente debe anexar a la oferta, las hojas de vida del personal propuesto, allegando por cada uno de ellos los siguientes documentos: Carta de intención suscrita por cada una de las personas propuestas, título o diploma, fotocopia de la cedula de ciudadanía y fotocopia de las certificaciones de experiencia; es indispensable además anexar fotocopia de la tarjeta profesional.

Así mismo, el contratista deberá entregar a la firma del Acta de Inicio los siguientes documentos: constancias de afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral del personal ofrecido para la realización del objeto contratado, el certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería Distrital de Bogotá y la autorización escrita para el estudio de seguridad de que trata el párrafo siguiente, los cuales luego de revisados por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. deben reposar en los archivos, en la carpeta del contrato de la prestación del servicio de alimentos a las personas privadas de la libertad. De igual manera a la firma del acta de iniciación se debe entregar respecto del Nutricionista, fotocopia del certificado de Inscripción en el Registro de Profesionales expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá o constancia del trámite del mismo.

Al momento de iniciar la ejecución del contrato, los documentos anexos del personal propuesto serán sometidos a un estudio de seguridad por parte de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., con el fin de garantizar la idoneidad del personal, dado la naturaleza de la Institución. En caso de ser necesario efectuar el cambio de alguna de las personas propuestas, el contratista debe presentar la hoja de vida de la persona que efectuará el reemplazo, de manera inmediata, quien debe cumplir con los requisitos mínimos y experiencia solicitados en el presente numeral.

Adicionalmente, el proponente debe manifestar, de manera expresa en su propuesta, las actividades que realizarán el nutricionista, el ingeniero de alimentos y el cocinero, teniendo en cuenta lo estipulado en la ficha técnica, para lo cual deberá diligenciar el Formato *RELACIÓN DE HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL PROPUESTO".*

NOTA 1: Al formato se debe anexar las hojas de vida que se relacionen con sus respectivos soportes de experiencia, títulos correspondientes, carta de intención y demás documentos solicitados.

NOTA 2: El proponente y el personal propuesto autorizan a la SDSCJ para comprobar la veracidad de los documentos aportados, así como el estudio de seguridad realizado por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.

NOTA 3: Si el proponente no anexa las hojas de vida del personal propuesto, o el personal propuesto no cumple con lo exigido en el presente numeral, la propuesta será considerada como NO HABIL.

El personal propuesto debe asistir a una inducción de (2) dos días, antes de dar inicio a la ejecución del objeto contractual, dicha inducción es dictada por las personas que designe para el efecto la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., la fecha y hora de la inducción será comunicada oportunamente por el supervisor del contrato.

La SDSCJ se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de la institución, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y en el contrato que se celebre.

El personal ofrecido por el contratista, durante la ejecución del contrato debe estar debidamente uniformado, el cocinero con traje blanco, el nutricionista y el ingeniero de alimentos con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, dichos uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista, igualmente el personal que el contratista necesite para la ejecución del contrato.

REQUISITO HABILITANTE DE LUGAR PARA BODEGAS Y PARQUE AUTOMOTOR

El proponente debe acreditar dentro de su propuesta la disponibilidad de mínimo una (1) bodega para almacenamiento de alimentos, ubicada dentro del perímetro urbano de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros y, por lo menos, un (1) vehículo tipo furgón. La disponibilidad de los bienes se acredita adjuntando los documentos de propiedad o arrendamiento. Por lo cual, el proponente debe adjuntar con su oferta, para el caso de propiedad: Certificado de libertad y tradición de la bodega y fotocopia de la licencia de tránsito (tarjeta de propiedad) del vehículo; para el caso de arrendamiento debe anexar fotocopia del contrato de arrendamiento de los dos bienes, certificado de libertad y tradición de la bodega y fotocopia de la licencia de tránsito (tarjeta de propiedad) del vehículo. Así mismo, para el vehículo, ya sea de propiedad del proponente o en arrendamiento, se debe adjuntar fotocopia del certificado de emisión de gases vehicular vigente, 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. El arrendamiento de los bienes se debe acreditar por lo menos por nueve (9) meses, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de contratación. La bodega y el vehículo automotor se deben garantizar durante la totalidad de la ejecución contractual.

Además de lo anterior, el proponente debe allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias para almacenar y transportar alimentos, descritas en el Decreto 3075 de 1997 y normas que lo complementen o sustituyan.

El proponente debe tener en cuenta que los costos de desplazamiento y operación serán asumidos en su totalidad por el contratista resultante de este proceso.

El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos.

Para la firma del acta de iniciación, el contratista debe entregar al supervisor del contrato el certificado de

emisión de gases vehicular vigente, 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.

3.5. DOCUMENTOS DE CARÁCTER ECONÓMICO

CONTENIDO DEL SOBRE ECONOMICO PROPUESTA ECONOMICA

Para efectos de la presentación de la propuesta económica, el proponente deberá diligenciar junto con la oferta que contiene el cumplimiento de los requisitos habilitantes, la Propuesta inicial de Precio de que trata el artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto Nacional 1082 de 2015 "Propuesta inicial de Precio" en sobre separado a través del correcto diligenciamiento **UNICAMENTE EN EL SECOP II PROPUESTA ECONOMICA, que para el presente pliego de condiciones se denominará Anexo No. 14.**

La adjudicación del presente proceso de selección, se hará a quien después de efectuada la puja presente el menor valor ofertado.

En consecuencia, los proponentes deben presentar su oferta dando cabal cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos y ofertar el respectivo valor de los elementos a adquirir.

3.6. VALIDEZ DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá tener una validez mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre de la presente convocatoria. En caso de no expresar en la oferta el término de validez de la misma, se entenderá como tal el término de vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta.

Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirarla ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de dar aplicación a lo previsto en el artículo 2.2.1.1.1.5.4 del decreto 1082 de 2015 garantía de seriedad.

CAPÍTULO IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

4.1. CONFIDENCIALIDAD DEL PROCESO

La información relativa al análisis, aclaración y evaluación de las propuestas no podrá ser revelada a los proponentes ni a otra persona que no participe en dicho proceso, hasta que LA ENTIDAD publique informe de evaluación respectivo a los proponentes de acuerdo a lo establecido en el cronograma del proceso.

4.2. PROCEDIMIENTO PARA EL ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

En la etapa de verificación de cumplimento de requisitos y documentos señalados en el capítulo III se llevará a cabo el análisis de cumplimiento de los aspectos jurídicos, técnicos y financieros. Las propuestas hábiles para adjudicación, serán las que acudirán a la audiencia de subasta de acuerdo a lo establecido en el cronograma del presente proceso.

El informe que contiene la verificación de los requisitos habilitantes de los proponentes se publicará en la dirección electrónica SECOP II https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=en&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE En esta publicación se relacionarán los proponentes que no se consideran habilitados señalando las causas y los documentos omitidos o incompletos.

Los proponentes evaluados como no habilitados tendrán el término establecido en el cronograma, para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena de rechazo definitivo de sus propuestas. Este término se contará a partir del día hábil siguiente en que se publique el informe de verificación de requisitos habilitantes, de conformidad con el cronograma del presente proceso.

La Entidad verificará los documentos que hayan sido aportados y determinará los proponentes que quedan habilitados.

4.3. CRITERIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

4.3.1. REQUISITOS LEGALES

En esta etapa se realizará la verificación del cumplimiento de los requisitos y documentos jurídicos requeridos en el pliego de condiciones para lo anterior se revisará en primer lugar que las propuestas contengan todos los documentos solicitados en el presente pliego de condiciones.

Luego se hará una verificación del contenido de los documentos básicos que deben anexarse de conformidad con lo establecido en Capítulo III del presente pliego de condiciones con el fin de constatar que cumplen con los requisitos de ley y los exigidos en el mismo.

La evaluación jurídica determinará si la propuesta cumple o no con lo requerido en el pliego de condiciones. Las propuestas que se ajusten a las exigencias del pliego de Condiciones, se calificarán como hábiles.

4.3.2. REQUISITOS FINANCIEROS

Para determinar las propuestas hábiles financieramente, se revisará, que las propuestas contengan todos los documentos y cumplan con los índices establecidos en el presente pliego.

4.3.3. REQUISITOS TÉCNICOS

Se efectuará un análisis del contenido de las propuestas con el fin de verificar que cumplan con las Especificaciones Técnicas Mínimas contenidas en las mismas, requeridas en el presente proceso de selección. En desarrollo de este estudio, la Entidad, podrá solicitar las aclaraciones o explicaciones que estime necesarias, las cuales solo se considerarán en la medida que no impliquen modificaciones o adiciones de la oferta y no afecten los principios de igualdad, transparencia y selección objetiva.

4.3.3.1. EXPERIENCIA

Con el fin de verificar si el proponente cuenta con la experiencia para desarrollar el objeto del presente proceso se verificará la información solicitada en el capítulo III de éste pliego de condiciones.

4.4. PUBLICACIÓN EN EL PORTAL DE CONTRATACIÓN DEL INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

De conformidad con las fechas establecidas en el cronograma, y una vez culminado el periodo de evaluación de los requisitos habilitantes, la Entidad publicará el informe de verificación de requisitos habilitantes y otorgará a los proponentes que no se consideren habilitados, el plazo establecido en el cronograma, para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes.

4.5. VERIFICACIÓN ECONÓMICA

CONTENIDO DE LA OFERTA ECONÓMICA - SOBRE No. 2

El oferente deberá diligenciar el **(Anexo No. 14) PROPUESTA INICIAL DE PRECIO ÚNICAMENTE EN EL SECOP II**, en el que debe especificar el valor de su oferta. En este formato no podrá modificar, suprimir y en ningún caso alterar la descripción de su contenido, ni dejar de diligenciar las casillas allí consignadas, toda vez que dicha información se requiere para la realización de la subasta.

El proponente deberá ajustar al peso los precios unitarios, bien sea por exceso o por defecto, en caso contrario, LA ENTIDAD efectuará dicho ajuste.

APERTURA DEL SOBRE ECONOMICO

El día y hora indicado en el cronograma de actividades se realizará la apertura del sobre No. 2 el cual contiene la oferta económica inicial, a los proponentes habilitados presentes en dicha audiencia.

LA ENTIDAD efectuará la apertura del Sobre económico del o de los oferentes que se consideren hábiles, luego de la verificación de los requisitos habilitantes y sin abrir los sobres económicos de las propuestas que no se consideran habilitadas.

EVALUACIÓN PROPUESTA ECONÓMICA

1. En caso que cualquier valor de la oferta económica con excepción del IVA se presente con decimales, la entidad procederá a ajustar el valor redondeándolo al peso; cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cinco lo aproximará por exceso al peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cinco lo aproximará por defecto al peso. En el caso del IVA la aproximación a la fracción decimal siempre se realizará por exceso.

2. Cualquier error de cálculo del proponente al momento de determinar el valor económico de la propuesta correrá a su cargo. Si al evaluar la propuesta se encuentra un error aritmético, la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia procederá a su corrección y éste será el valor que se tendrá en cuenta para la

evaluación.

3. Cuando no se calcule el valor del IVA con base en la normatividad tributaria vigente, la entidad podrá ajustar el valor del IVA. El valor de la propuesta económica con el IVA ajustado por la entidad, será el valor a tener en cuenta para la evaluación del factor económico.

4. Las correcciones efectuadas a las ofertas de los proponentes, según los procedimientos anteriores, serán de forzosa aceptación para éstos. Si el proponente, en caso de que se le adjudique el contrato, rehúsa aceptar dichas correcciones, se hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta.

5. Serán rechazadas las propuestas que después de realizar los pasos anteriores, presente al menos una de las siguientes condiciones:

    a. Cuando la propuesta económica presente un valor superior al presupuesto oficial estimado en los pliegos de condiciones o sus anexos.
    b. Cuando el valor total de la propuesta económica corregida, presente un valor superior al presupuesto oficial establecido para el presente proceso de selección.

6. De la anterior verificación se elaborará un Informe de evaluación en el que consten los resultados de las ofertas económicas de todas las propuestas habilitadas, con las respectivas correcciones aritméticas de acuerdo con los criterios establecidos, si proceden, y la identificación de las correcciones efectuadas, el cual se publicará en la fecha establecida en el cronograma del presente proceso de selección.

7. Los proponentes podrán, dentro del término establecido en el cronograma del presente proceso de selección, formular observaciones a dicho Informe de Evaluación. Sin que, en ejercicio de esta facultad, puedan subsanar, modificar o mejorar sus propuestas.

8. Una vez realizada la ponderación económica de las propuestas habilitadas con el método que correspondió asignándoles puntajes, se procederá a establecer, el respectivo Orden de Elegibilidad.

9. En ningún caso los valores de la propuesta económica deberán ser superiores a los valores topes definidos por la entidad, so pena de rechazo de la oferta.

10. La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia NO reconocerá ningún reajuste de tarifas o precios durante la vigencia del contrato que se suscriba como resultado del presente proceso de selección, por lo tanto el proponente debe proyectar el valor de la oferta por el tiempo necesario para cumplir a satisfacción con el objeto.

11. La propuesta económica contemplará todos los costos directos, indirectos, impuestos, tasas y contribuciones y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del contrato resultado del presente proceso.

12. Entre los costos a tener en cuenta, se hace énfasis en los descuentos por conceptos de estampillas distritales (Pro-adulto mayor: 2%; Pro-cultura: 0,5%; y Universidad Distrital Francisco José de Caldas: 1,1% --según modificación del Acuerdo 696 del 2017 del Concejo de Bogotá D.C.).

13. La no presentación de la oferta económica o que la oferta económica para cualquiera de los ítem o elementos definidos en el presente pliego de condiciones se encuentre diligenciada de manera parcial, incompleta o presente inconsistencias de acuerdo con los formularios del SECOP II, generara rechazo de la oferta.

Nota 1: Cuando no se llene con el valor correspondiente cualquier casilla del **Formulario económico determinado en el SECOP II**, o la misma se diligencia con valores negativos, la entidad considerará que el

oferente no diligenció el anexo completamente, caso en el cual su propuesta será rechazada.

Nota 2: Para efectos de la presentación de la oferta económica inicial, el proponente no podrá cotizar precios que superen el valor promedio, señalado en el sondeo de mercado realizado y publicado por parte de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. Cuando no se cumpla con lo anterior, la propuesta será rechazada. No se aceptan propuestas parciales.

Nota 3: El valor de ración diaria que se pagará en el contrato resultante de este proceso de contratación, será el valor final de la puja en la subasta inversa, menos el valor de los servicios públicos, que corresponde a $588 (por consumo de gas natural $ 292,90 por cada ración día, por agua potable $235,56 por cada ración día y por energía eléctrica $58,33 por cada ración día).

4.7 SELECCIÓN DE LA PROPUESTA GANADORA

Entre todas las propuestas calificadas como habilitadas de acuerdo con la evaluación de los diversos criterios, el contrato se adjudicará al proponente que cumpliendo los requisitos exigidos en el presente pliego de condiciones oferte el menor precio a la entidad de conformidad con el Art. 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

4.8 EN CASO DE UN ÚNICO PROPONENTE HABILITADO

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.6 del Decreto 1082 de 2015 La entidad estatal podrá adjudicar el contrato cuando solo se haya presentado una oferta siempre y cuando cumpla con los requisitos habilitantes.

4.9 ADJUDICACIÓN

De acuerdo con el artículo No. 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015, La Secretaria adjudicará el contrato en forma total hasta por el valor total del presupuesto oficial.

4.10 CRITERIOS DE DESEMPATE

Cuando no haya más lances de mejora de precio y exista empate se procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo No. 2.2.1 .1.2.2.9 del Decreto1082 de 2015.

4.11 EFECTOS DE LA ADJUDICACIÓN

El acto de adjudicación es irrevocable y obliga a la entidad y al adjudicatario.

No obstante lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, éste podrá ser revocado, caso en el cual la Entidad mediante acto administrativo debidamente motivado, podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes, al proponente calificado en segundo lugar siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para la entidad, de conformidad con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 1150 de 2007.

4.12 CONSECUENCIAS DE LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Si el proponente (s) favorecido (s) no suscribe el contrato o no efectúa todos los trámites necesarios para cumplir los requisitos legales para iniciar su ejecución, dentro de los plazos establecidos para tal fin en el presente pliego de condiciones, se hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

En este evento, la Entidad mediante acto administrativo debidamente motivado, podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del término para suscribir el mismo o cumplir dichos

requisitos, al proponente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta también sea igualmente favorable para la Entidad, conforme con el numeral 12 artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

CAPÍTULO V. CONDICIONES ADICIONALES DE LA CELEBRACION DEL CONTRATO

5.1 FIRMA Y PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Una vez notificada la adjudicación del contrato, el proponente favorecido deberá presentarse a suscribir el contrato respectivo, dentro del plazo establecido por la entidad. Los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato se encuentran señalados en la minuta del contrato **(Anexo No. 15).**

5.2 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.2.1 OBLIGACIONES GENERALES

6 Acatar la Constitución, la Ley, las normas legales y procedimientos establecidos por el Gobierno Nacional y Distrital, y demás disposiciones pertinentes**.**

7 Cumplir con lo previsto en las disposiciones de las especificaciones esenciales, así como en la propuesta presentada.

8 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.

9 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.

10 Garantizar la calidad de los bienes y servicios contratados y responder por ello.

11 Colaborar con la entidad para que el objeto contratado cumpla y que este sea el de mejor calidad.

12 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 entrabamientos que pudieran presentarse.

13 Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor o interventor del contrato, según corresponda.

14 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.

15 Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la SDSCJ por conducto del supervisor o interventor del contrato**.**

16 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.

17 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.

17.1.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Prestar el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de manera permanente y continúa, durante el término de ejecución del contrato, conforme a la propuesta presentada, la ficha técnica y el Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada por subasta inversa del año 2018, así:

   DIARIAMENTE POR PERSONA
   a) Desayunos,
   b) Almuerzos,
   c) Comidas,
   d) Dos (2) Refrigerios,
   e) Una (1) bebida caliente

   SEMANALMENTE POR PERSONA
   Dos (2) cucharas desechables

   Lo anterior de acuerdo al total del parte diario expedido por el Director del Centro Carcelario. En el evento de que, según concepto del médico de la Institución Carcelaria, deba suministrarse dieta especial para alguna persona privada de la libertad, debe darle el contratista estricto cumplimiento a tal régimen.

2. Servir a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y durante el término de ejecución del contrato, durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos los alimentos completos, con los menús previamente aprobados por el supervisor del contrato, en el horario determinado por el reglamento Interno del Establecimiento Carcelario.

3. Entregar, a la firma del Acta de Inicio del contrato, los documentos y programas exigidos en la ficha técnica del Pliego de Condiciones en el ítem denominado “Requisitos a cumplir por parte del contratista respecto a normas”.

4. Acatar las normas, especificaciones y prioridades que determine la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, lo mismo que ajustarse a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales especiales para el funcionamiento del mismo.

5. Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, textura y preparación, de acuerdo con los estudios técnicos y 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 rápida atención a las personas privadas de la libertad. La calidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia del suministro serán vigilados por el Supervisor del contrato.

6. Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (0°C a 4°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima, almacenamiento, control de calidad, entrega de los víveres necesarios para elaborar los alimentos, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.

7. Contar con termómetros en el servicio (mínimo tres (3)), uno para procesos fríos (0°C a 4°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C) y uno para calibración en el servicio de manera permanente, los termómetros deben ser calibrados cada tres (3) meses y verificar con una periodicidad mínima de una vez al mes, a fin de garantizar la exactitud de las mediciones, allegando la calibración de los termómetros y el termómetro patrón al establecimiento.

8. Contar, en el servicio, con una (1) báscula con capacidad de 400 kilos para la recepción de materia prima, con calibración y control metrológico, allegando los soportes de los mismos al establecimiento. Los instrumentos deben estar rotulados.

9. Comprometer y aceptar que el suministro que va a prestar sea revisado diariamente por una persona designada por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le imparta el supervisor dentro de los términos del presente contrato.

10. Contar con el equipo que considere necesario para la correcta prestación del servicio como: pelapapas, horno, batidora, ayudante de cocina o procesador de alimentos, autoclave o sartén basculante, licuadora industrial, y realizar la instalación de señalización de áreas en acrílicos y demarcación.

11. Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de aseo, las instalaciones e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados y comprar a su costo los implementos necesarios para el aseo, así como mantener en perfectas condiciones los elementos de prevención de la contaminación de las aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual.

12. Contar con los equipos y elementos que requiera para cumplir los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato resultante. Igualmente, para los planes de saneamiento y de emergencias.

13. Asumir en forma total, el costo de los víveres y la preparación de los alimentos incluida la panadería, el cual será por su cuenta y riesgo.

14. Realizar exámenes de control de calidad microbiológico en materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, agua potable, menaje (bandejas, taza, vaso), entre otros.

15. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario en suficiente cantidad para los diez (10) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el nivel de almacenamiento aquí exigido.

16. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, una bodega o local similar para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Así mismo, debe cumplir con todas las garantías ofrecidas en su propuesta.

17. Contratar, por su cuenta y riesgo, el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Para la iniciación del contrato, debe entregar al Director de la Cárcel, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social del personal ofrecido en la propuesta para la realización del objeto contratado, así como, los exámenes de aptitud laboral, los antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de seguridad del personal propuesto, los cuales deben reposar en los archivos de la Cárcel Distrital (los antecedentes disciplinarios a entregar deben ser los expedidos por la Personería de Bogotá. D.C.). Junto con los documentos anteriormente descritos, el contratista debe allegar las hojas de vida debidamente soportadas, así como en relación con el profesional nutricionista el certificado de inscripción en el registro de profesionales del Ministerio de Salud, para el ingeniero de alimentos copia de la tarjeta profesional y respecto del cocinero y todo el personal que tenga al frente de la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la certificación vigente sobre manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, se reserva el derecho a exigir el retiro de los empleados que, a su juicio, no reúnan las condiciones necesarias para el desempeño de sus funciones, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato.

18. Aceptar que el personal utilizado para la preparación y manejo de los alimentos debe ser seleccionado de las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Se escoge a aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta y podrán ser reemplazados por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital. Este personal deber estar debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas de higiene requeridas.

19. Suministrar la dotación a las personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de los alimentos y la panadería, la cual tendrá las características descritas en la ficha técnica del Pliego de Condiciones.

20. Suministrar, tanto a las personas que redimen su pena en el área del servicio de alimentación como a las personas particulares vinculadas para la prestación del servicio, los elementos de Protección Personal (EPP) para el ejercicio de sus actividades.

21. Brindar capacitación, asesoría y corrección permanente a las personas que redimen pena en el área de servicio de alimentación, en temas de seguridad industrial y salud ocupacional, debiendo dotar a dichas personas de la indumentaria adecuada para la prevención de los posibles riesgos que se puedan presentar al realizar las actividades propias de la elaboración de los alimentos.

22. 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.

23. Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que en desarrollo de las actividades de preparación de alimentos presenten accidentes.

24. Pagar, a dos turnos, cada uno de trece (13) personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de alimentos, el ciento por ciento (100%) de un salario mínimo legal diario, de acuerdo con la normativa correspondiente. Para esto deberá realizar la consignación correspondiente en el número de cuenta suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los quince (15) primeros días calendario de cada mes, de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. El contratista asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (i.e. el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).

25. Pagar, a dos turnos, cada uno de 5 personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de alimentos de panadería, el cincuenta por ciento (50%) de un salario mínimo legal diario, de acuerdo con la normativa correspondiente. Para esto deberá realizar la consignación correspondiente en el número de cuenta suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los quince (15) primeros días calendario de cada mes, de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. El contratista asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (i.e. el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).

26. Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, el Cocinero o el Nutricionista o el ingeniero de alimentos. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido.

27. Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato.

28. Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a actividades para las que resulten aplicables.

29. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área de cocina, almacenamiento y basuras, de acuerdo con la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial MAVDT y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato.

30. Responder por todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos a excepción de los que se ocasionen por el uso normal de los mismos.

31. Efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de manera trimestral, como mínimo, a las instalaciones locativas dando cumplimiento a las normas sanitarias, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento preventivo y correctivo están a cargo del contratista los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica.

32. Efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo una vez por semestre a los ductos de extracción y a los motores que permiten la extracción y sus demás componentes.

33. Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición en su debida oportunidad por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá traer el menaje y equipos adecuados y necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.

34. El Contratista deberá aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual.

35. Capacitar en CULINARIA y/o PANADERÍA según la asignación, a las personas privadas de la libertad que estén redimiendo pena en el servicio de alimentación del Centro Carcelario, de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones (reglamento para la capacitación en culinaria -

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO y en la propuesta presentada. Se deberá entregar certificación por persona capacitada.

36. Tener, bajo su responsabilidad, el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., allegando los soportes correspondientes.

37. Instruir y entrenar al personal sobre el cumplimiento de las normas BPM, de higiene y seguridad en el trabajo y salud ocupacional, exigidas por el Código Sustantivo del Trabajo, así como las de reciclaje y separación en la fuente de los residuos sólidos.

38. Tener bajo su responsabilidad el manejo y disposición final de los residuos orgánicos, provenientes del ejercicio de su actividad, de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel. De esta manera el contratista debe efectuar la recolección de basuras (manejo de residuos sólidos y líquidos) en las instalaciones objeto del servicio de alimentación, depositarlas en el centro de acopio de residuos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y evitar en todo momento la acumulación de basura, para lo cual debe proveer canecas grandes con tapa, rotuladas y fácilmente lavables, las cuales deben estar provistas de una bolsa adecuada para los desechos sólidos, de acuerdo con lo establecido en el Programa de Manejo de Desechos Sólidos y Líquidos propuesto por el contratista y los lineamientos establecidos en Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS de la Secretaría y los lineamientos que imparta el Sistema Integrado de Gestión de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, respecto a la separación de los residuos sólidos. En dado caso de que las canecas se encuentren en estado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido, deberán ser cambiadas por el contratista, en un término no superior a veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar, adicional a ello, los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada. De la disposición final de los residuos orgánicos debe entregarse los soportes documentales de manera mensual a la supervisión del contrato.

39. En el evento de que en el resultado de la visita de inspección que realiza la Secretaria Distrital de Salud, imponga medida sanitaria que cierre el taller del servicio de alimentos, el contratista debe traer elaborados los alimentos y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas para este taller; serán controlados al ingreso las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta del centro de producción del servicio de alimentación. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad de los alimentos y los medios empleados.

40. Suscribir los documentos necesarios para ejecución del objeto contractual y que sean requeridos por la SDSCJ.

41. Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital.

42. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el área de cocina (servicio de alimentación) y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.

43. Cumplir con las condiciones jurídicas, financieras, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta.

44. Dar cumplimiento al Procedimiento de Alimentación de las PPL PD-AIB-3, establecido para el desarrollo del presente objeto contractual.

45. Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica, profesional y ambiental para atender sus obligaciones.

46. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente durante la ejecución del mismo.

47. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías. Se entiende incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.

48. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y, por ningún motivo, suspender o abandonar el objeto contratado.

49. Cumplir y acreditar mensualmente y para efectos de pago el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

50. Dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato, de las normas vigentes higiénicas sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la ejecución del objeto contractual.

51. Designar un representante quien deberá ser el enlace del contratista con el supervisor del contrato, para responder los requerimientos que éste realice.

52. Cumplir con los requerimientos necesarios para cumplir con lo estipulado en la acreditación obtenida por la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés), en lo relacionado con el objeto contractual.

53. Las demás previstas en el presente contrato, las que se deriven de su naturaleza, los estudios previos, la ficha técnica y el pliego de condiciones.

17.2 OBLIGACIONES A CARGO DE LA SECRETARIA

1. Cancelar el valor del contrato en la forma estipulada en el numeral 2.7. FORMA DE PAGO.

2. Designar Supervisor para la verificación del cumplimiento de la ejecución del contrato y las demás obligaciones que surjan con ocasión de este.

3. Verificar el cumplimiento por parte del CONTRATISTA de las obligaciones establecidas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y la Ley 1150 de 2007.

4. Programar la presentación de las facturas con el CONTRATISTA, e incluir el valor de las mismas

dentro de la programación del PAC del mes respectivo, en que el dinero deba ser girado.

5. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

17.3 FORMA DE PAGO

La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia efectuará el pago al CONTRATISTA en pesos colombianos de acuerdo con las actividades efectivamente ejecutadas a satisfacción, en el (los) respectivo (s) periodos (s), previa presentación de las facturas respectivas y aprobación de las mismas por parte del supervisor designado por la Entidad. **El último pago estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación.**

Los pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la radicación de la certificación de cumplimiento a satisfacción del objeto y obligaciones, expedida por el supervisor del contrato, acompañada de los respectivos recibos de pago por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral en Salud y Pensión, aportes parafiscales: SENA, ICBF, y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

Para efectos del pago, el CONTRATISTA deberá presentar:

a. Factura o documento equivalente de conformidad con la Ley.
b. Certificación de Cumplimiento y recibo a satisfacción por parte del Supervisor del contrato 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 2002y demás normas concordantes. (Informe de actividades mensuales debidamente firmado por el supervisor de contrato, el apoyo a la supervisión y el contratista, en el que se entregue, listados de participación de los procesos, planimetría de cada proceso, registro fotográfico, en medio magnético y físico.)
c. Certificación expedida por el revisor Fiscal o el representante legal sobre el cumplimiento de los pagos al sistema de Seguridad Social, Cajas de Compensación y demás de acuerdo con el artículo 50 de La ley 789 de 2002 y normas concordantes.

La forma de pago prevista, está sujeta a la situación de los recursos por parte de la Secretaría de Hacienda una vez se encuentre aprobado el PAC (programa Anual de Caja) y dentro de los 30 días siguientes a la presentación de los documentos requeridos para el efecto. 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.

Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la prestación real y efectiva de la contraprestación pactada.

17.4 RIESGOS Y MECANISMOS DE COBERTURA DE LOS RIESGOS

La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, de acuerdo con las disposiciones de los artículos 4 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 2.2.1.1.1.6.3. y el numeral 2º del artículo 2.2.1.2.5.2. del Decreto 1082 de 2015 y con base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo elaborado por Colombia Compra Eficiente el cual se puede consultar en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública www.contratos.gov.co o www.colombiacompra.gov.co.

En los procesos de Contratación elaborados por Colombia Compra Eficiente, se procede a evaluar el riesgo de la presente contratación:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

MATRIZ DE RIESGOS PREVISIBLES	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE	TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				AFECTA LA EJECUCIÓN DEL	PERSONA RESPONSABLE POR E IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHAS ESTIMADAS QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHAS ESTIMADAS QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO DESPUÉS	VALORACIÓN DEL	CATEGORÍ					COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD / CUANDO
1	Específico	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Por errores cometidos en la elaboración de la propuesta	Errores cometidos por el oferente en la elaboración de la propuesta económica de la Licitación Pública	Probable	Moderado	7	Riesgo alto	Contratista	Dentro de la etapa precontractual realizar la revisión de las propuestas presentadas	Posible	Moderado	6	Riesgo alto	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	Al inicio de la etapa de viabilidad del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	En la etapa de evaluación de las propuestas presentadas y en la ejecución del contrato	Durante las etapas de evaluación de las propuestas y ejecución del contrato

2	General	Externo	Ejecución	Riesgo económico	Alteración de las condiciones de financiación como consecuencia de la variación en las variables del mercado, tasas de cambio	Mayores costos financieros por parte del contratista	Posible	Menor	5	Riesgo medio	Contratista	Contratista debe realizar contratos que permitan la protección ante cambios de mercado	Improbable	Menor	4	Riesgo bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	En la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, monitoreo y control al contrato	Durante la ejecución del contrato
3	General	Externo	Ejecución	Riesgo económico	Afectación del valor de los alimentos a causa de paros agrarios o cambios ambientales, que provoque daños en la producción de alimentos	El contratista en la previsión y organización de sus menús debe estudiar esta situación y tener planes de contingencia. En condiciones normales de mercado, riesgo que asume el contratista.	Posible	Moderado	6	Riesgo alto	Contratista	Revisar los alimentos e ingredientes a usar en los menús. En caso de ser posible, modificar el orden de los menús o realizar un plan de contingencia que el supervisor apruebe	Improbable	Insignificante	3	Riesgo bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	En la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, monitoreo y control al contrato	Durante la ejecución del contrato
4	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo económico	Modificación de las áreas físicas para la prestación del servicio	Afectación del servicio y de su calidad	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	SDSCJ si tiene incidencia	Mantener continua comunicación con la Cárcel distrital para realizar planes de contingencia en caso que se requiera la modificación de áreas físicas del centro	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	En la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, monitoreo y control al contrato	Durante la ejecución del contrato

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

5	General	Externo	Ejecución	Riesgo regulatorio	Cambios en las leyes o normas que rigen el contrato a celebrar.	Mayores costos por concepto de trámites o demás modificaciones normativas	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	SDSCJ si tiene incidencia	Permanente revisión de la normativa aplicable a los procesos en ejecución	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo	No	SDSCJ, por medio del supervisor	En la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Revisar permanentemente y estar en constante actualización de las normas materia contractual y las aplicables a cada uno de los procesos	Durante todo el proceso precontractual y contractual
6	General	Externo	Ejecución	Riesgo operacional	Incumplimiento de la normativa que revisa la Secretaria Distrital de Salud.	Cierre provisional del área del taller de alimentos por concepto desfavorable de la Secretaria Distrital de Salud.	Posible	Mayor	7	Riesgo alto	Contratista	Permanente revisión del cumplimiento de la normativa de sanidad y contar con un lugar cercano donde se puedan preparar las comidas	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	No	SDSCJ, por medio del supervisor	Al inicio de ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, control y verificación de los contratos	Durante la ejecución del contrato
7	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo operacional	Incapacidad técnica para atender satisfactoriamente el suministro requerido	Afectación del servicio, de su calidad y error en la selección de contratista	Posible	Mayor	7	Riesgo alto	SDSCJ	Realizar un estilo de mercado que posibilite requerir condiciones técnicas de experiencia que prevengan que personas sin experiencia sean seleccionadas como contratistas	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	Si	SDSCJ y comité de evaluación	Al inicio de la etapa de viabilidad del contrato	Al seleccionar al contratista	En la etapa de evaluación de las propuestas presentadas y en la ejecución del contrato	Durante las etapas de evaluación de las propuestas y ejecución del contrato

8	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo operacional	Variación en los precios del mercado de los diferentes insumos y/o materiales, mano de obra y todo lo relacionado con la elaboración de la ración diaria.	Mayores costos directos del contratista en la ejecución del contrato	Probable	Menor	5	Riesgo medio	Contratista	El contratista deberá prever y contratar su personal por la ejecución del contrato	Improbable	Menor	4	Riesgo bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	Al inicio de ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, control y verificación de los contratos	Durante la ejecución del contrato
9	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo operacional	Ingreso de elementos no permitidos para la operación del objeto contractual	Sanciones, solicitudes de cambio de personal o daños a las instalaciones o a las personas dentro de la Cárcel Distrital	Probable	Moderado	7	Riesgo alto	Contratista	Dentro de la etapa precontractual se realizará una inducción a todos los trabajadores relacionados con el contrato. Esto debe realizarse con cada nuevo miembro o empleado del contratista	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	Al inicio de ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, control y verificación a los ingresos del personal	Durante la ejecución del contrato
10	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo financiero	Carencia de flujo de efectivo en el desarrollo del contrato	Insolvencia del contratista por no prever los costos de financiación para la ejecución del proyecto	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	Contratista	Dentro de la etapa precontractual solicitar la capacidad financiera del proponente	Improbable	Menor	4	Riesgo bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	Al inicio de ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, control y verificación a los estados financieros	Durante la ejecución del contrato
11	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo financiero	Variación o retrasos en los plazos de pagos	Mayores costos financieros por parte del contratista	Improbable	Menor	4	Riesgo bajo	Contratista	Realizar un plan mensualizado de pagos por parte de la SDSCJ. Se aclara que el contratista debe tener claridad de que el pago está sujeto al PAC	Raro	Menor	3	Riesgo bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	Al inicio de ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Realizar seguimiento, control y verificación al PAC	Durante la ejecución del contrato

12	General	Externo	Ejecución	Riesgo regulatorio	Modificaciones del régimen tributario	Modificación en alguno de los elementos de la obligación tributaria que afecte económicamente el contrato de forma tal que se afecte la utilidad proyectada (teniendo en cuenta el rubro de imprevistos)	Posible	Moderado	6	Riesgo alto	SDSCJ	Estudio de las normas tributarias que se expidan en la materia y modificaciones en caso que así lo requiera soportadas de estudios de impactos	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	En la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Actualización sobre las normas tributarias	Durante la ejecución del contrato
13	Específico	Interno	Ejecución	Riesgo ambiental	Contaminación por disposición final de residuos que no cuenten con las condiciones higiénico-sanitarias idóneas	Daños ambientales por inadecuadas prácticas y sus correspondientes sanciones	Posible	Menor	5	Riesgo medio	Contratista	Permanente seguimiento en la ejecución del contrato y revisión de la disposición final de residuos	Improbable	Menor	4	Riesgo bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	En la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Visitas técnicas de inspección, seguimiento de los informes	Durante la ejecución del contrato

14	Específico	Interno	Ejecución	Riesgos Operacionales	Por accidentes laborales y enfermedades profesionales	Disminución de la capacidad laboral del contratista	Posible	Moderado	6	Riesgo alto	Contratista	Verificar la afiliación de seguridad social, arp, minimizar los riesgos de la obra por implementación de normas de seguridad social, salud ocupacional y dotación	Raro	Menor	3	Riesgo Bajo	Si	SDSCJ, por medio del supervisor	En la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución del contrato	Verificar las afiliaciones, el uso obligatorio de dotación y señalización	Durante la ejecución del contrato

5.6. GARANTÍA ÚNICA

EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor y a satisfacción del SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, identificado con NIT 899.999.061-9, una Garantía Única, de acuerdo con el numeral 19 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y su Decreto Reglamentario 1082 de 2015, así como de las normas que los modifiquen o adicionen, con una Compañía de Seguros o en una entidad bancaria legalmente autorizada para funcionar en Colombia, cuyas pólizas matrices estén aprobadas por la Superintendencia Financiera y cumplan con todos los requisitos de Ley.

Al monto de esta garantía se imputará el valor de las multas y la cláusula penal, y se repondrá si por este motivo se disminuyere o agotare. El garante podrá subrogarse en las obligaciones del CONTRATISTA para LA SECRETARIA. La garantía deberá estar vigente hasta la liquidación del contrato.

En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, o en cualquier otro evento, el CONTRATISTA se obliga a modificarla de acuerdo con las normas legales vigentes.

EL CONTRATISTA deberá mantenerla vigente y será de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución.

La garantía deberá cubrir los siguientes riesgos, en las cuantías y vigencias que se establecen a continuación:

a) **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:** El principal riesgo que se puede presentar en la ejecución del objeto contractual es que el contratista no cumpla a cabalidad con las obligaciones establecidas en el contrato, para lo cual deberá constituir el amparo de **CUMPLIMIENTO** por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del mismo y seis (6) meses más. Este amparo debe constituirse a partir de la fecha de suscripción del contrato y debe garantizar el cumplimiento del contrato, el pago de la cláusula penal y de las multas.

b) **GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO**: Adicionalmente, en esta contratación se puede presentar que el servicio no se cumpla bajo los parámetros establecidos en el contrato y en la Invitación Pública, por lo que constituye un riesgo que debe ser amparado mediante la cobertura de CALIDAD DEL SERVICIO, el cual deberá establecerse por el 20% del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

c) **GARANTÍA DE CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES**: El cual deberá establecerse por el 20 % del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y 12 meses más.

d) **GARANTÍA DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES**: La SDSCJ al responder solidariamente con el contratista frente al cumplimiento en el pago de salarios y prestaciones sociales del personal asignado al contrato, considera que un riesgo que se pueda presentar en esta contratación es que el contratista no cumpla con dichas obligaciones, por tanto es necesario amparar dicho riesgo mediante la cobertura de Salarios y Prestaciones Sociales por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del mimos y tres (3) años más.

e) **GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Se debe proteger patrimonialmente a la Entidad frente a los daños que se pueden producir a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, para lo cual se debe constituir una póliza de RESPOSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL la cual deberá establecerse por el valor indicado en este numeral para el contrato derivado del presente proceso de selección, vigente por el término de ejecución del contrato.

De acuerdo con el análisis anterior la garantía debe cubrir los siguientes amparos:

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	A partir del momento que se produzca la terminación del contrato y seis (6) meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	Por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato.	A partir del momento que se produzca la terminación del contrato y un (1) año 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	Cuatrocientos (400) SMMLV	Por el término de ejecución del contrato.

Cuando el contrato que se derive del proceso de contratación sea modificado el contratista deberá ajustar el valor o prorrogar su plazo. (según sea el caso)

5.7. SUPERVISIÓN

La supervisión será ejercida por el/la Director/a de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.

El supervisor y / o interventor ejercerá sus obligaciones conforme a lo establecido en el Documento que para tal fin adopte la Secretaría y a las normas que regulan la materia, y está obligado a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado. El supervisor deberá realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato, en concordancia con el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.

Para tal fin, deberá cumplir con las facultades y deberes establecidos en la referida ley y las demás normas concordantes vigentes.

En todo caso, el ordenador del gasto podrá designar mediante comunicación escrita, a otro servidor público y/o contratista, que se denominará “apoyo a la supervisión”, quien contribuirá a la vigilancia de la correcta ejecución de las obligaciones que se deriven del contrato.

En ningún caso, el supervisor del contrato podrá delegar la supervisión en un tercero.

El ordenador del gasto, podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando su decisión por escrito al contratista, al supervisor, y a la Unidad ejecutora que adelantó el proceso de selección.

CAPÍTULO VI. PROCEDIMIENTO DE LA SUBASTA

6. GENERALIDADES

Solo podrán participar en la audiencia pública de subasta inversa las propuestas que resulten HABILITADAS en las condiciones jurídicas, financieras y técnicas. Esta contratación se realizará bajo la modalidad de subasta electrónica de conformidad con las habilitaciones legales desarrolladas en las Leyes 1150 de 2007, 962 de 2005 y 527 de 1999.

En ese orden se establece como mecanismo de seguridad jurídica y técnica de las comunicaciones electrónicas dentro del proceso contractual las soluciones de certificación digital ofrecidos por entidades de certificación abiertas. Dichos servicios comprenden – entre otros - la certificación digital de firma y estampado cronológico de mensajes de datos, en el entendido que la Ley 527 de 1999 les ha conferido especial valor jurídico y probatorio en el aseguramiento jurídico y técnico de los mensajes de datos. Establece el artículo 6 de la Ley 962 de 2005 que las entidades estatales podrán desarrollar actuaciones administrativas por medios electrónicas siempre y cuando se garanticen los atributos de autenticidad, integridad y disponibilidad. La autenticidad en las actuaciones de la administración pública por medios electrónicos, utilizando firma digital está dada, pues cada parte de la relación se encuentra determinada habida cuenta que la clave privada empleada en la emisión de la firma digital sólo puede estar siendo empleada por quien es su propietario.

Adicionalmente, cuando se firma digitalmente un documento, lo que se hace es manifestar estar de acuerdo con el contenido del mismo, por ende, cuando un mensaje de datos se encuentra firmado a través de la firma digital, la cual proporciona el mayor grado de seguridad jurídica y técnica, se infiere que el autor (iniciador) del mensaje que consta en el certificado, debidamente expedido, está manifestando que su voluntad es la consignada en dicho documento electrónico y por lo tanto no puede negarse a los efectos que del mismo se derivan, estando obligado a lo que allí se establezca, pues se ha determinado que dicho documento es veraz y tiene plenos efectos. La integridad se verifica en la utilización de la firma digital, pues se presume que el mensaje de datos recibido corresponde al enviado, por cuanto una vez ha sido firmado digitalmente, si se llegare a modificar cualquier parte del mismo a través de los sistemas técnicos se puede comprobar tal cambio. La integridad significa que la información enviada a través del mensaje de datos no carece de alguna de sus partes, como tampoco que ha sido transformada. En lo que se refiere a la disponibilidad y conservación de las actuaciones instrumentadas por medios electrónicos, los servicios de certificación digital permiten: (i) Asegurar la consulta en el formato original en que se hayan transmitido; (ii) conservar los datos asociados; y (iii) conservar los mecanismos de verificación de firmas.

6.1. Apertura de la propuesta económica

La Secretaria procederá a abrir los sobres que contienen la propuesta inicial de precio de los oferentes habilitados antes de la diligencia de subasta para que los evaluadores del comité verifiquen dichas propuestas y determinen el precio de arranque.

6.2. Requerimiento técnico

El proponente que haya sido habilitado para participar en el proceso de selección dentro del evento de subasta electrónica inversa, deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones técnicas para su participación en el evento de subasta a través de la herramienta destinada para tal fin.

- Conexión internet estable
- Usuario y clave en el SECOP II Cronograma para capacitación, el proponente interesado deberá verificar en el SECOP II si Colombia Compra Eficiente dentro de su cronograma de capacitaciones existe disponibilidad de capacitación para el procedimiento de subasta electrónica. Esta actividad tan solo la

realiza dicha Entidad como operador del sistema, el link que puede consultar es el siguiente: https://www.colombiacompra.gov.co/ciudadanos/calendario

6.3. Desarrollo del evento de subasta

A continuación, se señala el procedimiento que se seguirá para la realización de la subasta inversa electrónica:

La subasta dará inicio en la fecha y hora señalada en el cronograma y tendrá una duración de treinta (30) minutos.

Los oferentes habilitados podrán acceder a la subasta desde su cuenta de proveedor de SECOP II.

Si el proveedor tiene problemas de conexión al momento del evento de subasta, se aplicará lo definido en el artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: …"si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"…, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.

Los oferentes habilitados que participen en el evento subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos. La Secretaria no provee conexiones desde sus instalaciones para este evento.

El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor de los ofrecidos por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.

Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio electrónicamente, usando su usuario y contraseña para ingresar en el SECOP II.

Para que sea válido, cada lance deberá reflejar el margen mínimo de mejora de oferta del DOS (2) porciento (2%). Es importante tener en cuenta que el proponente deberá realizar sus lances estimando para ello dicho margen mínimo de mejora respecto a su ultimo lance. Lo anterior sin perjuicio de que el proponente establezca realizar un lance por un margen mayor.

Se partirá como base, de la propuesta más baja la cual dará inicio al primer lance, la cual no podrá sobrepasar el valor promedio del Estudio de Mercado que es de **QUINCE MIL TRESCIENTOS VEINTIÚN PESOS M/CTE ($15.321,oo) INCLUIDOS TODOS LOS IMPUESTOS QUE HAYA LUGAR.** [2]

La modalidad de precio invisible será la desarrollada para el presente evento subasta, donde el precio de la mejor oferta NO es conocido, los proponentes hacen sus lances y sólo conocen la posición en la que se encuentran.

El evento de subasta permite al oferente conocer el valor de sus ofertas y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.

Si en el curso de la subasta electrónica dos o más proponentes presentan una postura del mismo valor, SECOP II tendrá la capacidad de establecer cuál proponente envió cronológicamente primero dicha postura.

[2] El valor presentado en la propuesta, deberá incluir todos los impuestos que haya lugar y el valor asignado a servicios públicos correspondiente a SEISCIENTOS SEIS PESOS M/CTE ($606).

De igual manera, si dos o más oferentes resultaran en la posición número uno (1) con lances exactamente iguales se aplicará el criterio de desempate con el estampado cronológico certificado. Si, por el contrario, dos o más oferentes ostentaran por la plataforma la misma posición por llegar al mismo tiempo, pero sus lances fueran diferentes, el criterio de desempate será el precio. Lo anterior de conformidad con lo precisado en el numeral 9 del artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el cual determina: "(…) la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial", en concordancia con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.9, numeral del 1 al 5 del mismo Decreto.

Conforme avanza la subasta electrónica, al llevar a cabo un lance, los oferentes serán informados por parte del sistema de la recepción de su postura y la confirmación de su valor, así como de la ubicación en que se encuentra su propuesta.

Si se realiza una postura por uno cualquiera de los oferentes habilitados en los últimos dos (2) minutos de duración del evento, y esta postura mejora la oferta que al momento se encuentra en la posición número uno (1), la subasta se extenderá cinco (5) minutos más. Lo anterior se ejecutará de forma sucesiva y automática hasta que no se presenten posturas o lances en los últimos cinco (5) minutos. Será importante establecer que, por restricciones técnicas de los sistemas electrónicos, la autoextensión se realiza de manera automática siempre y cuando medien (diez) 10 segundos entre el momento del lance que da origen a la autoextensión y el momento en que culmina dicha autoextensión o el término establecido para la finalización del evento.

Si en el curso de la subasta electrónica inversa se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las previstas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "(…)la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta(…)", se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la ENTIDAD y que serán comunicadas a los proponentes habilitados. Será importante tener en cuenta que si las fallas corresponden a los recursos propios de los proponentes se entenderá que los mismos desistieron de participar salvo que logren conectarse antes de la terminación del evento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del decreto 1082 de 2015.

En ningún caso la plataforma tecnológica determinará precios artificialmente bajos, este proceso lo determinará la entidad una vez culminado el evento subasta y aplicará lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

Adjudicado el contrato, la entidad hará público el desarrollo y resultado de la subasta incluyendo la identidad de los oferentes habilitados.

ANEXO No 1

Bogotá D.C.

Señores
SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD,CONVIVENCIA Y JUSTICIA
Ciudad.

ASUNTO: Proceso de XXXXXXXXXXX No. **SCJ-SASI-XXXX-201X**

El (Los) suscrito (s) _____ _____ de acuerdo con las condiciones que se estipulan en el pliego de condiciones y sus anexos, hacemos la siguiente oferta y en caso que La Secretaría Distrital de Seguridad,Convivencia y Justicia, nos adjudique el contrato objeto del presente proceso de selección nos comprometemos a suscribir el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1. Que ninguna otra persona o entidad, diferentes de las nombradas aquí, tiene participación en esta propuesta o en el contrato que será el resultado de esta Contratación y que, por lo tanto, solamente los firmantes están vinculados a dicha oferta.
2. Que la propuesta que presento es irrevocable, incondicional y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
3. Que nos hemos familiarizado y hemos estudiado los pliegos de condiciones y demás documentos, así como las demás condiciones e informaciones necesarias para la presentación de la propuesta, y aceptamos todos los requerimientos establecidos en dichos documentos.
4. Que nos comprometemos con la **SECRETARIA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA,** en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de selección, a ejecutar los servicios acuerdo con la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por los pliegos de condiciones para la presente contratación, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en los pliegos de condiciones, sobre las especificaciones del objeto contractual, y en las condiciones allegadas a esa entidad a través de la presente carta de presentación. Así mismo me comprometo a prestar el servicio en las condiciones señalas en las especificaciones técnicas.
5. Que nos comprometemos a que en caso se salir adjudicatario dentro del presente proceso de selección, entregaré los soportes que acrediten la formación y experiencia del personal no aportado con la propuesta y requerido para el desarrollo del contrato, conforme a lo señalado en el estudio previo y el pliego de condiciones y también a mantenerlo en el momento de atender una solicitud de la Secretaria Distrital de Seguridad Convivencia y Justicia y durante toda la ejecución del contrato.
6. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
7. Reconocemos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del contrato y de cada una de las exigencias de los pliegos de condiciones, formatos, anexos y adendas que llegaren a suscribirse.
8. Que entendemos que el valor del Contrato, conforme está definido en los documentos de la contratación, incluye todos los impuestos, tasas o contribuciones directas o indirectas que sean aplicables, así como todos los costos directos e indirectos.
9. Que el valor de nuestra **PROPUESTA** es el relacionado en el **FORMULARIO DE LA PROPUESTA ECONOMICA**, elaborado por la Secretaria en el SECOP II
10. Que hemos revisado con suma diligencia la totalidad de la información presentada en nuestra propuesta, y obrando de conformidad, aseguramos que la misma corresponde a la realidad.

11. Que el abajo firmante, obrando en nombre y representación del Proponente manifiesto que me obligo incondicionalmente a firmar y ejecutar el Contrato, en los términos y condiciones previstos en los pliegos de condiciones.

12. Que, de acuerdo con lo establecido en los pliegos de condiciones, adjunto se anexa la documentación solicitada en los mismos, así como la documentación relativa a la inscripción y calificación del Proponente y demás documento requerido.

13. Que, a solicitud de la **SECRETARIA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA** me obligo a suministrar cualquier información adicional necesaria para la correcta evaluación de la propuesta.

14. Que me comprometo a ejecutar totalmente el contrato en el plazo establecido en el presente pliego de condiciones.

15. Reconozco que ni la **SECRETARIA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA.**, ni el personal interno o externo del mismo, que ha intervenido en el presente proceso de selección y contratación, ha manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de la audiencia informativa preliminar o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevaran a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso, ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto a la adjudicación.

16. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos del contrato que en caso de salir adjudicatarios se suscriba, conforme en los pliegos de condiciones y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir la **SECRETARIA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA** , por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de las adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección, las que de antemano aceptamos.

17. Que los siguientes documentos de nuestra propuesta cuentan con reserva legal: _____, según las siguientes normas: _____ de los cuales efectuamos la manifestación como reservados en la oferta presentada en la página Web del Portal Único de Contratación del SECOP II

18. El presente documento constituye prueba de que conocemos todos los procedimientos y legislación pertinente para obtener los permisos y que diligentemente adelantaremos todas las gestiones necesarias para conseguirlos con el fin de cumplir con el objeto del contrato. En caso de no conseguir los permisos por negligencia, descuido o acciones imputables al contratista, este hecho no constituirá un eximente de nuestra responsabilidad, ya que era un hecho previsible y conocido por nosotros.

19. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000)

20. Declaro bajo la gravedad de juramento, que en mi país de origen no se encuentra establecido la autoridad que haga las veces de la Contraloría General de la República, así como el requisito de antecedentes fiscales requisito. **[INCLUIR SI ES PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA]**

21. Que no se ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de la adjudicación de su propuesta. De igual forma nos comprometemos a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor haga lo señalado anteriormente en su nombre y en consecuencia impartiremos instrucciones a todos sus empleados, agentes, asesores, y a cualquier otro representante suyo, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso y la relación contractual que podrían derivarse de ella, y les pondrá las obligaciones de:

a) No ofrecer o pagar sobornos a cualquier halago a los funcionarios de la SCJ, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la adjudicación de la propuesta.

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la SCJ durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser elegida su propuesta.

22. Nos comprometemos a cumplir con los requerimientos ambientales contenidos en el pliego de condiciones del proceso y en general con todos los exigidos por la ley. En el evento en que se incumpla alguno de los requerimientos ambientales se entenderá por un incumplimiento contractual.

23. Nos comprometemos a prestar el servicio en los horarios requeridos por la **SECRETARIA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA.** en los días y horas requeridos.

24. El término de validez de la propuesta es de _____ (mínimo 90 días)

25. Con la presentación de la propuesta, manifiesto que conozco y acepto la distribución de riesgos efectuada por la entidad en el pliego de condiciones.

26. Que en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, informo, (para el caso de los integrantes de un consorcio o unión temporal), que el (consorcio o la unión temporal indicar nombre completo), de conformidad con el acuerdo de asociación será representada legalmente por _____ (nombre y cedula), y la facturación para efectos de pago del contrato se hará a nombre de _____ (nombre completo, NIT, cedula, Indicar participación si la hay).

27. Que acepto ser notificado de cualquier decisión administrativa que exija dicha formalidad por medio del siguiente correo: _____, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011.

Atentamente,

Nombre o Razón Social del OFERENTE_____
Nombre del Representante _____
NIT _____ de_____
Dirección_____
Ciudad_____
Teléfono _____
Fax _____
Correo electrónico _____

_____
FIRMA REPRESENTANTE

ANEXO No. 2

FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO

En esta ficha técnica se describen las especificaciones técnicas que debe tener en cuenta el proponente para la confección de su oferta técnica, siendo importante aclarar que las condiciones aquí descritas deben ser cumplidas en su totalidad por el contratista durante la ejecución del contrato derivado del presente proceso.

1. **LOCALIZACIÓN.-**

El servicio se presta en las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres, ubicada en la Carrera 8 No. 1C-50 sur. Las raciones diarias deben prepararse dentro del Establecimiento Carcelario y distribuirse en cada uno de los pabellones y en el Área de Reseña, salvo que por fuerza mayor o caso fortuito (v. gr. Motín, asonada, terrorismo) se deban preparar los alimentos fuera de las instalaciones del Centro Carcelario.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO.-

7. Aspectos nutricionales.-

Las necesidades nutricionales de las personas privadas de la libertad fueron estimadas desde sus componentes principales, como son, el metabolismo basal y la actividad física desarrollada. El metabolismo basal está condicionado a la composición corporal, que varía según la edad y sexo.

De tal forma que se tuvieron en cuenta las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana de 1988, las cuales tienen en cuenta la edad y el sexo y determina en promedio el requerimiento de calorías y nutrientes de acuerdo al peso ideal por grupos etáreos.

De esta manera se pretende que los 21 menús diarios ofrecidos en la Cárcel Distrital satisfagan las necesidades de calorías y nutrientes de las personas privadas de la libertad, lo cual redunda en una mejora de su estado de salud y nutrición.

2.1.1. Presentación.-

El proponente debe presentar dentro de su propuesta el **compromiso nutricional** mediante el **Formato ✓ Compromiso Nutricional**, para el suministro de los 21 menús diarios que cumplen con la siguiente información:

a. Los veintiún (21) menús están analizados cuantitativa y porcentualmente para kilocalorías, macronutrientes (proteínas, lípidos, carbohidratos) y micronutrientes (Vitamina A, Calcio y Hierro).

b. Los veintiún (21) menús anexos

c. Los veintiún (21) menús con su respectivo análisis químico, formato resumen de los 21 menús, las derivaciones de las dietas terapéuticas derivadas de los menús diarios, lista de intercambios de alimentos y los dieciocho (18) menús especiales se encuentran establecidos en documento adjunto a la ficha técnica

d. El oferente, al presentar dentro de su propuesta el compromiso nutricional, debe suministrar en la ejecución del contrato, las derivaciones de las dietas terapéuticas establecidas para cada uno de los

menús diarios: hipocalórica, hipósódica, hipoglúcida, hipograsa, hipoproteica, hipercalórica, hiperproteíca, semiblanda, blanda, semiliquida, líquida clara, líquida completa, astringente, dieta alta en fibra, hipograsa-hiposódica, hipograsa hipoglúcida, hipograsa-hiposódica-hipoglúcida, hiposódica-hipoglúcida. Teniendo en cuenta la patología diagnosticada a la PPL1; se aclara que si, a solicitud del diagnóstico médico, se requiere otro tipo de dieta diferente a las establecidas o la combinación entre uno o más tipos de dieta de las anteriormente mencionadas, el contratista deberá prepararla y suministrarla una vez sea autorizada por el supervisor del contrato.

- En caso de requerirse algún ajuste en el ciclo de los veintiún (21) menús, debe acordarse mediante acta y de acuerdo con las recomendaciones nutricionales para la población privada de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

2.1.2. ***VERIFICACIÓN EN PORCIÓN SERVIDA***

Los menús comprenden diariamente desayuno, almuerzo, comida, dos refrigerios, una bebida caliente y dos cucharas desechables por persona para cada semana.
Una **ración día** (menú diario) comprende el gramaje servido que se evidencia en el menú anexo:

Nota 1: Es importante precisar que el término "*carne magra…en crudo-porción entera*" se refiere a la porción en crudo no menor al gramaje establecido con contenido de grasa inferior al 14%, la verificación del cumplimiento del producto en crudo se realiza determinando que se trate de carne limpia, sin grasa visual, sin nervios, ni cuero cartilaginoso, libre de hematomas ó sangre acumulada, por ser esta inspección de carácter organoléptico, la misma se realiza al momento del ingreso del producto al Establecimiento Carcelario, así como en la entrega de víveres para la elaboración de los menús diarios.

Para garantizar una excelente alimentación se debe garantizar el compromiso de utilizar ingredientes de buena calidad y en cantidad suficiente para obtener comidas agradables, con buena presentación (combinación de colores), que sean apetecibles al consumo, bien sazonadas, que no queden aguadas, saladas, dulces, ácidas o insípidas y las leguminosas queden blandas. No se permite la utilización de caldos de gallina por su alto contenido de sodio.

En la adquisición de productos se debe incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), libre de bromuro de potasio.

Los alimentos adquiridos deben corresponder a los ciclos de menús determinados en la presente ficha técnica.

En los archivos del servicio de alimentos debe reposar la lista de proveedores actualizada con las respectivas fichas técnicas de los productos.

Para el cumplimiento de los menús, se debe traer los elementos y equipos para su elaboración, ejemplo: si es producto al horno, traer horno; para jugos traer licuadoras industriales grandes; para adecuación de papa, traer pelapapas grande; para adecuación de verduras para ensaladas traer ayudante de cocina ó procesador de verduras industrial grande; para las demás operaciones del servicio licuadora doméstica, menaje para freír, filtro de agua, congelador, canastillas pláticas suficientes, reloj para medir tiempos de desinfección de frutas y verduras, bascula de plataforma, autoclave ó sartén basculante, entre otros.

• PPL: PERSONA PRIVADA DE LA LIBERTAD: Es la persona en virtud de la medida de aseguramiento expedida por la autoridad competente y la medida sustitutiva de la multa convertida en arresto.

Nota 2: Abstenerse de suministrar alimentación dentro de las instalaciones de la Cárcel, a personas no incluidas en el objeto contractual, así como adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a actividades para las que resulten aplicables.

2.1.2.1 Aspectos a tener en cuenta en la preparación de los veintiún (21) menús diarios.-

2.1.2.1.1 **Condiciones generales para la preparación de los menús diarios.**

- La alimentación debe ser de excelente calidad, que permita una buena nutrición de la población atendida, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.

- El contratista debe contar con los conceptos higiénicos sanitarios de los proveedores directos de los productos de alto riesgo epidemiológico (carne y derivados, pollo y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo), los cuales deben ser favorables. Los conceptos no deben ser superiores a un año.

- Todas las materias primas que apliquen (utilizadas para la preparación), deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

- Los condimentos utilizados en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros).

- No se recomienda utilizar caldos de carne o de gallina, huesos de pollo o res para dar sazón a las preparaciones, estos contienen gran cantidad de sodio que en exceso puede ser nocivo para la salud.

- El color a utilizar debe ser natural, se puede utilizar achiote y cúrcuma entre otros, no usar color artificial.

- No se recomienda la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico ya que son fáciles de contaminar al manipular.

- La leche a suministrar debe ser leche pasteurizada entera, en presentación liquida o en polvo. No se debe usar mezcla de leche.

- Los insumos para la preparación de panadería (pan, galletería y bizcochería) no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, sólo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

- Se debe comprar carne magra, eliminando la grasa visible para garantizar el peso neto establecido.

- Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.

- Se debe utilizar aceite de una sola fuente vegetal, ya que las mezclas de aceites vegetales aumentan los contenidos de grasas trans.

- Los jugos naturales no deben tener saborizantes, colorantes, ni estabilizantes artificiales.

- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones, deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por las PPL.

- Se considera parte de la calidad en el suministro de alimentos las condiciones de presentación, las cuales deben ajustarse al reconocimiento de las personas atendidas como sujetos de derechos. Tanto la limpieza y desinfección del menaje y la forma de servir los alimentos en los recipientes son manifestaciones de dicho reconocimiento.

- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, etc, se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

- Durante el proceso de preparación de las raciones se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

- Seguir los lineamientos dados por la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, a través del supervisor del contrato o el profesional asignado para el efecto, en lo que corresponde al ciclo de menús y las porciones, con el fin de asegurar la recomendación de calorías y nutrientes determinada para la población objetivo.

- Controlar y vigilar permanente en las diferentes etapas de la producción, el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (4°C +/- 2°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima, almacenamiento, control de calidad, entrega de los víveres necesarios para elaborar los alimentos, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias.

- La proteína del desayuno: el suministro del huevo tamaño A, con rangos así: peso neto (sin cáscara) entre 50,4 y 56,61 gramos y peso en bruto (con cáscara) 56 a 62,9 gramos.

- El suministro de queso debe ser individualizado y empacado de acuerdo al gramaje establecido con su respectiva norma de rotulado y etiquetado.

- Respecto de la porción de fruta a suministrar al desayuno, la porción se encontrará entre los rangos de 80 a 100 gramos, sin cáscara o semilla. **No puede suministrarse frutas subdivididas o fraccionadas** (ej: papaya picada, banano picado, mango picado, etc.). Excepto las frutas de mano las cuales se suministrarán con cascara y semilla.

- Se utilizarán para la porción de fruta al desayuno, así como para la preparación de los jugos y si se requiere en ensaladas, todas las frutas excepto: Limón, piña, naranja y maracuyá, por recomendación médica por los problemas gástricos con que ingresa la población.

- En el momento de calcular la cantidad de materia prima a utilizar, según requisición diaria, se tendrá en cuenta el peso bruto, que es la cantidad de alimento comestible y no comestible y que afecta las cantidades reales de alimentos servidos. (ej. Papa común sin cáscara)

- Para el suministro de carnes de res, de cerdo, de pescado y similar, se debe acoger al Código Sanitario Nacional – Ley 9 de 1979, Titulo V, por otra parte tener en cuenta que cuando se ofrezca pescado fresco, no deberá contener aditivos y su presentación debe ser en piezas enteras, trozos o

filetes. Las carnes y derivados, deben estar debidamente autorizados con los registros de calidad pertinentes, esto será verificado en la supervisión del contrato realizada por el profesional asignado por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

a) El gramaje establecido de fruta para el jugo debe ser de 80 gramos. En casos excepcionales de contingencia y previa autorización del supervisor del contrato, se utilizará pulpa de fruta para la elaboración de jugos, teniendo en cuenta que se debe aumentar la cantidad de la pulpa por porción a 120gr, puesto que la concentración de fruta para este tipo de alimentos es de 60%. (Resolución 7992 de 1991 del Ministerio de Protección Social).

- La descripción en la ficha técnica se refiere a la pulpa de fruta azucarada, en donde se estima la concentración descrita; hay que tener en cuenta que cuando se utilice pulpa de fruta, esta no debe ser diluida, la norma describe producto pastoso, **no diluido, concentrado**, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.

- Las preparaciones que no sean organolépticamente aceptadas por la población privada de la libertad, podrán ser modificadas en adición de condimentos naturales, adobos y otros, que mejoren las características, en la siguiente preparación, pero que en ningún momento alteren el aporte nutricional de sus componentes, ni que encubran características de anormalidad que puedan producir trastornos gastrointestinales, ni malos olores en las preparaciones y con el previo visto bueno del supervisor del contrato de alimentación.

- Las preparaciones suministradas deben utilizar ingredientes en cantidades reales y combinaciones de alimentos que sean agradables y organolépticamente aceptables.

- El Contratista se obliga a incluir guisos o adobos**, incluso sí no están descritos en los menús**, que sean organolépticamente aceptables, garantizando que las preparaciones sean del agrado de la población privada de la libertad.

- Las sopas deben ser compuestas, que incluyan dentro de ingredientes básicos mínimo (3) gr de carne de res pulpa, tubérculo y mínimo cuatro verduras. No se deben ofrecer cremas. Para efectos aclaratorios, la clasificación como tubérculo o verdura es de acuerdo a la clasificación otorgada en la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF versión 2005.

- La bebida de los refrigerios para los días de visita, tiene que suministrarse en empaque individual; el contratista tendrá que aportar las fichas técnicas correspondientes a la firma del acta de inicio del contrato.

- El proteico del almuerzo y de la comida, carne de res, atún, lomito de pescado, carne de cerdo y pollo (pierna-pernil y pechuga), se debe servir en porción entera excepto la carne molida y el atún.

- Los aderezos deben estar presentes en suficiente cantidad en los menús, deben garantizar la buena sazón de las preparaciones.

- Los alimentos suministrados en empaque individual deben cumplir con la norma de rotulado y deben entregarse a las Personas Privadas de la Libertad con mínimo ocho días calendario antes de la fecha de vencimiento del producto.

NOTA 1: Ante cualquier falla de gramaje en crudo (fallas en proceso de elaboración, calidad de la materia prima, etc.) prima la cantidad servida que se solicita en el menú.

NOTA 2: Los alimentos sin preparar se solicitan en los pesos indicados, se entiende que los alimentos preparados pesan menos que los alimentos sin algún proceso de cocción.

2.1.2.1.2 **Distribución de zonas.**

En el espacio destinado para la cocina se debe realizar la distribución física o espacialmente en tres (3) zonas básicas, debidamente señalizadas, con el propósito de evitar ó disminuir el riesgo de la contaminación cruzada. A continuación, se señalan estas zonas:

- ZONA DE PREPARACIÓN DE JUGOS Y ENSALADAS: Esta zona debe estar destinada para el prealistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas frías, como éstos alimentos no son sometidos a procesos de cocción, pueden ser fácilmente contaminables en cualquiera de las etapas de preparación y por tanto es indispensable que se encuentre perfectamente definida la separación con las demás zonas. Este espacio deberá ser de fácil higienización y libre de elementos ajenos al lugar; debe contar con la mesa o mesas de trabajo suficientes para el pelado, cortado e higienización de las frutas y hortalizas, espacio para la ubicación de la licuadora industrial y los recipientes de alimentos necesarios para la actividad. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades como el alistamiento y porcionado de las carnes frescas y pelado de los tubérculos, ya que generalmente estos productos presentan una elevada carga microbiana que puede causar contaminación cruzada.

- ZONA CALIENTE: Esta zona debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para la ubicación de una mesa auxiliar de trabajo como apoyo en el alistamiento y servido de los platos. Se debe facilitar condiciones de ventilación para esta zona y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas o de los equipos de refrigeración y congelación.

- ZONA PARA PREALISTAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS: Esta zona debe estar destinada para el pre-alistamiento de aquellos alimentos como son carnes frescas, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona no se deben realizar actividades de alistamiento y proporcionado de otros alimentos diferentes a los que se encuentra destinada, ya que puede causar contaminación cruzada.

- ZONA PARA PREPARACION DE PRODUCTOS DE PANADERÍA: Esta zona tiene dos destinaciones que cumplen un mismo fin: producción alimentos de panadería donde se elaborarán productos requeridos en el menú y que serán entregados a las personas privadas de la libertad-PPL dentro de alguna entrega establecida; la otra destinación se cumple en los horarios donde la producción que garantizará los alimentos no está en funcionamiento y se destinará para la realización del taller de panadería donde las PPL se preparan para luego tener opción de ingresar dentro del grupo que realiza estos productos mediante el presente contrato.

2.1.2.1.3 **Prealistamiento de materias primas.**

Para este proceso son necesarios los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte y/o picado y pesado de los alimentos.

Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel.

El prealistamiento de alimentos que no requieren cocción, no podrá realizarse en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Antes de desinfectar las frutas y verduras con el producto elegido, debe lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la tierra y cualquier otro tipo de suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo al desinfectante usado.

Para el caso de los enlatados se debe retirar la suciedad visible, la etiqueta y enjuagar con agua potable. Desinfectar sumergiendo en una solución de agua y desinfectante, enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante. Tener en cuenta que el utensilio abrelatas se encuentre higienizado.

La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto, las cuales deben ser publicadas en un lugar visible a los Manipuladores de Alimentos

2.1.2.1.4 **Cocción de los alimentos.**

En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y ciertas salsas, lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

Las sopas no deben permanecer muchas horas en cocción ya que se pierde el valor nutricional y se concentra la sal.

Siempre se deben separar los alimentos crudos (carne, pollo) de las frutas, verduras y de los productos cocidos para evitar la contaminación cruzada.

La operación de descongelado de los alimentos como las carnes, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá de la cantidad del alimento. “Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior”.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

Los alimentos preparados para el consumo del día, se deben mantener en recipientes separados y tapados.

Todos los equipos y utensilios que hayan estado en contacto con alimentos, deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes de utilizarlos nuevamente con otro alimento. Se debe emplear una cuchara diferente para mezclar los alimentos y otra para probarlos, teniendo en cuenta que la cuchara que se usa para la prueba de alimentos no se debe volver a utilizar hasta no ser debidamente lavada y desinfectada, aunque es preferible utilizar cucharas diferentes para esta operación.

- Preparación de alimentos con proceso térmico: La temperatura de cocción debe ser igual o superior a 60ºC. Es importante tener en cuenta que al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 60ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar. Se debe garantizar que los alimentos preparados presenten las características organolépticas propias.

- Preparación de alimentos sin proceso térmico: Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones que no requieren cocción como los jugos y las ensaladas crudas, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.

  Las verduras y hortalizas pueden someterse a procesos de escaldado, para evitar llevarlas a proceso de cocción, ya que en este procedimiento hay pérdida de vitaminas. Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de cocción para el caso de los jugos de fruta.

  En la preparación de los jugos no se debe adicionar el azúcar en el momento del licuado, se debe incorporar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se crean condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

  Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben estar en óptimas condiciones de higiene (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- Temperaturas de conservación de los alimentos preparados: Los alimentos calientes preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento. Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de la temperatura de los alimentos. Los alimentos listos para el consumo que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración establecida en la resolución 2674-13 en todos los productos
  CAPITULO IV - ARTICULO 18, NUMERAL 3.1 QUE ESTABLECE TEMPERAURA DE REFRIGERACIÓN DE 4ºC + / - 2ºC (Usar camas de hielo o pilas de frio si se requiere para garantizar la temperatura). Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio. La ensalada también se puede mantener fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura indicada (4 ºC +/- 2 ºC). Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar frutas pre listas, refrigerar el agua, refrigerar la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de seguridad para estos alimentos correspondientes a 4 ºC +/- 2 ºC.

2.1.2.1.5 **Servido y Distribución.**

- ✓ Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación del producto.
- ✓ Se deben garantizar las temperaturas de seguridad desde el inicio hasta el final del servicio.
- ✓ Las ensaladas que deben servirse calientes, se mantendrán en una temperatura mínima de 60 °C.
- ✓ En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura

por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.

- Se deben servir los alimentos en menaje en buen estado, higienizado y seco.
- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. En esta etapa, no pueden utilizarse guantes desechables para tomar los alimentos. Ej. No servir tajadas, queso porcionado, yuca frita con las manos.
- Los alimentos calientes servidos, no deberán permanecer en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a las PPL.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- No probar los alimentos con los dedos.
- Para garantizar el peso servido dentro del gramaje establecido se deben utilizar instrumentos aforados o estandarizados[2].

Dietas Terapéuticas

- En el desarrollo del Contrato, se exige el estricto cumplimiento en el suministro y supervisión de las dietas terapéuticas a las personas privadas de la libertad que así lo requieran, según remisión médica u odontológica. Para tal efecto, una vez sea recibida la interconsulta médica, el CONTRATISTA, por medio del Nutricionista Dietista realizará la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera. De lo anterior se debe dejar constancia por escrito, según Procedimiento "Alimentación de personas privadas de la libertad", en las hojas de vida de las personas privadas de la libertad.

- El suministro de la dieta, será por cuenta del CONTRATISTA, ***derivadas de los menús diarios de la ficha técnica del presente proceso***. Por ningún motivo deberá incrementarse el costo estipulado por ración.

- En el suministro de las dietas terapéuticas se debe tener en cuenta que en días de visita la bebida debe suministrarse en empaque individual y así mismo, en los días de menús especiales las preparaciones deben ir acorde al requerimiento de la patología presentada por la PPL.

- Al igual que en los menús normales, las dietas derivadas deben seguir la verificación en porción servida definida en el menú; las modificaciones que deban hacerse en virtud de la omisión o adición de algún alimento o preparación o cambio en la cantidad mínima a servir establecida, dependerán de las características de cada dieta.

- Dietas acorde a convicciones religiosas, de acuerdo a lo contemplado en el artículo 48 de la Ley 1709 del 20 de enero de 2014, el cual modificó el artículo 67 de la Ley 65 de 1993 "Provisión de alimentos y elementos", el contratista deberá suministrar la alimentación acorde a la convicción religiosa de la persona privada de la libertad que lo solicite y se deberán utilizar la lista de

[2] Adaptado de: Secretaría Distrital de Integración Social, Anexo Técnico Comedores Comunitarios 2015, Proyecto 730 "Alimentando Capacidades", 2015

intercambios que hace parte de la presente ficha técnica. La solicitud de dieta de acuerdo a convicción religiosa deberá ser analizada y conceptuada por la Junta de evaluación de trabajo, estudio, y enseñanza, con el fin de que el supervisor del contrato expida el aval para que el contratista a través de su nutricionista implemente los intercambios de alimentos según sea el caso. Estas dietas no deben generar mayor costo en el valor ración.

2.1.2.2 **Estandarización del Servido**

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

- Alimentos proteicos 5% en peso, por encima o por debajo del peso declarado en las condiciones mínimas para el suministro.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por encima o por debajo del peso declarado en las condiciones mínimas para el suministro.
- Las preparaciones deben ser organolépticamente aceptables.
- Todo alimento preparado deberá ser manipulado y servido con el utensilio indicado conforme a la naturaleza del alimento, los utensilios comunes son: cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, entre otros, no se debe servir ningún tipo alimento con las manos.
- Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.
- Los alimentos calientes servidos, no deberán permanecer en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a las personas privadas de la libertad.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a las PPL siempre en bandejas, tazas, vasos limpios, en buen estado; de la misma forma los cubiertos entregados serán cucharas plásticas.
- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce, nunca sobre la bandeja.
- Los alimentos como jugos pueden ser servidos con 30 minutos de anticipación al servido como máximo, para disminuir el riesgo de contaminación.
- Garantizar el control de temperatura en almacenamiento, producción y distribución de los alimentos con el fin de evitar la proliferación de los microorganismos.
- Garantizar las temperaturas de los alimentos al momento del proceso de distribución, temperatura de los alimentos fríos (jugos, ensaladas y postres), es decir, de 4°C +/- 2°C y alimentos calientes por encima de 60°C.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- No probar los alimentos con los dedos.

- **PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

3.1. Menús Especiales para fechas especiales.-

2 El contratista deberá suministrar los dieciocho (18) menús especiales, que se establecen en la ficha técnica, salvo solicitud de modificación efectuada por parte del supervisor del mismo.
3 Los menús especiales de estas fechas son para ser suministrados a la totalidad de la población de personas privadas de la libertad y no generan un sobrecosto sobre el precio contractual de la ración.
4 La porción de la proteína animal se tendrá que suministrar entera, es decir, no se puede subdividir (ej: carne desmechada o pollo en cuadritos, etc.) y no se deben suministrar preparaciones mezcladas entre los grupos de alimentos (ej: Goulash, espaguetis a la boloñesa).
5 Los gramajes de los dieciocho (18) menús especiales se incrementarán mínimo en un diez por ciento (10%) del gramaje normal usado en los menús diarios.

El supervisor seleccionará de entre los dieciocho (18) menús, el menú de preparación del día especial (diferente a los menús diarios) para cada una de las siguientes fechas, que pueden estar sujetas a cambios por la Dirección de la Cárcel Distrital:

Viernes Santo	
Día de la Madre	Segundo domingo del mes de mayo
Día del Padre	Segundo domingo del mes de junio
Día de las Mercedes	24 de Septiembre
Navidad	24 de Diciembre
Año Nuevo	31 de Diciembre

El horario para realizar el suministro y distribución de la alimentación preparada a la población privada de la libertad será el siguiente, salvo que el Reglamento Interno de la Cárcel ó las directrices de la Dirección del Establecimiento Carcelario estipulen lo contrario:

TIEMPO	**DESDE**		**HASTA**
DESAYUNO	**6:00 AM**	**A**	**6 45 AM**
REFRIGERIO	**7:30 AM**	**A**	**7:50 AM**
ALMUERZO	**11:30 AM**	**A**	**12:45 PM**
REFRIGERIO	**1:20 PM**	**A**	**1:45 PM**
COMIDA	**4:30 PM**	**A**	**5:30 PM**
BEBIDA CALIENTE	**6:00 PM**	**(Excepto los días de visita que se distribuirá a las 9:00AM)**	

3.2. Aspectos a tener en cuenta en la prestación del servicio.

El contratista debe cumplir estrictamente con los horarios señalados anteriormente para el suministro de los alimentos preparados, así como para el ingreso de los víveres, el cual deberá sujetarse al Reglamento Interno de la Cárcel Distrital. Dicho reglamento se pondrá a disposición del contratista en las instalaciones de la Dirección de la Cárcel Distrital.

El contratista debe disponer del personal que sea necesario para la manipulación de los alimentos, desde su lugar de almacenamiento hasta la entrega en las instalaciones de la Cárcel. Este personal debe poseer el carné en Manipulación de Alimentos y portar el uniforme adecuado (el cual será suministrado por el contratista o por las empresas que surtan de productos o materia prima al contratista, cumpliendo con las normas sanitarias), con el fin de garantizar su idoneidad y condiciones sanitarias y así proteger la salud de los usuarios del servicio de alimentación preparada.

La SECRETARÍA, pondrá a disposición del contratista las instalaciones a las que se refiere el Anexo **INVENTARIO DE LOS EQUIPOS CON QUE CUENTA EL CONTRATISTA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CON DESTINO A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD**

Por lo expuesto anteriormente, y para una total claridad por parte de los proponentes con relación a las instalaciones, equipos y utensilios que la SECRETARÍA pone a la disposición del servicio, se considera que se justifica la visita a las instalaciones de manera voluntaria.

Frente a los servicios públicos de energía, gas natural y agua se descontará al momento de la asignación del proceso del valor de la ración aprobada en la subasta el consumo de servicios públicos, que corresponde a $606 (por consumo de gas natural $ 303 por cada ración día, por agua potable $243 por cada ración día y por energía eléctrica $60 por cada ración diaria

(Estos valores se incrementarán a partir del 1º de enero de 2020 y hasta la fecha de terminación del contrato en el IPC correspondiente al año inmediatamente anterior), valores que se descontarán de la suma por ración mensual, resultante del proceso que adeude la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

El contratista debe pagar la remuneración legal prevista a favor de cada PPL por las actividades realizadas para redimir la pena en el taller del servicio de alimentación y panadería. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los quince (15) primeros días calendario de cada mes. Se prevé que cerca de veintiocho (28) personas PPL se encontrarán redimiendo pena en el taller de servicio de alimentación y panadería.

3.3. Descripción del Servicio.

El servicio de alimentación preparada con destino a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres consiste en:

- Prestar el servicio de alimentación preparada de acuerdo con los menús contenidos en la ficha técnica y con el compromiso de suministro en la propuesta. Adicionalmente, previa solicitud del supervisor del contrato y por requerimiento médico, el contratista debe suministrar dieta especial a algunas personas privadas de la libertad, sin que ello implique aumentar el valor de la ración.

- Los víveres e insumos de panadería para la preparación de la alimentación del personal de privado de la libertad se recibirán en el siguiente horario: martes, jueves y viernes desde las 14:00 hasta las 16:00 horas, salvo que el reglamento interno de la Cárcel Distrital o la Dirección del establecimiento carcelario lo modifiquen.

- La papa (cualquier tipo), al momento del ingreso debe encontrarse debidamente escogida y lavada.

- Para garantizar una excelente alimentación se debe utilizar ingredientes de buena calidad y en cantidad suficiente, para obtener comidas agradables, con buena presentación (combinación de colores), que sean apetecibles al consumo, bien sazonadas, que no queden aguadas, saladas, dulces, ácidas o insípidas.

- El contratista debe suministrar: menaje de distribución (preferiblemente policarbonato), utensilios, báscula electrónica con capacidad para 500 kilogramos, equipos (fondos, estufas, horno, batidora, licuadoras industriales, licuadora doméstica, filtro de agua, pelapapas, procesador de alimentos

grande o ayudantes de cocina, planchas, menaje para freír, neveras, congelador, canastillas suficientes, carros transportador de canastillas, carros transportadores de carga (donde se movilizan los fondos llenos de sopa y los azafates), carros transportadores de bandejas, dispensadores de líquidos, azafates con tapas, refrigerador, recipientes con tapa para el almacenamiento de contramuestras, reloj para medir tiempos de desinfección de frutas y verduras, cucharones, cubetas plásticas, pinzas, cuchillos, tablas acrílicas para corte, recipientes plásticos, jarras plásticas con tapa, canastas, coladores, termómetros en el servicio (mínimo tres (3)), un (1) kit para monitoreo diario de calidad de agua potable (cloro y pH), estibas plásticas, angeos para ventanas y puertas, cortinas plásticas en las puertas de ingreso a cuartos fríos etc.), y las cucharas desechables acorde con la población carcelaria. Los cuales deben ser remplazados de manera inmediata cada vez que se abollen, deterioren o dañen.

1. El contratista debe responder por el menaje entregado e inventariado con que cuente la Cárcel, reportando a la Supervisión del contrato el estado de los mismos, cuando se requiera, durante la ejecución del contrato. En el evento en que no medie informe que indique daño, pérdida o deterioro, el contratista entregará la totalidad del menaje y equipos inicialmente asignado para dar cumplimiento al objeto del contrato una vez terminado el mismo.

2. El contratista debe tener completo para la población privada de la libertad el menaje de servido, menaje de distribución (Bandeja de 6 compartimentos, vaso, taza o fiambrera de mínimo 4 compartimentos adecuados para alimentos sólidos o líquidos y vaso con capacidad para 270 cc), carros para transporte de menaje, pinzas, cucharas, tanques dispensadores de líquido, entre otros, y llevar el control de inventario permanente así como la limpieza e higienización que requiere el menaje. El menaje de distribución de alimentos debe ser reemplazo de manera inmediata una vez sufra algún deterioro.

A continuación, se describen los grupos de edad presentes en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

Edad (años)	Hombres	Mujeres
18 - 25	206	17
26 - 35	298	36
36 – 44	164	11
45 – 59	15	21
> 60	50	3

Datos estadísticos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres (Día 2 de febrero de 2017)

3.3.1. Descripción del Personal que prestará el servicio en el Área del servicio de alimentos.-

3.3.1.1. Personal que debe ofrecer el proponente. -

El proponente debe ofrecer dentro de su propuesta el siguiente personal:

- **Cocinero:**

Formación: Cocinero, cocinero chef, chef, jefe de cocina, trabajador calificado en cocina, técnico profesional en cocina, director de cocina, tecnólogo en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina, auxiliar en cocina nacional e internacional.

Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia certificada como cocinero, cocinero chef, jefe de cocina, técnico profesional en cocina, director de cocina o tecnólogo en gastronomía, técnico en cocina o tecnólogo en cocina, capitán de servicio. (Experiencia acreditada en los diez (10) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso)

Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
Documento adicional: Certificación sobre “Manipulación de Alimentos” expedido por la autoridad competente.

- **Nutricionista:**

Título: Nutricionista Dietista.
Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como nutricionista (experiencia acreditada en los últimos cinco (05) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso).
Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
Documento adicional: Fotocopia de la Matricula Profesional del Nutricionista Dietista, expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética; no se aceptará la certificación de documentos en trámite para este aspecto (Ley 73 de 1979) y certificación sobre “Manipulación de Alimentos” expedido por la autoridad competente.

- **Ingeniero de Alimentos:**

Título: Ingeniero de Alimentos.
Experiencia: Mínimo dos (2) años de experiencia profesional certificada como ingeniero de alimentos, auditor interno, líder de producción, gerente, instructor, asesor de calidad, asesor técnico, jefe de producción, jefe de planta, entre otros, en empresas de alimentos o servicios similares (experiencia acreditada en los últimos diez (10) años, contados hasta la fecha de cierre del presente proceso).
Asistencia a la Institución: Dedicación exclusiva para la ejecución del contrato, asistiendo tiempo completo a la Cárcel Distrital. El tiempo completo no podrá ser inferior a 8 horas al día o 48 horas a la semana, en el horario que requiera el servicio.
Documento adicional: Fotocopia de la Tarjeta profesional y certificación sobre “Manipulación de Alimentos” expedido por la autoridad competente.

Las certificaciones aportadas como soporte de la experiencia del personal, deberán contener la siguiente información:

- Nombre de la entidad o persona contratante que certifica, dirección y teléfono.
- Nombre e identificación del profesional a quien se le expide la certificación.
- Cargo desempeñado.
- Fecha de inicio del contrato.
- Plazo de ejecución y/o fecha de terminación.
- Firma de la persona que expide la certificación.

En relación con la experiencia que deben acreditar las personas mencionadas en el párrafo anterior, es importante aclarar que para el presente proceso la experiencia profesional del nutricionista se tomará a partir de la expedición de la Tarjeta Profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética y respecto del cocinero y del Ingeniero de Alimentos, la experiencia se tomará a partir de la obtención del título.

Adicionalmente, el proponente debe presentar la Carta de intención con dedicación del 100% del tiempo a laborar dentro del servicio de alimentos de la Institución Carcelaria del personal solicitado para el servicio. Cabe aclarar que el contratista deberá garantizar la presencia en el servicio de alimentos del profesional en nutrición o en ingeniería de alimentos o el cocinero durante los días domingos y festivos.

El proponente debe anexar a la oferta, las hojas de vida del personal propuesto, allegando por cada uno de ellos los siguientes documentos: Carta de intención suscrita por cada una de las personas propuestas, título o diploma, fotocopia de la cedula de ciudadanía y fotocopia de las certificaciones de experiencia; es indispensable además anexar fotocopia de la tarjeta profesional. Así mismo, el contratista deberá entregar a la firma del Acta de Inicio los siguientes documentos: constancias de afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral del personal ofrecido para la realización del objeto contratado, el certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería Distrital de Bogotá y la autorización escrita para el estudio de seguridad de que trata el párrafo siguiente, los cuales luego de revisados por la Cárcel Distrital deben reposar en los archivos, en la carpeta del contrato de la prestación del servicio de alimentos a las personas privadas de la libertad. De igual manera a la firma del acta de iniciación se debe entregar respecto del Nutricionista, fotocopia del certificado de Inscripción en el Registro de Profesionales expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá ó constancia del trámite del mismo.

Al momento de iniciar la ejecución del contrato, los documentos anexos del personal propuesto, serán sometidos a un estudio de seguridad por parte de la Cárcel Distrital, con el fin de garantizar la idoneidad del personal, dado la naturaleza de la Institución. En caso de ser necesario efectuar el cambio de alguna de las personas propuestas, el contratista debe presentar la hoja de vida de la persona que efectuará el reemplazo, de manera inmediata, quien debe cumplir con los requisitos mínimos y experiencia solicitados en el presente numeral.

Adicionalmente, el proponente debe manifestar de manera expresa en su propuesta las actividades que realizarán el nutricionista, el ingeniero de alimentos y el cocinero, teniendo en cuenta lo estipulado en la ficha técnica, para lo cual deberá diligenciar el Formato *RELACIÓN DE HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL PROPUESTO".*

NOTA 1: Al formato se debe anexar las hojas de vida que se relacionen con sus respectivos soportes de experiencia, títulos correspondientes, carta de intención y demás documentos solicitados.

NOTA 2: El proponente y el personal propuesto autorizan a la Secretaría para comprobar la veracidad de los documentos aportados, así como el estudio de seguridad realizado por la Cárcel Distrital.

NOTA 3: Si el proponente no anexa las hojas de vida del personal propuesto, o el personal propuesto no cumple con lo exigido en el presente numeral, la propuesta será considerada como NO HÁBIL.

El personal propuesto debe asistir a una inducción de (2) dos días, antes de dar inicio a la ejecución del objeto contractual, dicha inducción es dictada por las personas que designe para el efecto la Dirección de la Cárcel Distrital, la fecha y hora de la inducción será comunicada oportunamente por el supervisor del contrato.

La SECRETARÍA, se reserva el derecho a solicitar el cambio del personal asignado para la ejecución del contrato, cuando no cumplan a cabalidad con sus actividades o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, previa solicitud escrita del supervisor del contrato. En el evento de efectuarse el cambio, el nuevo personal debe poseer un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y en el contrato que se celebre.

El personal ofrecido por el contratista, durante la ejecución del contrato debe estar debidamente uniformado, el cocinero con traje blanco, el nutricionista y el ingeniero de alimentos con uniforme adecuado al servicio en colores claros, calzado cerrado y antideslizante, dichos uniformes deben tener impreso en un lugar visible el nombre del contratista, igualmente el personal que el contratista necesite para la ejecución del contrato.

3.3.1.2. Personal privado de la libertad que redime pena en la actividad de elaboración de alimentos (Área del servicio de alimentos)

De conformidad con lo descrito en la Ley 65 de 1993 *"Código Penitenciario y Carcelario"*, y para fines de redención de pena, el personal que apoyará la preparación y manipulación de los alimentos es seleccionado de las personas privadas de la libertad que se encuentran en el Establecimiento Carcelario; para tal efecto la SECRETARÍA, a través de la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel Distrital, escoge aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta, previo cumplimiento de los requisitos de ingreso al taller. Estas personas podrán ser reemplazadas en cualquier momento a solicitud del contratista o de la Dirección de la Cárcel, previo análisis por parte de la Junta de los motivos que justifican dicho cambio. La permanencia máxima de las personas privadas de la libertad en el taller del servicio de alimentos será determinada por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza.

El taller del área del servicio de alimentos y panadería contará con máximo treinta y seis (36) personas privadas de la libertad, redimiendo pena en esta actividad, siendo importante aclarar que este número puede ser incrementado cuando el servicio así lo requiera, o puede ser disminuido cuando el número de personas privadas de la libertad recluidas en la Cárcel Distrital sea inferior a 500, en ambos casos debe mediar solicitud escrita del contratista y previa evaluación del supervisor del contrato.

El servicio de alimentos estará conformado por dos turnos, cada uno de trece (13) personas privadas de la libertad, las cuales realizarán actividades así: primer turno estará asignado durante los primeros quince días del mes de lunes a jueves, a partir del día 16 hasta finalizar el mes realizará sus actividades los días viernes, sábado y domingo. El segundo turno, durante los primeros quince días del mes realizará sus actividades los días viernes, sábado y domingo, a partir del día 16 sus actividades serán realizadas los días lunes, martes, miércoles y jueves, y así sucesivamente por el tiempo que permanezcan redimiendo pena en esta actividad. Las incapacidades en el evento de presentarse serán cubiertas con los integrantes del otro turno, designados por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza. Lo anterior, con el fin de garantizar la preparación y manipulación de los menús, de igual forma se trabajará con diez (10) PPL, quienes estarán en dos turnos, cinco (5) por cada turno, los cuales estarán a cargo del servicio de panadería.

Eventualmente y por solicitud expresa del supervisor del contrato, en situaciones de contingencia que impidan que las personas privadas de la libertad realicen la preparación y manipulación de los alimentos, el Contratista se obliga a suministrar el personal necesario para efectuar la preparación y manipulación de los alimentos dentro de las instalaciones del Establecimiento Carcelario, de tal forma que se garantice la adecuada y oportuna prestación del servicio.

El contratista debe capacitar y supervisar a las personas privadas de la libertad que redimen pena en el área del servicio de alimentos, por intermedio del (la) nutricionista, el (la) ingeniero de alimentos y el cocinero, dando suficiente instrucción y conocimientos para el uso de las instalaciones y equipos, control de materias primas, preparación y sazón de los alimentos, atención a las personas privadas de la libertad y demás actividades para el buen desarrollo del servicio de alimentación preparada.

El contratista, debe prestar especial atención para instruir y entrenar de manera inmediata al personal, cada vez que ocurra un cambio con las personas privadas de la libertad; esta instrucción deberá enmarcarse en el cumplimiento de las normas BPM a través de un capacitador autorizado por la entidad sanitaria competente; la instrucción de primera vez no podrá ser inferior a 10 horas, ni a seis horas cuando sea complementaria, según Resolución 1090 de 1998 de la Secretaría Distrital de Salud. También deberá instruir en temas relacionados con normas de higiene y seguridad en el trabajo y salud ocupacional, de acuerdo con lo exigido por el Código

Sustantivo de Trabajo, así como las normas de reciclaje y separación de los residuos sólidos en la fuente. Dichas capacitaciones deben hacer énfasis en prevención, uso de utensilios y equipos, dotación adecuada tanto de protección personal como de manipulación.

El contratista debe cumplir las normas sobre vinculación y remuneración de las personas privadas de la libertad que participen en las actividades de preparación de alimentos.

En el desarrollo del objeto del contrato resultante del presente proceso, la SECRETARÍA no adquiere ningún vínculo laboral con los empleados del contratista en las actividades del área de cocina y/o con las personas privadas de la libertad que desarrollan actividades en el taller de servicio de alimentos (Área del servicio de alimentos).

El contratista, al menos, debe remunerar por un salario mínimo diario legal vigente a cada PPL que redime pena en el taller del servicio de alimentación y panadería. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los quince (15) primeros días calendario de cada mes. Con ocasión de la actividad desarrollada por la persona privada de la libertad, no existirá relación, vínculo o dependencia laboral entre las personas privadas de la libertad y la SECRETARÍA y /o el contratista.

3.3.2. Instalaciones y Equipos-

El contratista puede hacer ajustes a las instalaciones suministradas para el cumplimiento del objeto contractual, previa autorización escrita de la SECRETARÍA y estará regulado por lo que al respecto estipulan las normas legales vigentes al momento de ser efectuadas. Por estos ajustes el contratista no recibirá ninguna contraprestación por parte de la SECRETARÍA, entendiendo que las mismas, las efectúa para el normal desarrollo del objeto contractual.

Una vez finalizado el contrato, el contratista debe devolver a la SECRETARÍA, las instalaciones en óptimas condiciones, salvo el deterioro normal.

El CONTRATISTA debe mantener en perfecto estado de funcionamiento los equipos suministrados por la SECRETARÍA y responder por todo acto que genere deterioro, pérdida o destrucción total o parcial de los mismos. En caso de alguno de los eventos antes mencionados, el contratista repondrá el elemento por otro de las mismas condiciones y características, o en su defecto realizará el pago, previa valoración que hagan las partes contratantes.

Adicionalmente, el CONTRATISTA debe efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo como mínimo un vez cada trimestre, a las instalaciones locativas dando cumplimiento a las normas sanitarias, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los siguientes equipos: carro transportador de dietas terapéuticas, carros transportadores de sopas y azafates, balanza gramera, estufas, baños de maría (los de la zona de producción y distribución de los alimentos), cuartos fríos, campanas, lámparas, entre otros, que le sean entregados a la firma del acta de inicio. Para lo cual debe entregar a la supervisión del contrato la evidencia en físico de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados. Los bienes a que se ha hecho alusión serán entregados mediante acta tanto al inicio como a la finalización del contrato.

De otra parte el CONTRATISTA debe presentar a la firma del Acta de Iniciación, un Programa de mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones y equipos del Área del servicio de alimentos y panadería

❖ **REQUISITOS A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA RESPECTO A NORMAS-**

Para la prestación del servicio de alimentación preparada se deben tener en cuenta los parámetros establecidos en la Sección *"Normas Sanitarias para los Servicios de Alimentación"* previstos en el Decreto 3075 de 1997,

Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, M4-S2-MA-01 – Manual de manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional, versión 1, vigencia 17/07/2014 y las normas que lo modifiquen, aclaren, complementen, sin detrimento de las observaciones hechas por el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, presentación de los alimentos y condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Estas normas servirán de pauta y control para efectos del contrato resultante del presente proceso.

El contratista a la firma del Acta de Iniciación debe presentar:

a) Carta de compromiso, responsabilizándose del cumplimiento de todas las normas sanitarias vigentes y certificando en cada ingreso de víveres e insumos el cumplimiento total de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano y del rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para el consumo humano. Este compromiso se debe reiterar en cada ingreso de víveres e insumos.

b) Plan de Saneamiento. El contratista debe obligarse con la adopción y ejecución de un **Plan de Saneamiento Integral** de acuerdo a los Artículos 28 y 29, capítulo VI Saneamiento, del Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y las normas que lo modifiquen, aclaren, complementen. El Plan de Saneamiento debe comprender:

a. Programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje, utensilios e instalaciones teniendo en cuenta las normas de BPM para aspersión y desinfección de ambientes (debe incluir técnicas de higienización de equipos y utensilios, prácticas higiénicas y medidas de protección y técnicas de higienización locativa). Debe incluir agentes y sustancias utilizadas, concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
b. Programa sobre el manejo de desechos sólidos y líquidos articulado al PIGA de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia. Debe contar con infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo y almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los residuos, observando las condiciones de higiene y salud ocupacional para evitar la contaminación de los alimentos, áreas, equipos y deterioro de medio ambiente.
c. Programa y cronograma de control plagas y roedores. Debe ser un control específico que involucre el concepto de control integral, con énfasis en medidas radicales y de orden preventivo. Debe indicar la periodicidad a realizar, como mínimo una intervención trimestral.
d. Programa de abastecimiento de agua potable, que contemple los controles necesarios para garantizar la potabilidad en los servicios de alimentos. Debe incluir: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza desinfección de redes y tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, un plan de contingencia para el abastecimiento de agua potable. Debe incluir el monitoreo de pH y cloro residual en los puntos de agua del servicio de alimentos. También incluir estrategias que permitan el uso eficiente y ahorro de agua.

- Todos los Planes y programas deben contener como mínimo lo siguiente:

Generalidades: Objetivos: Mínimo uno (1),
Definiciones Mínimo cinco (5).

Desarrollo del Programa: En el desarrollo del programa se debe especificar:

- Procedimientos que se van a realizar en el establecimiento.
- Señalización en acrílico.
- Habladores.
- Frecuencia con la que se va a llevar a cabo cada uno de los procedimientos.

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7 Tel: 3779595
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

- El cargo del responsable de la ejecución de los procedimientos.
- Sustancias que se utilizarán para realizar los procedimientos con sus respectivas fichas técnicas.
- Incluir como mínimo los siguientes formatos: Formato de control de los Programas, Formato de verificación de termómetros, Formato de control de temperaturas en producción y en la distribución, Formato de verificación de desinfección de frutas y verduras indicando tiempo y concentración, Formato de control de verificación de limpieza y desinfección diaria para ambientes, menaje (producción y servido), equipos, utensilios de cocina y zonas de proceso (almacenamiento, producción y distribución incluyendo paredes y pisos), Formato de control de entrega de residuos orgánicos (indicando cantidad y frecuencia de evacuación) y Formato de monitoreo de cloro y PH residual. Adicionalmente debe diligenciar durante la ejecución del contrato los formatos establecidos en el procedimiento de alimentación a personas privadas de la libertad.
- Programa de capacitación dirigido al personal privado de la libertad que redime pena en el Área del servicio de alimentos como manipulador de alimentos, el cual debe incluir material didáctico. En este programa se debe incluir un formato de control de documentos de todos los manipuladores que están en el servicio de alimentos.
- Allegar la documentación de la persona ó empresa que capacitará al personal manipulador de alimentos, la cual debe contener, la autorización expedida por la autoridad sanitaria competente para tal efecto, solicitud al hospital correspondiente de autorización para las capacitaciones y demás exigidos por el ente de control.
- Procedimientos de control de calidad para cada proceso del suministro (recepción, almacenamiento con rotación de materia prima, producción – manejo de contramuestras incluyendo el manejo para el enfriamiento de estas previo a la refrigeración y distribución de alimentos, para mantener las temperaturas).
- Cronograma de muestreo microbiológico con una frecuencia no mayor a tres (3) meses que incluya: materia prima, materia en proceso, producto terminado, frotis de superficie, manipuladores, agua potable, frotis de dos (2) bandejas, tazas y vasos, frotis de ambientes, agua potable, frotis de manos de cuatro (4) manipuladores del servicio, en este punto el contratista debe tener en cuenta en los análisis microbiológicos los mesófilos.
- Cronograma del control integrado de plagas con las fichas técnicas de los productos a utilizar (allegar diagnóstico de intervención, registro de controles, certificados –debe incluir certificación de concepto favorable, expedido por la autoridad sanitaria competente-, fotocopia de la fichas técnicas de los agentes utilizados con la dosificación empleada y recomendaciones).
- Un Programa de prevención de contaminación cruzada, incluye un plan de choque semanal en limpieza y desinfección.
- Una propuesta sobre distribución, señalización, identificación de áreas, manejo de equipos y prevención de accidentes, desde la perspectiva de la organización del trabajo, para facilitar las actividades de transformación de los alimentos (la cual debe contar con la aprobación de la Dirección de la Cárcel Distrital para su aplicación) y según lo exigido por el ente de control.
- Programa de manejo de proveedores, que incluya la identificación de la empresa, domicilio y teléfono, así como un listado de vehículos, nombres e identificación de conductores responsables del ingreso de víveres.
- Fichas técnicas de toda la materia prima utilizada para la ejecución del contrato, que incluya copia de los registros sanitarios de los productos, será un requisito para que ingrese algún alimento.
- Programa del mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones y equipos del Área del servicio de alimentos, el cual debe incluir cronograma mensual por equipo.
- Cronograma de calibración de instrumentos de medición con los formatos y documentos que se requieran. Los instrumentos deben estar rotulados.
- Contar con termómetros en el servicio (mínimo tres (3)), uno para procesos fríos (4°C +/- 2°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C) y uno para calibración en el servicio de manera permanente, los termómetros deben ser calibrados cada tres (3) meses y verificar con una periodicidad mínima de una vez al mes, a fin de garantizar la exactitud de las mediciones, allegando la calibración de los termómetros y el termómetro patrón al establecimiento. Los instrumentos deben estar rotulados.

- Programa de capacitación a las personas privadas de la libertad que redimen pena en el Área del servicio de alimentos, de conformidad con lo establecido en el numeral 6 de la presente ficha técnica *"Reglamento para la Capacitación en Culinaria"*.

- El programa de salud ocupacional y seguridad industrial (Siempre que se haga relación al reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de la firma contratista se entenderá en los términos del Art.55 de la Ley 692 de 2005, por tanto no se requiere la aprobación de dicho documento por parte del Ministerio de la Protección Social), dentro del Área del servicio de alimentos asesorado por una ARL, para ser aplicado mientras ejecuta el contrato (tener en cuenta riesgos físicos, químicos, biológicos, ergonómicos, de seguridad en fritos, cortes, uso de marmitas, uso de extintores, uso adecuado de elementos de protección, técnicas para uso del tapabocas, manejo de cargas, etc.), es decir acoplado a la institución Carcelaria.
- Cumplir con el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial a que se refiere la ley, conforme a la cobertura de todos los factores de riesgo, por lo tanto debe presentar: El programa de Salud Ocupacional que contemple para cada uno de los cargos que requerirá el Contratista, teniendo en cuenta las actividades a cumplir, los factores de riesgo, las medidas preventivas y las acciones correctivas para cada uno de ellos, copia del reglamento de Higiene y Seguridad Industrial de la firma contratista debidamente aprobado.
- Plan de atención de emergencias. En atención al llamado del Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Emergencias, para el Servicio de Alimentación, coordinado por el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático, los contratistas deberán disponer en el Establecimiento de un equipo básico para la “atención de eventos durante las primeras 72 horas”, relacionado a continuación:

    - Lista de teléfonos con los siguientes números: Bomberos, ambulancias, centros de salud, comité local de emergencias, defensa civil y cruz roja.
    - Copia de las llaves de las puertas, candados, transporte y demás requeridos dentro del servicio de alimentación, siempre y cuando no vulnere la seguridad del Establecimiento, previamente establecido con el Cuerpo de Custodia y Vigilancia.
    - Botiquín con los elementos de curación esenciales.
    - Linterna con pilas y bombillos de repuesto.
    - Llaves de tuercas y alicates para interrumpir el suministro de gas y de agua, debidamente custodiados.
    - Extintor con carga vigente.
    - Pito suministrado a cada manipulador de alimentos para pedir ayuda en caso de quedar atrapado.
    - Radio portátil con pilas adicionales para recibir instrucciones de emergencia.
    - Plástico grueso el cual servirá de refugio temporal luego de la presentación del evento.
    - Este compromiso debe aparecer expreso como parte integral del Programa de Higiene y Seguridad Industrial. El Contratista tendrá la obligación de cumplir con el mismo en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato suscrito entre las partes.

- Plan de Contingencia para atender desde el exterior el suministro de alimentación en el Establecimiento, ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación del servicio en las instalaciones entregadas por la SECRETARIA dentro del desarrollo del presente contrato. Debe incluir las siguientes características: Objetivo**:** Atender el suministro de alimentación desde fuera del Establecimiento. La propuesta de plan de contingencia debe contemplar: Instalaciones, Maquinaria y equipo, Transporte. Todos de propiedad del contratista, o en su defecto, contratados para la atención inmediata de la posible contingencia. Las instalaciones, maquinaria y equipos disponibles deben cumplir con condiciones sanitarias que garanticen que no se presenten riesgos para la salud de los usuarios. Abastecimiento de aguas potable. Igualmente debe incluir el plan de contingencia cuando no se tiene suministro de vapor para elaborar los alimentos. Este compromiso debe ser registrado como parte integral del Plan de Contingencia presentado mediante el

diligenciamiento del Formato 2, en caso de presentarlo, el contratista tendrá la obligación de cumplir con el mismo cuando sea requerido en la ejecución del contrato, so pena de hacerse acreedor a las sanciones de ley contempladas en el contrato.

- Plan de calidad y aseguramiento. Con el propósito de asegurar la calidad continua de los menús suministrados, previniendo y minimizando los riesgos de contaminación, así como garantizar una alimentación sana y nutritiva, el contratista debe obligarse con la ejecución de un **Plan de Control y Aseguramiento de la Calidad** que incluya lo siguiente:

    - Sistemas de control de calidad, mediante diagrama de flujo, para cada uno de los procesos de: Recepción, Almacenamiento de materia prima, Producción, Distribución del producto terminado.
    - Plan de muestreo con los tipos de análisis a realizar a la materia prima y producto terminado.
    - Sistema de Trazabilidad de los productos terminados como PRERREQUISITO establecido en el artículo 5º literal h) del Decreto 60 del 2002. (Trazabilidad se define como un conjunto de acciones por medio de las cuales se puede recuperar la historia del alimento, su utilización y localización. El objetivo es disponer rápidamente de la información del alimento a lo largo del proceso productivo).
    - El sistema de trazabilidad debe contemplar de forma secuencial (desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del producto terminado) los formatos de control por grupos de alimentos según la perecibilidad (perecederos y no perecederos) de tal forma que garanticen los procesos.

- Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos propuesto por el mismo, así como lo contenido en los lineamientos existentes para la clasificación de basuras y desperdicios (Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS), el cual será revisado por el Grupo PIGA de la Dirección de Planeación.
- Certificado de recolección y disposición final de los residuos orgánicos, entregar a la supervisión del contrato de manera mensual.
- Certificado de emisión de gases vigente de los vehículos usados para el cumplimiento del objeto contractual, o su documento equivalente en caso de presentar un vehículo de condiciones híbridas.
- Listado de conductores de vehículos que ingresan víveres, indicando nombre del proveedor, nombre del conductor, documento de identificación y respecto del vehículo placas, modelo y color.
- Los demás documentos exigidos en esta ficha técnica y que su presentación se exige a la suscripción del acta de iniciación.

Con lo anterior, El CONTRATISTA debe obligarse a ejecutar un plan de capacitación conforme con lo establecido en el Artículo 14 del capítulo 3 del Decreto 3075 de 1997.

Cada uno de los temas anteriormente mencionados, deben contener:

- **Subtemas:** Relación de cada uno de los aspectos que se van a tratar en los temas (Mínimo tres (3).
- **Objetivo (s):** Propósitos por los cuales se desarrolla cada tema de la capacitación. (Mínimo uno (1).
- **Metodología:** Herramientas y medios pedagógicos con los cuales se llevará a cabo la capacitación.
- **Desarrollo:** Ampliación de la temática planteada en los subtemas.

Adicionalmente EL CONTRATISTA debe presentar:

Cronograma de capacitación donde se registren las fechas propuestas con los temas a desarrollar. Se debe incluir como mínimo una capacitación mensual, teniendo en cuenta el período de contratación.

Formato de Verificación y Control de la Capacitación, el cual debe registrar los siguientes datos: Nombre del Establecimiento, Fecha, Nombre y firma del capacitador, Número de la tarjeta profesional, temas de capacitación, nombre y firma de los asistentes y visto bueno del supervisor del contrato, como seguimiento al cumplimiento de la actividad y enviarlo como soporte al supervisor del contrato.

En caso de presentar un alto nivel de rotación de personal, por la naturaleza del Establecimiento, se debe garantizar una adecuada inducción inicial y capacitación periódica hasta que se realice la capacitación general, cuyo plazo máximo será de un mes.

4.1. Aseo y Limpieza. -

4.1.1. **Área del servicio de alimentos. -**

Barrer, lavar, escurrir y secar cuantas veces sea necesario el área del servicio de alimentos. Realizar aseo general como lavado de pisos, paredes, limpieza de extractores, lámparas, etc., dos (2) veces por semana. Para ello el contratista debe garantizar el suministro de los implementos e insumos necesarios como: escobas, traperos, recogedores, escurridores, araganes, jabones, desinfectantes, entre otros.

Para el ejercicio de estas acciones deberá tener en cuenta las recomendaciones dadas por el Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA de la Entidad.

4.1.2. **Recolección de Basuras. -**

El contratista tendrá bajo su responsabilidad el manejo de los residuos orgánicos, provenientes del ejercicio de su actividad, de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel.

El contratista debe efectuar la recolección de basuras (manejo de desechos sólidos y líquidos) en las instalaciones objeto del suministro de alimentación, depositarlas en el centro de acopio de residuos de la Cárcel y evitar en todo momento la acumulación de basura dentro del área del servicio de alimentos, para lo cual debe proveer canecas grandes rotuladas con tapa, identificadas por el tipo de residuos y fácilmente lavables, las cuales deben estar provistas de una bolsa adecuada para los desechos sólidos de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de desechos sólidos y líquidos propuesto por el contratista y los lineamientos establecidos en el Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS de la Entidad respecto a la separación de los residuos sólidos. El contratista realizará la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, de dicha actividad debe allegar al supervisor del contrato certificación de la empresa que efectúa esta actividad.

En dado caso que las canecas se encuentren en estado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido, deberán ser cambiadas por el contratista, en un término no superior de cuarenta y ocho (48) horas, desde la notificación del incidente, y tomar adicional a ello los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada.

4.1.3 Higiene.-

El contratista debe observar las normas de salud ocupacional para las personas privadas de la libertad que redimen pena dentro de las actividades de elaboración de alimentos, para ello debe mantener permanentemente un botiquín totalmente dotado, observando la vigencia de los medicamentos que autorice el Director de la Cárcel Distrital, de conformidad con las normas de seguridad establecidas para el efecto.

4.2. Normas Sanitarias para el Servicio de Alimentación Preparada.-

4.2.1. **Objetivo.-**

Contribuir a la minimización de los riesgos de intoxicación de los usuarios, que puedan ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos.

Av. Calle 26 No. 57 - 41
Torre 7 Tel: 3779595
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

El contratista debe ejercer un control para dar cumplimiento a estas normas.

4.2.2. **Normas Sobre el Personal.-**

Todo el personal que labore en el servicio de alimentación de la Cárcel Distrital debe cumplir los requisitos estipulados en esta ficha técnica.

Cuando se vincule personal nuevo, el contratista debe informar por escrito al supervisor del contrato la nueva vinculación (aún en periodo de prueba) y adjuntar los documentos exigidos.

En todo caso, deberán cumplir los requisitos consignados en la presente ficha técnica o requisitos superiores a los indicados en la misma ficha técnica, sin costo adicional alguno para la SECRETARÍA y con la aprobación por parte del supervisor del contrato.

4.2.3. **Normas de Presentación e Higiene Personal.-**

4.2.3.1. Ropa.-

El contratista debe suministrar al personal que labore en la manipulación y preparación de los alimentos dentro de las instalaciones del establecimiento carcelario (personal privado de la libertad que redime pena en el taller del servicio de alimentación) una dotación completa que consta de:

- ✓ Dos (2) uniformes: Un (1) uniforme de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; preferiblemente blanco (pantalón y camisa manga corta, tipo overol o blusa, para el personal que tenga contacto directo con los alimentos) y un (1) uniforme de color naranja con las mismas características. Su entrega será cada cuatro (4) meses y al ingreso del nuevo personal manipulador de alimentos.
- ✓ Tapabocas desechable (Mínimo uno diario por persona).
- ✓ Tapabocas de tela (mínimo uno mensual).
- ✓ Gorro que cubra completamente el cabello (cofia) (Mínimo uno diario si es desechable o uno mensual si es de tela).
- ✓ Botas de caucho caña alta, con suela antideslizante, color claro (cada cuatro (4) meses).
- ✓ Guantes de caucho (con colores que identifiquen el uso). Cuatro al mes (dos (2) negros para limpieza y desinfección y dos (2) amarillos para producción).
- ✓ Delantales en PVC, largos, de color claro, de mínimo calibre 30 (Cuatro (4) cada cuatro (4) meses).
- ✓ Guantes de manipulación de alimentos (Cada vez que se requiera).
- ✓ Guantes (Para manipulación de elementos a altas temperaturas) y Guante metálico (acero niquelado y cromado), se condiciona su entrega a las actividades del manipulador de alimentos dentro del proceso de producción.
- ✓ Limpiones desechables para secar (Cada vez que se requiera).
- ✓ Cinturón ergonómico (Cada seis (6) meses).
- ✓ Monogafa vapor antiempañante (Cada seis (6) meses).
- ✓ Chaqueta térmica para cuartos fríos.
- ✓ Y demás elementos de protección para salud ocupacional y seguridad industrial como: mangas para fritos, uniforme de color oscuro para el personal que realice actividades de manejo de desechos y aseo, entre otros.
- ✓ Se deben crear estrategias para garantizar la limpieza y desinfección de la dotación utilizada por el personal manipulador.

Contar con cantidad de reserva de tapabocas desechables, gorro desechable y bata desechable en reserva para visitantes.

El contratista entregará a la firma del Acta de inicio, el programa del manejo de seguridad industrial dentro del

área del servicio de alimentos para ser aplicado mientras ejecuta el contrato; este debe tener en cuenta riesgos físicos, químicos, biológicos, ergonómicos de seguridad en fritos, cortes, uso de marmitas, manejo de pisos, manejo de cargas, uso adecuado de elementos de protección, etc.

4.2.3.2. Presentación del personal.-

- ✓ El cabello debe permanecer completamente recogido.
- ✓ Los hombres deben permanecer sin barba y bien afeitados.
- ✓ Mantener las uñas cortas, a ras del dedo y sin esmalte.
- ✓ Durante las horas de actividades no se podrán usar reloj, anillos, aretes, ni otra clase de joyas en las manos o brazos.
- ✓ No portar durante el desarrollo de las actividades de área del servicio de alimentos radio, walkman, discman, o cualquier otro elemento que implique el uso de audífonos.

Para el caso de las personas privadas de la libertad que redimen pena en el área del servicio de alimentos, la Dirección de la Cárcel Distrital o su delegado harán lo necesario para que las normas anteriores se cumplan.

4.2.3.3. Higiene personal-

- Se mantendrá un aseo permanente en las manos, con abundante agua, jabón y gel antibacterial con rótulo correspondiente, adecuado para manipuladores de alimentos, inmediatamente antes de comenzar a trabajar, inmediatamente después de utilizar los servicios sanitarios, tocarse el cabello, boca o cara, estornudar, utilizar trapeadores, trapos sucios, periódicos, coger platos sucios, verduras o frutas crudas, recipientes de basura o desperdicios y demás objetos y elementos químicos que se consideren agentes contaminantes.

b. Debe utilizar el tapabocas desechable durante el tiempo que esté cerca o manipulando los alimentos, tanto en recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos.

c. Está estrictamente prohibido fumar en el área del servicio de alimentos, así como para el contratista y su personal (cocinero, nutricionista, ingeniero de alimentos y demás personal del contratista) está prohibido fumar en cualquier otra área de la Cárcel Distrital, en concordancia con la Resolución expedida por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia.

d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles por la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe e infecciones de garganta; otras enfermedades infecto-contagiosas tales como: hepatitis (bucuonoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea) **no podrá** realizar actividades en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico para su valoración.

e. No se permitirá personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, frotis faringeo, vías respiratorias, estado de la piel y otros; coprológico seriado (mínimo dos), KOH de uñas, citoquímico de orina y serología (exámenes de laboratorio costeados por el contratista). Las personas privadas de la libertad que redimen pena en el área del servicio de alimentos a través del Grupo de Atención Integral, con el apoyo del médico contratista de la Cárcel Distrital, efectuará la valoración médica, ordenará la práctica de los exámenes pertinentes y emitirá concepto para manipular alimentos. En este punto resulta necesario precisar que los exámenes de laboratorio del personal privado de la libertad que manipula alimentos consistirán en coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas (costeado por el contratista) y deben efectuarse cada seis (6) meses. En el evento de que la persona privada de la libertad una vez realizados los exámenes de laboratorio, requiera tratamiento, éste será suministrado por la Cárcel Distrital y la toma de los nuevos exámenes serán costeados por el contratista.

4.2.4. Normas de Higiene con Respecto a los Alimentos. -

4.2.4.1. Compra. -

a. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados por el contratista en establecimientos que garanticen buena calidad y cumplan con todas las normas sanitarias y de rotulado vigentes. Para este tipo de productos deben entregar al supervisor, cada vez que lo requiera, copia del concepto sanitario expedido por el hospital más cercano al proveedor; la vigencia del concepto sanitario no debe ser mayor a seis (6) meses para los alimentos de mayor riesgo en salud pública, ni mayor a doce (12) meses para los alimentos de menor riesgo en salud pública. Los productos cárnicos, se reciben en canastillas plásticas dotadas con su respectivo capuchón (bolsa tina). Los huevos deben ingresar en cubeta plástica (tanto la cubeta como canastillas serán propiedad del contratista).

b. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, cumpliendo con la norma de rotulado y además deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas interior.

c. Los productos no perecederos deben cumplir con la totalidad de los requisitos exigidos en las normas de rotulado vigente.

d. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra de tal forma que den garantía de buena calidad, es decir, que tengan un aspecto agradable y estar libres de suciedad debido a materias fecales, parásitos, pus, micelio de mohos, etc. Los productos perecederos como frutas, vegetales, tubérculos, entre otros, deben ingresar en canastilla plástica sin excepción.

4.2.4.2. Bodegas y Parque Automotor.-

El proponente debe acreditar dentro de su propuesta la disponibilidad de mínimo una (1) bodega para almacenamiento de alimentos, ubicada dentro del perímetro urbano de Bogotá, D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, y por lo menos un (1) vehículo tipo furgón. La disponibilidad de los bienes se acredita adjuntando los documentos de propiedad o arrendamiento. Por lo cual, el proponente debe adjuntar con su oferta, para el caso de propiedad: Certificado de libertad y tradición de la bodega y fotocopia de la licencia de transito (tarjeta de propiedad) del vehículo; para el caso de arrendamiento debe anexar fotocopia del contrato de arrendamiento de los dos bienes, certificado de libertad y tradición de la bodega y fotocopia de la licencia de transito (tarjeta de propiedad) del vehículo. Así mismo, para el vehículo, ya sea de propiedad del proponente o en arrendamiento, se debe adjuntar fotocopia del certificado de emisión de gases vehicular vigente, 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. El arrendamiento de los bienes se debe acreditar por lo menos por nueve (9) meses, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de contratación. La bodega y el vehículo automotor se deben garantizar durante la totalidad de la ejecución contractual.

Además de lo anterior, el proponente debe allegar tanto para la bodega como para el vehículo, fotocopia del concepto sanitario, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico sanitarias para almacenar y transportar alimentos, estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 y normas que lo complementen o sustituyan.

El proponente debe tener en cuenta que los costos de desplazamiento y operación serán asumidos en su totalidad por el contratista resultante de este proceso.

El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos.

Para la firma del acta de iniciación, el contratista debe entregar al supervisor del contrato el certificado de

emisión de gases vehicular vigente, 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.

4.2.4.3. Recepción de alimentos. -

La totalidad de los víveres que ingresan al Establecimiento Carcelario para la prestación del servicio de alimentación preparada, son revisados por el supervisor del contrato o por quien este designe, lo anterior, a efectos de verificar el cumplimiento de las normas sanitarias y de rotulado vigentes.

Para la recepción de los alimentos, el contratista debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

a. La persona encargada por parte del contratista de la recepción de los alimentos, debe evitar su deterioro observando los siguientes aspectos: No descargarlos con brusquedad o golpeándolos, no sentárse ni permitiendo que se sienten sobre los bultos o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándolos expuestos al sol o a la humedad.
b. Los vehículos deben tener estibas plásticas, donde colocan las canastillas.
c. Todos los alimentos ingresaran en canastillas plásticas, debidamente limpias y secas.
d. Los alimentos que requieran cadena de frío ingresarán en transporte de alimentos y con termoking en funcionamiento. Se deberá verificar la temperatura con que van a ingresar los alimentos (4°C +/- 2°C) y dejar el registro en el formato correspondiente.
e. Debe rechazarse los productos que no cumplan con las normas de rotulado y que tengan las siguientes características:
   - ❖ Los vegetales que presenten, sustancias blancas adheridas, moho, hongos, huecos, olores fétidos o penetrantes.
   - ❖ Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferentes a las normales, especialmente olor, sabor ácido, entre otras, sin el porcionado exigido y que no cumplan la cantidad de grasa visual permitida (la cual debe ser mínima).
   - ❖ Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior.
   - ❖ Los elementos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída, contaminada con orina o heces de roedores u otros animales o infectados con parásitos (como gorgojos).
   - ❖ Los alimentos empacados con presencia de humedad o producto con el empaque adherido al producto sin ser un empaque al vacío.
   - ❖ Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos.
   - ❖ Los huevos rotos, con manchas de sangre, calientes o que no tengan la frescura requerida y que su embalaje sea en cubeta de cartón.
   - ❖ Los alimentos que vengan transportados con productos como insecticidas y otros tóxicos.
   - ❖ Productos en embalaje reutilizado.

4.2.4.4. Almacenamiento y conservación. -

a. Debe establecerse un sistema de almacenamiento que reúna los siguientes requisitos:

   - Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.
   - Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo.
   - Colocación de alimentos de forma que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio: *"primeros en entrar, primeros en salir".* Llevar un registro documental. Todos los productos deben tener rotulo que conste la fecha de ingreso, lote, fecha de vencimiento, entre otros.
   - Provisión adecuada y suficiente de canecas rotuladas, tarimas, estibas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente sobre el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación con polvo, roedores, rastreros y moscas.
   - Ubicar las estibas y estantes de almacenamiento retirados de las paredes aproximadamente 20 cm.

. Toda canastilla y producto en almacenamiento debe tener rotulo que indique fecha de ingreso, tipo de producto, fecha de vencimiento, lote, entre otros datos.
. La cebolla y el cilantro deben ser adecuados antes de ingresar al almacenamiento.

b. Deben almacenarse de inmediato en los cuartos fríos, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescados y huevos.

c. Todo bulto que se abra debe almacenarse en caneca, anaquel o armario con tapa, debidamente rotulado (con la información de donde proviene el producto y fecha de apertura del mismo).

d. Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas) se deben utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.

e. Se debe excluir del área de almacenamiento de alimentos todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

f. Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y sólo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos, deben tener cortinas plásticas.

g. Las carnes crudas, frescas y de primera calidad se deberán almacenar en cuarto frío o refrigerador de modo que permita su buena conservación.

h. Los aceites de cocina deben ser usados máximo tres (3) veces en fritos y para el caso de pescado su uso será una vez. Todo aceite usado de cocina debe ser entregado en el galón original tapado para ser almacenado en el centro de acopio de residuos de la Cárcel.

i. Las verduras que van a permanecer más de veinticuatro horas en refrigerador, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.

j. Los huevos se almacenan en sitios que garanticen su buena conservación.

k. Todas las carnes deberán ingresar debidamente porcionadas con una periodicidad de 2 veces por semana, con la respectiva norma de rotulación, de acuerdo al gramaje mínimo exigido en las condiciones mínimas para el suministro. La carne molida deberá entregarse por parte del proveedor empacada al vacío.

Al efecto y en relación con el almacenamiento y conservación, la SECRETARÍA suministrará las áreas y los equipos con que cuenta el Establecimiento Carcelario, que serán los que el contratista está en obligación de usar. En caso de no ser suficientes, el contratista deberá entregar el menaje preferiblemente en policarbonato y equipos necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada.

4.2.4.5. Equipos. -

- Todos los equipos utilizados deben estar limpios antes de ser utilizados.
- Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes.
- Cada equipo deberá tener en un lugar visible en el área donde está ubicado, la guía de manejo y precauciones de uso.

4.2.5. Normas para la Manipulación. -

4.2.5.1. Los alimentos. -

❖ Los alimentos que han sido descongelados, no deben ser nuevamente congelados.
❖ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de tres (3) horas.

- Descongelar solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar el inicio de su descomposición.
- Hacer una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, textura o sabor).
- Retirar con agua a presión todo resto de tierra, insecticida o animales adheridos a los vegetales.
- Realizar desinfección en hortalizas y frutas, antes de realizar cualquier proceso.
- Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben prepararse lejos del calor y una vez preparados, se deben almacenar en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, jugos, postres, salsas, carnes frías).
- Los aceites usados en frituras no deben ser reutilizados en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado.
- Descartar todo aceite que presente olor o aspecto desagradable (se debe llevar registro de la disposición final del aceite).
- Descartar los alimentos empacados, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orines, heces de roedores y otros animales.
- Descartar los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido esté lleno de espuma o mal olor.
- Descartar los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o manchas.
- No sobrecargar los alimentos de aliños, en forma tal que encubra características de anormalidad o que pueda ocasionar trastornos gástricos.
- No utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.

Para la firma del Acta de Iniciación el contratista debe allegar los procedimientos de control de calidad para cada uno de los procesos que se dan en el suministro de alimentación preparada (recepción, almacenamiento con rotación de materia prima, producción y distribución de alimentos).

4.2.5.2. Los utensilios. -

- Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, debe lavarse y desinfectarse antes de usarlo nuevamente.
- Todos los equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes y después de casa uso.
- Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular los alimentos, nunca los dedos.
- Los utensilios deberán ser de material no tóxico, ni corrosivo.
- Para probar un alimento, pase del utensilio con que está manipulando a otro y lávelo inmediatamente.
- Todos los elementos como cuchillos, espátulas, pinzas etc., deben estar debidamente marcados con el nombre del contratista.
- El contratista debe utilizar un procedimiento de desinfección para las cubetas y canastillas plásticas, el cual debe informar por escrito al supervisor del contrato.

4.2.6. Normas en la Distribución de los Alimentos. -

- Servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones adecuados para la distribución, pero nunca con los dedos.
- Los líquidos se deben servir utilizando dispensador y no hasta el borde del recipiente.
- Las sobras de comida deben depositarse directamente en canecas limpias, provistas de bolsa plástica con tapa ajustable.
- Para desprender de la vajilla y menaje los residuos alimenticios, se debe utilizar cepillo o esponja, nunca la mano.
- Los desperdicios de alimentos deben recogerse, almacenarse separados de las basuras y efectuar la disposición final.
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.

- Se deben servir los alimentos en menaje en buen estado, higienizado y seco.
- Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos y/o contaminación del producto.
- Se deben garantizar las temperaturas de seguridad desde el inicio y hasta el final del servicio.

4.2.7. Normas sobre Disposición de Basuras y Desperdicios. -

4.2.7.1. Recipientes. -

- Los recipientes para basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y estar debidamente rotulados.
- Los colores de los recipientes y bolsas plásticas deben ser de acuerdo a los estipulados en el PIGA de la entidad.
- Lavarse frecuentemente.
- Separar los de basura y los de desperdicios alimenticios.
- Deben evacuarse los residuos permanentemente del área de proceso de alimentos, teniendo en cuenta que el almacenamiento temporal debe ser inferior a una (1) hora.
- Ser de un material fácilmente lavable, preferiblemente plástico y de alto tráfico.
- Disponer de tapas que cubran completamente la boca del recipiente, y bolsas plásticas en su interior con el fin de facilitar la evacuación de los residuos.
- La parte externa debe mantenerse limpia.
- El contratista realizará la disposición final de los residuos orgánicos tanto del área del servicio de alimentos como de los pabellones, allegando los documentos soportes al supervisor.

4.2.7.2. Ubicación-

- Los lugares donde exista espacio que permita almacenar basuras y desperdicios deberá estar fuera del lugar de preparación (área del servicio de alimentos), almacenamiento (cuartos fríos y bodega de productos perecederos y no perecederos) o consumo de alimentos (comedores de los pabellones).
- En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes para la recolección de desperdicios, por ningún motivo se ubicará cerca del sitio de preparación de alimentos, o donde haya alimentos preparados para el consumo.

4.2.7.3. Otras Normas-

- Quien esté encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, debe utilizar guante de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano.
- Quien esté encargado de vaciar los desperdicios no tendrá asignado simultáneamente otra tarea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
- La dotación de recipientes debe ser en un número suficiente para que los recolectores en el momento de llevarse los desperdicios entreguen nuevos recipientes vacíos, limpios y con la respectiva tapa.

4.2.8. Control de Plagas y Roedores-

Como medida inicial, el contratista deberá instalar mallas o anjeo en ventanas y puertas de acceso tanto en el área de producción como en la de almacenamiento. No obstante, trimestralmente o cuando se requiera se debe efectuar el control integrado de plagas de acuerdo al cronograma (Debe especificar la actividad y la fecha en la que se realizará el control) entregado por el contratista y posterior a la intervención éste debe entregar al supervisor la certificación en original expedida por la firma que realiza el procedimiento con su respectiva autorización dada por la autoridad competente, la cual debe indicar los químicos aplicados y su dosificación (fichas técnicas y recomendaciones), junto con copia del respectivo concepto sanitario expedido por el hospital

más cercano a la empresa prestadora del servicio de control integrado de plagas, cuya vigencia no puede ser superior a seis (6) meses.

ANIMALES DOMÉSTICOS: No se permite la presencia de animales domésticos en las áreas donde se almacena, prepara y distribuye la alimentación. La Dirección de la Cárcel Distrital velará para que la norma se cumpla estrictamente.

4.2.9. Limpieza y Desinfección-

Se debe cumplir el programa propuesto por el contratista en operación, procedimientos, dosificaciones, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Deben utilizarse soluciones desinfectantes.
- Realizar plan de choque semanal en limpieza y desinfección.
- Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso.
- Deben desinfectarse puertas y paredes por lo menos tres (3) veces a la semana.
- Se deben incluir las fichas técnicas de las sustancias a utilizar.
- Implementación y verificación: Formatos que permitan controlar el desarrollo propuesto en cada uno de los programas.

4.2.10. Muestreo de alimentos-

El contratista debe establecer un cronograma de muestreo con una frecuencia no mayor a tres (3) meses que incluya: materia prima, materia en proceso, producto terminado, frotis de superficie, frotis de bandeja y vaso, frotis de ambientes, agua potable, frotis de manos de dos (2) manipuladores del servicio, entre otros, que exija el ente de control; en este punto el contratista debe tener en cuenta en los análisis microbiológicos los mesófilos.

Cabe anotar, que el contratista debe efectuar la toma de contramuestras de la producción del día (tres muestras de cada preparación de **120 gramos**), las cuales se deben almacenar de manera aislada, protegidas en empaque hermético y en un refrigerador único para éstas, las muestras deben ser desechadas a las 72 horas de haberse realizado la toma.

De igual manera, en caso de requerirse una toma de muestras para laboratorio fuera del cronograma establecido, el contratista debe proceder a su recolección, previa solicitud escrita del supervisor del contrato.

Por último, los resultados de laboratorio deben ser allegados al supervisor del contrato.

5. SEGURIDAD-

La Dirección de la Cárcel Distrital ordenará requisas periódicas y esporádicas al área del servicio de alimentos, con el fin de preservar la seguridad y evitar el ingreso y escondite de armas cortopunzantes y sustancias psicoactivas. En el evento de encontrarse algún tipo de arma o sustancia psicoactiva, esta novedad será informada por escrito a la Supervisión del contrato.

Las requisas mencionadas anteriormente serán diferentes a las rutinarias que se practican al ingresar cualquier elemento o víveres a la Cárcel con destino al área del servicio de alimentos.

El área del servicio de alimentos debe ceñirse a los parámetros de seguridad impartidos por la Dirección de la Cárcel Distrital al igual que debe ceñirse estrictamente al Reglamento Interno de la Institución Carcelaria.

Dentro del área del servicio de alimentos sólo debe permanecer personal debidamente autorizado por la Dirección de la Cárcel Distrital, por esta razón el contratista debe tramitar con **anterioridad** la autorización de

ingreso de las personas que requiera para el servicio de alimentación preparada o para efectuar actividades incluidas dentro del mismo, mantenimientos, capacitaciones, etc.

En caso de ingreso de vehículos pertenecientes a proveedores del contratista, es importante señalar que sólo se autoriza el ingreso del conductor.

6. **REGLAMENTO PARA LA CAPACITACIÓN EN CULINARIA-**

El contratista a través del cocinero debe efectuar cursos de culinaria dirigido a las personas privadas de la libertad que se encuentren redimiendo pena dentro de las actividades que se desarrollan en el área del servicio de alimentación, manteniendo los siguientes parámetros:

- El contratista debe presentar a la firma del Acta de Iniciación del contrato un programa con un (1) curso, el cual comenzará una semana después del inicio de la ejecución del objeto contractual, cada

  curso debe comprender cuatro (4) platos típicos fuertes nacionales diferentes por cada mes de ejecución del contrato. Los platos deben tener buena presentación y contar con los acompañamientos correspondientes.
- Los horarios para la capacitación serán definidos por el contratista de acuerdo a la logística observada durante la primera semana de ejecución contractual, por ende, la identificación de los días y horarios más convenientes. Este horario debe presentarse por escrito y se adjuntará al programa de culinaria inicialmente presentado.
- Cada curso se le dictará a la totalidad de las personas privadas de la libertad que rediman pena en la elaboración de alimentos para la población carcelaria.
- En cada curso se debe enseñar como mínimo durante el mes, cuatro (4) platos fuertes típicos nacionales diferentes a los establecidos en los menús de suministro a la población carcelaria; lo que significa que semanalmente será un (1) plato fuerte con una intensidad de capacitación teórico práctica de dos (2) horas cada uno.
- Cada plato típico fuerte semanal se preparará en dieciocho (18) porciones servidas, doce (12) para degustar por el personal que redime pena en la elaboración de alimentos y seis (6) para la degustación por parte de las personas seleccionadas discrecionalmente por la Dirección de la Cárcel Distrital. En el evento de no seleccionar las seis (6) personas para la degustación, el Director informará oportunamente al contratista y estos se acumularán para apoyar actividades de la Cárcel. De esta instrucción se debe dejar el soporte escrito.
- En cada curso se **tendrán en cuenta temáticas como:** ***aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria*****,** ***instalaciones propias de una cocina, maquinaria y equipos básicos y términos culinarios***.
- Harán parte también de la capacitación culinaria, la instrucción que se deba dar a las PPL frente a la preparación de salsas o aderezos o métodos de cocción o preparación (ej: gratinado, salteado, vinagreta, etc.) utilizados para mejorar la presentación y aceptabilidad de un alimento contemplado dentro de los menús convencionales; también hará parte la instrucción dada en la preparación y elaboración de los menús especiales.
- El contratista suministrará las materias primas, insumos y elementos necesarios para la elaboración de las recetas que enseñe durante el curso (incluyendo material didáctico), que debe presentarse en el soporte de cada curso, teniendo en cuenta que deberá dar la degustación mencionada anteriormente.
- Cada curso será diferente para cada mes y se impartirá durante toda la ejecución del objeto del contrato.

ANEXO No. 3
MODELO MULTAS Y SANCIONES
(DILIGENCIAMIENTO OBLIGATORIO)

Bogotá D.C.,

Señores
SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

Respetados Señores:

Con toda atención, me permito certificar bajo la gravedad de juramento, que a la sociedad no le han hecho efectiva la garantía de seriedad de OFERTA u otra garantía, ni ha realizado el pago para evitar la ejecución de la misma en la etapa precontractual, ni ha sido sancionada en la etapa contractual (multas o penal pecuniaria) por entidades públicas o privadas en los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso de selección.

Esperamos con lo anterior haber dado cumplimiento al requerimiento señalado en el presente pliego de condiciones.

Cordialmente,

Representante Legal

ANEXO No. 4
FORMATO COMPROMISO CONSORCIAL

Entre, (persona jurídica)----------, domiciliados en ----------, constituida mediante Escritura No. -------- otorgada en—de 19--- en la Notaría ---- de --------, representada en éste acto por --------, mayor de edad y vecino de -----, identificado con la cédula de ciudadanía No. ---------- de -------, quien obra en su carácter de ----------, con amplias atribuciones al efecto, por una parte, y (persona jurídica)----------, domiciliada en ---------, constituida mediante Escritura No. --------- otorgada el --- de ---- de 199---- en la Notaría -----de---------- representada en este acto por ----------, mayor de edad y vecino de ----------, identificado con la cédula de ciudadanía No. ---------- de ----------, quien obra en su carácter de ----------, con amplias atribuciones, hemos determinado celebrar un compromiso o convenio consorcial que se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Este compromiso se celebra con el fin de integrar, como en efecto se integra por medio del presente documento, un consorcio entre ---------- y ---------- y ---------- y ---------- que se denominará_____, para efectos de presentar una oferta conjunta para el Proceso Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. ____ de 2018, cuyo objeto es "Prestar el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C." Así mismo, y solo para efecto de los informes que deba presentar a la Cámara de Comercio la entidad contratante, señalamos que los términos y extensión de nuestra participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, es la siguiente: _____.

SEGUNDA: Por virtud de lo anterior nos comprometemos, desde ahora por medio del presente documento, tanto a presentar una oferta conjunta, como a celebrar y ejecutar el contrato respectivo en caso de selección igualmente en forma conjunta y dentro de las condiciones exigidas por EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA.

TERCERA: Queda expresamente convenido que los consorciados respondemos solidariamente por el cumplimiento total de la oferta y de la ejecución del contrato; en consecuencia, las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de los citados eventos, afecta a todas las personas que lo conforman.

CUARTA: Celebrado el contrato, queda convenido que no podrá haber cesión del mismo entre los miembros que integren el consorcio. Cuando se trate de cesión a terceros, se requerirá de la autorización previa, expresa y escrita de por EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA.

QUINTA: Se hace constar, además, que quienes estamos suscribiendo este compromiso disponemos de atribuciones suficientes para representar a nuestras firmas y para contratar en nombre suyo, no solamente para los efectos del presente convenio sino también para la ejecución y celebración de todos los actos y contratos que se deriven tanto del compromiso consorcial como de la adjudicación del contrato que de ella se derive.

SEXTA.-DURACIÓN: que la duración del compromiso consorcial se extenderá desde la firma del presente compromiso, por todo el plazo de ejecución del contrato que nos sea adjudicado y un (1) año más. No obstante lo anterior, en el evento en que no ocurriere la liquidación dentro del año siguiente a la terminación del contrato, la duración se extenderá hasta la liquidación del contrato.

SÉPTIMA.- DIRECCIÓN: Para todos los efectos ante EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, se consignan a continuación las direcciones donde funcionan las oficinas de los consorciados, a saber: ----------,_____,_____,. No obstante lo anterior, se acepta desde ahora que EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA pueden dirigirse al consorcio a la siguiente dirección: ----------.

Para todos los efectos los integrantes del Consorcio designamos de común acuerdo a ----------, identificado con C.C. No.…….. como representante del mismo. Para constancia se firma a los _____

Av. Calle 26 # 57- 83
Torre 7 Tel: 3779595
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

FIRMAS _____
NOMBRE_____
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN _____

ANEXO No. 5
FORMATO COMPROMISO UNIÓN TEMPORAL

Entre, (persona jurídica) ----------, domiciliados en ---------- constituida mediante Escritura Pública No.---------- otorgada en ------- de 199--- en la Notaría ---- de ----------, representada en éste acto por ---------- mayor de edad y vecino de ----------, identificado con la cédula de ciudadanía No.---------- de ----------, quien obra en su carácter de ---------- con amplias atribuciones al efecto, por una parte, y (persona jurídica) ----------, domiciliada en -----, constituida mediante Escritura No.---------- otorgada el ----- de 199----, mayor de edad y vecino de ---------- identificado con la cédula de ciudadanía No. -- de --------, quien obra en su carácter de ----------, con amplias atribuciones hemos determinado celebrar un compromiso de unión temporal que se denominará_____ y se regirá por las siguientes cláusulas:
PRIMERA: Este compromiso se celebra con el fin de integrar, como en efecto se integra por medio del presente una oferta conjunta para el Proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. ____ de 2018, cuyo objeto es ““Prestar el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.”

SEGUNDA: Por virtud de lo anterior nos comprometemos desde ahora, por medio del presente documento, tanto a presentar una oferta conjunta, como a celebrar y ejecutar el contrato respectivo en caso de selección, igualmente en forma conjunta y dentro de las condiciones exigidas por EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA.

TERCERA: Queda expresamente convenido que las personas que integramos esta Unión Temporal respondemos solidariamente por el cumplimiento total de la propuesta y de la ejecución del contrato, en consecuencia, las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de los citados eventos afecta a todos los integrantes que la conforman. Para efectos de la aplicación de las sanciones por incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y de la orden, convenimos que los términos y extensión de nuestra participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, es la siguiente: _____. Igualmente, nos comprometemos a no modificar los términos y la extensión de las actividades señaladas anteriormente sin el consentimiento previo y escrito de EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA.

CUARTA: Celebrado el contrato, queda convenido que no podrá haber cesión del mismo entre los miembros que integren la Unión Temporal. Cuando se trate de cesión a terceros, se requerirá de la autorización previa, expresa y escrita de EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA.

QUINTA: Se hace constar, además que quienes estamos suscribiendo este compromiso disponemos de atribuciones suficientes para representar a nuestras firmas y para contratar en nombre suyo, no solamente para los efectos del presente convenio sino también para la ejecución y celebración de todos los actos y contratos que se deriven tanto de la Unión Temporal como de la selección y del contrato que de ella se derive.

SEXTA.- DURACIÓN: que la duración del compromiso de unión temporal se extenderá desde la firma del presente compromiso, por todo el plazo de ejecución del contrato que nos sea adjudicado y un (1) año más. No obstante lo anterior, en el evento en que no ocurriere la liquidación dentro del año siguiente a la terminación del contrato, la duración se extenderá hasta la liquidación del contrato.

SÉPTIMA.- DIRECCIÓN: Para todos los efectos ante EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA. Se consignan a continuación las direcciones donde funcionarán las oficinas de las personas que integran la Unión Temporal a saber: _____, _____, _____. No obstante lo anterior, se acepta desde ahora que EL DISTRITO- LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, pueden dirigirse a la siguiente dirección-----Para todos los efectos los integrantes de la Unión Temporal de común acuerdo designamos a -------- como representante de la misma.

Para constancia se firma en ----------a los --------

FIRMAS
NOMBRE
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

ANEXO NO. 6
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: _____ (Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o Unión Temporal proponente) domiciliado en _____(Domicilio de la persona firmante), identificado con _____(Documento de Identificación de la persona firmante y lugar de expedición), quien obra en calidad de _____ (Representante legal de la Sociedad, del Consorcio, de la Unión Temporal, o de la Asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha Sociedad, Consorcio, Unión Temporal, o Asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la Cámara de Comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso anticorrupción, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, adelanta el proceso de selección mediante el proceso de XXXXXXX No. XXXX de 201X para la celebración de un contrato estatal, cuyo objeto es "**Prestar el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C."**

SEGUNDO: Que es interés del PROPONENTE y LA ENTIDAD apoyar la acción del estado colombiano, para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas.

TERCERO: Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de contratación aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso y, en tal sentido, suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS. EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos: **1.1.** EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta; **1.2.** EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre; **1.3.** EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes, asesores y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección mediante el presente proceso y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de: a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta; b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta. 1.4. EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección o la distribución de contratos entre los cuales se encuentre el contrato que es materia del presente proceso de selección.

CLÁUSULA SEGUNDA. CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO. EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en el proceso, en caso de comprobarse el incumplimiento de los compromisos anticorrupción. En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____ (Ciudad donde se firma el presente documento) a los _____ (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

EL PROPONENTE:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del proponente o su representante legal).

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL,

SEAN PERSONAS JURÍDICAS, EN ESTE ÚLTIMO CASO A TRAVÉS DE LOS REPRESENTANTES LEGALES, ACREDITADOS DENTRO DE LOS DOCUMENTOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O LOS PODERES CONFERIDOS ALLEGADOS AL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

ANEXO No. 7
DECLARACIÓN JURAMENTADA DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES (PERSONAS JURÍDICAS Y/O NATURALES)

[USE LA OPCIÓN QUE CORRESPONDA, SEGÚN CERTIFIQUE EN NOMBRE PROPIO, REPRESENTANTE LEGAL O EL REVISOR FISCAL, CON O SIN PERSONAL A CARGO]

Yo, identificado (a) con la C. C. No. , en mi condición de Representante Legal de (nombre o razón social de la persona jurídica), identificada con el Nit. No._____ , debidamente inscrito en la ____ (indique la entidad donde se encuentra inscrito para efectos de acreditar la existencia y representación legal), certifico el pago de los siguientes aportes_____, pagados por _____durante los últimos seis (6) meses exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007.

Yo, _____, identificado (a) con la C. C. No. _____y con la Tarjeta Profesional No. de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor(a) Fiscal de (nombre o razón social de la persona jurídica), identificada con el Nit No._____, debidamente inscrito en la (indique la entidad donde se encuentra inscrito), luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos profesionales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar) pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses exigibles a la fecha de presentación de la propuesta, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y cancelados por la compañía durante dichos 6 meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007.

Yo, identificado (a) con la C. C. No._____ **,** en mi nombre propio o en condición de Representante Legal (esto se diligencia según corresponda, es decir, si lo hace en nombre propio o como represéntate legal), de (nombre o razón social de la persona jurídica), identificada con el Nit. No._____ , debidamente inscrito en la ____ (indique la entidad donde se encuentra inscrito para efectos de acreditar la existencia y representación legal), certifico que no tenga personal a cargo y por ende no estoy obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social.

NOTA: Para certificar el pago de los aportes correspondientes a los Sistemas de Seguridad Social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el Decreto 1670 de 2007 y el Decreto 728 de 2008. Así mismo, en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, ICBF y SENA, se deberán tener en cuenta los plazos dispuestos para tal efecto en esa misma norma.

- En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.
- En caso de presentar acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá precisar el valor y el plazo previsto para el acuerdo de pago, con indicación del cumplimiento de esta obligación
- En caso de no requerirse de revisor fiscal, este anexo deberá diligenciarse y suscribirse por el representante legal de la compañía, certificando el pago efectuado por dichos conceptos en los periodos antes mencionados.
- Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia y en cuyo país de origen no exista la obligación de realizar aportes parafiscales y al sistema de seguridad social, se deberá indicar esta circunstancia en documento suscrito bajo la gravedad del juramento por el proponente persona natural o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal.

FECHA DE EXPEDICIÓN_____

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN CERTIFICA_____

ANEXO No. 8
MODELO MULTAS Y SANCIONES
(DILIGENCIAMIENTO OBLIGATORIO)

Bogotá D.C.,

Señores
SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

Respetados Señores:

Con toda atención, me permito certificar bajo la gravedad de juramento, que a la sociedad no le han hecho efectiva la garantía de seriedad de OFERTA u otra garantía, ni ha realizado el pago para evitar la ejecución de la misma en la etapa precontractual, ni ha sido sancionada en la etapa contractual (multas o penal pecuniaria) por entidades públicas o privadas en los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso de selección.

Esperamos con lo anterior haber dado cumplimiento al requerimiento señalado en el presente pliego de condiciones.

Cordialmente,

Representante Legal.

ANEXO 9
CARTA DE COMPROMISO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Bogotá D.C., _____ del 2018

Señores
SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA
Ciudad.-

Referencia: Presentación de la carta de compromiso dentro del proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. ____ de 2018, cuyo objeto es "Prestar el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.**"**

El abajo firmante, actuando en nombre y representación de _____ lo cual puede verificarse con los documentos que hacen parte integral de esta propuesta, de acuerdo con los pliegos de condiciones, hacemos la siguiente propuesta para la adjudicación del proceso y en caso que nos sea aceptada por LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente, y declaro:

1. Que nos comprometemos a cumplir con todos los términos, especificaciones técnicas y obligaciones señaladas en el estudio previo, pliego de condiciones, adendas y anexos del presente proceso de contratación.
2. Que nos comprometemos a prestar los servicios de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria con destino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Carcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.
3. Que nos comprometemos a contar con un lugar físico -bodega- y transporte en los términos descritos en el estudio previo, pliego de condiciones , adendas y anexos del presente proceso de contratación.
4. Declaro que la empresa en la cual se prestará el suministro objeto de este estudio cumple con todos los requerimientos higiénico-sanitarios exigidos por la ley.

Declaro que he tenido acceso y tengo todos los documentos y anexos descritos en el pliego de condiciones, así como en las adenda(s) del proceso.

En constancia de lo afirmado, se suscribe a los _____ días del mes de _____ del año 2018, por

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO
NOMBRE DEL PROPONENTE:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE:
DIRECCIÓN:
CORREO ELECTRÓNICO:
TELÉFONO:
FAX:

ANEXO Nº 10
FORMATO COMPROMISO NUTRICIONAL

Bogotá D.C., ___ de _____ de 2018

Señores
Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres
Ciudad

Respetados Señores:

La presente tiene por objeto presentar mi compromiso para suministrar los 21 menús en las cantidades descritas, de acuerdo a la ficha técnica; con condiciones organolépticamente agradables, así como las preparaciones de los menús especiales y las dietas cuando se requieran, descritos en el presente pliego de condiciones, velando por el bienestar de la Población Privada de la Libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres.

De igual forma, me comprometo a cumplir con las condiciones mínimas establecidas para suministrar de forma adecuada y oportuna la alimentación, en caso de requerir modificaciones en cuanto a los menús, cumpliré con el procedimiento establecido por la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, para tal fin.

También me comprometo a cumplir con la legislación colombiana que en materia de suministro de alimentos se refiere, lo cual redundará en una mejora del estado de salud y nutrición de las personas privadas de la libertad.

Por último el contratista se comprometa a efectuar a través del profesional (nutricionista) a verificar y actualizar que los menús cumplan con la normativa establecida para tal fin y en los tiempos que esta lo indique.

_____
Representante Legal
Cedula de Ciudadanía

ANEXO No. 11
FORMATO PLAN DE CONTINGENCIA

Bogotá D.C., ____ de _____de 2018

Señores
Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres
Ciudad

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo a las personas naturales o jurídicas que representamos que, de conformidad con el presente Pliego de Condiciones, Ficha Técnica y con el Decreto 3075 de 1997, me encuentro en condiciones de presentar y aplicar el Plan de Contingencia solicitado, previo a la ejecución del contrato, para ponerlo en marcha cuando sea requerido por motivos de eventos que impidan la normal prestación del servicio en las instalaciones entregadas por la SECRETARIA, dentro del desarrollo del presente contrato.

Declaramos que conocemos que el anterior ofrecimiento queda como obligación en nuestra oferta y por lo tanto el incumplimiento de ello, acarrea las sanciones de ley contempladas en el contrato.

_____ y/o _____
Firma Representante legal Firma del APODERADO
Nombre: Nombre:

ANEXO No. 12
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

PROPONENTE: _____

En el caso de consorcios y/o uniones temporales, el proponente deberá relacionar únicamente la experiencia según su porcentaje de participación.

RELACIÓN EXPERIENCIA DEL PROPONENTE						
	CONTRATANTE	**OBJETO DEL CONTRATO**	**CODIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS REQUERIDO**	**VALOR EN SMLMV POR CADA CODIGO***	**VALOR TOTAL DEL CONTRATO EN SMLMV**	**FOLIO DEL RUP DONDE SE RELACIONA EL CONTRATO QUE PRETENDE HACER VALER EN LA EXPERIENCIA**
Contrato 1						
Contrato 2						
Contrato 3						
Contrato 4						
Contrato 5						

*** Nota: Si el contrato registrado en el RUP se refiere a la prestación de diferentes suministros o servicios, se debe efectuar dentro del formulario una discriminación de los mismos con su valor correspondiente en SMLMV, para efectos de establecer los que se relacionan con la clasificación por el Código de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas requerido para el presente proceso de selección**

_____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO
NOMBRE DEL PROPONENTE:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
DIRECCIÓN:
CORREO ELECTRÓNICO:
TELÉFONO:
FAX:

ANEXO No. 13
RELACIÓN DE HOJAS DE VIDA DEL PERSONAL PROPUESTO

Cargo	Nombre completo	Número del documento de identidad	Experiencia					Tipo de vinculación
			Profesión	Entidad	Fecha de inicio	Fecha final	Tiempo expresado en años, meses y días	

ANEXO Nº 14
PROPUESTA INICIAL DE PRECIO
DILIGENCIAMIENTO UNICAMENTE EN EL SECOP II

ANEXO Nº 15

INVENTARIO DE LOS EQUIPOS CON QUE CUENTA EL CONTRATISTA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CON DESTINO A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

Inventario General Servicio De Alimentos							
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANT.**	**ESTADO**			**OBSERVACIONES**	**Responsabilidad del mantenimiento preventivo y correctivo**
			B	**R**	**M**		
COCINA CALIENTE							
1	Estufa industrial a gas con bandeja recolectora en acero inoxidable.	1	X			4 fogones grandes, doble quemador, cubierta superior en acero inox.304 antiacidos; patas en tubo redondo, totalmente nuevo.	Contratista que suministra alimentación a PPL
2	Estufa a gas de piso enana, con bandeja recolectora extraíble recolectora de grasas y líquidos	4	X			Parrilla doble en hierro fundido, mueble y partes externas en acero inoxidable calibre 18 aluminizado ,se entrega totalmente nuevo.	Contratista que suministra alimentación a PPL
3	Plancha asadora a gas de piso, en acero inoxidable C18, T201	2	X			Soportes de quemadores, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos fabricados en acero aluminizado/ se entrega totalmente nuevo.	Contratista que suministra alimentación a PPL
4	Horno industrial a gas de 5 bandejas con termostato de seguridad	1	X			Mueble en acero inoxidable con aislamiento térmico	Contratista que suministra alimentación a PPL
5	Marmitas a gas, capacidad 150 litros	6	X			En acero inoxidable Con 5 posiciones de funcionamiento se entrega totalmente nuevo.	Contratista que suministra alimentación a PPL
6	Baño de María a gas con entrepaño en lamina de acero inoxidable, con trompo nivelador de altura; aislamiento térmico en fibra de vidrio.	1	X			Cubierta superior en acero inoxidable 304/2B antiácidos calibre 20 ;entrepaño en acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
SISTEMA DE EXTRACCIÓN COCINA							
7	Ductos,3 puertas de inspección cada uno., con soporte para anclaje	2	X			Ducteria en acero inoxidable calibre 20, con 34 secciones y 10 codos Motores de 4P Trifásicos de 12000CFM ,se entrega totalmente nuevo	Contratista que suministra alimentación a PPL

8	Extractor tipo hongo con soporte de turbinas	2				Con motores 4P	Contratista que suministra alimentación a PPL
9	Campana extractora tipo cajón con filtros completos	2				Acero inoxidable Calibre 20	Contratista que suministra alimentación a PPL
10	Control de extractores	1	X				Contratista que suministra alimentación a PPL
11	Caja con interruptor automático (breaker) 3.60amp(50a)	1	X				Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN							
12	Congelador y refrigerador mixto, vertical en acero inoxidable	2	X			2 Puertas solidas; Entrepaños de almacenamiento, parrillas plastificadas 3 en cada sección, iluminación LED, control inteligente de funciones/totalmente nuevos.	Contratista que suministra alimentación a PPL
13	Neveras Challenger	2				270 litros, totalmente nuevas	Contratista que suministra alimentación a PPL
14	Cuarto de refrigeración	**1**				En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
15	Cuarto de congelación	**1**				En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
16	Interruptor	1	X				Contratista que suministra alimentación a PPL
UTENSILIOS							
17	Tapa azafate en acero inoxidable, calibre 24	45	X			Tapa liza 1/1, Totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
18	Azafates	45	X			En acero inoxidable calibre 24.totalmente nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
19	Azafates	10		X		En uso	Contratista que suministra alimentación a PPL
EQUIPOS DE LAVADO							

20	Lavadora de vajillas en acero inoxidable con apertura de capota	1	x			En acero inoxidable Con 3 canastillas plásticas para vasos y platos totalmente nueva	Contratista que suministra alimentación a PPL
21	Lavamanos pedestal y válvula automática, grifo cuello de cisne y tapa frontal removible	5	x			Mueble en acero inoxidable calibre tipo 304 , flujo de agua activado con el pie ,se entrega totalmente nuevo	Contratista que suministra alimentación a PPL
22	Tanque de abastecimiento de agua cap. 2.000 litros	1	x			Con su instalación	Contratista que suministra alimentación a PPL y entrega de certificado de la limpieza y desinfección
CARROS TRANSPORTADORES							
23	Carros transportadores	4	x			Estructura en acero inoxidable, ruedas en nylon ,piso en estibas de lámina galvanizada, se entrega totalmente nuevo	Contratista que suministra alimentación a PPL
24	Carros porta bandejas	5	X			En acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
25	Carros transportadores	3		x		Usados	Contratista que suministra alimentación a PPL
26	Carro termo eléctrico	2	x			En acero inoxidable calibre 18110 voltios/60Hz/Nuevos	Contratista que suministra alimentación a PPL
27	Carro de entrega de alimentos para servicio de bandejas, marca CAMBRO, para distribución de dietas terapéuticas.	1	X			Utilizado para entrega de dietas, conserva la temperatura	Contratista que suministra alimentación a PPL
MESONES							
28	Mesa cocinero con soporte superior ,en acero inoxidable de 1.85x070m	1	X			Área de carnes *	Contratista que suministra alimentación a PPL
29	Mesa en acero inoxidable de 2.35x0.70	1	X			Área de carnes *	Contratista que suministra alimentación a PPL
30	Mesa en acero inoxidable de 0.50x0.96xx090 (AxLxH)	1	X			División entre estufa y planchas *	Contratista que suministra alimentación a PPL
31	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 3.00x 0.70	1	X			Área de tubérculos *	Contratista que suministra alimentación a PPL
32	Mesa en acero inoxidable	1	X			Área de tubérculos*	Contratista que suministra alimentación

	2.35mx0.70m						a PPL
33	Mesa de 1.10x0.70 metálica	1	X			Área de verduras*	Contratista que suministra alimentación a PPL
34	Mesa para lavado con dos vertederos. en acero inoxidable 3.00x0.70	1	X			Área de preparación de jugos *	Contratista que suministra alimentación a PPL
35	Mesa en acero inoxidable 1.40x0.70	1	X			Área de preparación de jugos	Contratista que suministra alimentación a PPL
36	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 2.20x0.70	1	X			Área de preparación de jugos	Contratista que suministra alimentación a PPL
37	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 1.80x0.70	**1**	**X**			Área preliminar	Contratista que suministra alimentación a PPL
38	Mesa en acero inoxidable 3.00x070	2	X			Área de sopas	Contratista que suministra alimentación a PPL
39	Mesa en acero inoxidable 1.20x070	1	X			Área de tubérculos	Contratista que suministra alimentación a PPL
40	Mesa de trabajo con soporte superior en acero inoxidable 1.80x0.70	1	X			Área de postres	Contratista que suministra alimentación a PPL
41	Mesón con doble vertedero en forma de L en acero inoxidable .3.16+1.88X0.85 con repisa de dietas	1	X			Área de dietas	Contratista que suministra alimentación a PPL
42	mesón en acero inoxidable 1.2X0.70	1	X			Área de dietas	Contratista que suministra alimentación a PPL
43	mesa en acero inoxidables 0.95x0.50	1	X			Área de dietas	Contratista que suministra alimentación a PPL
44	Mesa con vertedero doble en acero inoxidable 3.20x070m	1	X			Área lavado de bandejas	Contratista que suministra alimentación a PPL
45	Mesas plásticas RIMAX	5		x			Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
46	Sillas plásticas RIMAX	16		x			Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
ESTANTES							

47	Estante para almacenamiento de víveres de 1.50x0.60x1.80 4 entrepaños	2	X			Área de ollero, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
48	Estante para almacenamiento de útiles de cocina 2m (loza plástica)	2	X			Área de lavado, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
49	Estantes para almacenamiento de víveres 1x0.60x1.80 4 entrepaños	**2**	**X**			Piso 2 1 de 4 entrepaños 1 de 5 entrepaños, acero inoxidable	Contratista que suministra alimentación a PPL
50	Estantes de 1.60x0.5 de 4 niveles en metal galvanizado	2	X			1) 1.5x0.50x1.7m 2) 1.3x0.60x1.7m	Contratista que suministra alimentación a PPL
ÁREA DE ALMACEN							
51	Lámpara de seguridad media 2.32w	**5**	**X**			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
52	Reflectores LED JETA 200W 6500KW	*8*	X			Área de cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
53	Cámara fija de seguridad	1	X			Piso 1 almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
54	Domos de ventilación	5	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
55	Puerta metálica de la reja hoja doble con pasador	3	X			Acceso	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
56	Puerta de madera con cerradura	1	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
57	Puerta metálica de reja hoja doble con pasador	1	X			1 doble almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
58	Reja de utensilios	1	X			Muro cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
59	Válvulas	16	x			Instalación para suministro de gas de la cocina	Contratista que suministra alimentación a PPL
60	Registros	12	X			Instalación para suministro de gas de la cocina	Contratista que suministra alimentación a PPL
61	Toma doble	2	X			Área ollero	Contratista que suministra alimentación a PPL
62	llave sin mezclador	14	X			Área de cocina incluida llave de área de bodega de	Contratista que suministra alimentación

						almacenamiento	a PPL
63	Registro de ½" con tapa	1	X				Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
64	Llave terminal	1	X			Almacén	Contratista que suministra alimentación a PPL
65	Rejas	3	x			2 de ingreso al taller, 1 al ingreso de bodega	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

ANEXO No. 15
MINUTA DEL CONTRATO

Entre los suscritos **XXXXXXXXXXXXXXX**, mayor de edad y domiciliado en esta ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía No. XXXXXXX, quien actúa en nombre y representación legal de la **SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA D.C.**, en calidad de Subsecretario de Gestión Institucional, cargo para el cual fue nombrado mediante Resolución 27 del 1 de febrero de 2017 y Acta de Posesión No. 8 del 1 de febrero de 2017, a quien le fue delegada la ordenación del gasto de conformidad con la Resolución 12 de 2017 expedida por el Secretario de Despacho, quien para efectos de este contrato se denominará la **SECRETARÍA**, por una parte y por la otra la sociedad **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.** con la sigla **XXXXXXXXXXXXX,** con XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, representada legalmente por **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, también mayor de edad, identificado con Cédula de Ciudadanía No. XXXXXXXXXXXXX expedida en XXXXXXXXXXXXX, domiciliado (a) en esta ciudad, quien en lo sucesivo y para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA** hemos convenido celebrar el presente contrato de compraventa, previas las siguientes consideraciones: **1.** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX **XXX.** Que el presente contrato se regirá por la Ley 80 de 1993, sus Decretos Reglamentarios, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015, las demás disposiciones que regulan la materia y las estipulaciones contenidas en las siguientes clausulas: **CLÁUSULA PRIMERA- OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.". CLAUSULA SEGUNDA – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** Se encuentran indicadas en la ficha técnica diligenciada por el contratista en el proceso, la cual hace parte integral del presente documento. **CLAUSULA TERCERA - PLAZO** El plazo del presente contrato será por el término de **XXXXXX**; previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato **CLÁUSULA CUARTA- VALOR:** El valor del presente contrato es por la suma **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, este valor incluye todos los demás impuestos, tasas o contribuciones a que haya lugar en la ejecución del contrato. **CLÁUSULA QUINTA - FORMA DE PAGO:** La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia efectuará el pago al CONTRATISTA en pesos colombianos de acuerdo con las actividades efectivamente ejecutadas a satisfacción, en el (los) respectivo (s) periodos (s), previa presentación de las facturas respectivas y aprobación de las mismas por parte del supervisor designado por la Entidad. **El último pago estará sujeto a la suscripción del acta de liquidación.** Los pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a la radicación de la certificación de cumplimiento a satisfacción del objeto y obligaciones, expedida por el supervisor del contrato, acompañada de los respectivos recibos de pago por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral en Salud y Pensión, aportes parafiscales: SENA, ICBF, y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. Para efectos del pago, el CONTRATISTA deberá presentar: a. Factura o documento equivalente de conformidad con la Ley. b. Certificación de Cumplimiento y recibo a satisfacción por parte del Supervisor del contrato 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 2002y demás normas concordantes. (Informe de actividades mensuales debidamente firmado por el supervisor de contrato, el apoyo a la supervisión y el contratista, en el que se entregue, listados de participación de los procesos, planimetría de cada proceso, registro fotográfico, en medio magnético y físico.) c. Certificación expedida por el revisor Fiscal o el representante legal sobre el cumplimiento de los pagos al sistema de Seguridad Social, Cajas de Compensación y demás de acuerdo con el artículo 50 de La ley 789 de 2002 y normas concordantes. La forma de pago prevista, está sujeta a la situación de los recursos por parte de la Secretaría de Hacienda una vez se encuentre aprobado el PAC (programa Anual de Caja) y dentro de los 30 días siguientes a la presentación de los documentos requeridos para el efecto. 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. Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la prestación real y efectiva de la contraprestación pactada.

CLÁUSULA SEXTA - OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Prestar el servicio de alimentación a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., de manera permanente y continúa, durante el

Carrera 7 No. 20 - 1 Int
Torre E. Tel: 3779595
Código Postal: 111321
www.scj.gov.co

término de ejecución del contrato, conforme a la propuesta presentada, la ficha técnica y el Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada por subasta inversa del año 2018, así:

DIARIAMENTE POR PERSONA

a) Desayunos,
b) Almuerzos,
c) Comidas,
d) Dos (2) Refrigerios,
e) Una (1) bebida caliente

SEMANALMENTE POR PERSONA

Dos (2) cucharas desechables

Lo anterior de acuerdo al total del parte diario expedido por el Director del Centro Carcelario. En el evento de que, según concepto del médico de la Institución Carcelaria, deba suministrarse dieta especial para alguna persona privada de la libertad, debe darle el contratista estricto cumplimiento a tal régimen.

2. Servir a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y durante el término de ejecución del contrato, durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos los alimentos completos, con los menús previamente aprobados por el supervisor del contrato, en el horario determinado por el reglamento Interno del Establecimiento Carcelario.

3. Entregar, a la firma del Acta de Inicio del contrato, los documentos y programas exigidos en la ficha técnica del Pliego de Condiciones en el ítem denominado “Requisitos a cumplir por parte del contratista respecto a normas”.

4. Acatar las normas, especificaciones y prioridades que determine la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., en cuanto a turnos y horarios para la ejecución del contrato, lo mismo que ajustarse a los reglamentos, órdenes y disposiciones legales especiales para el funcionamiento del mismo.

5. Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, textura y preparación, de acuerdo con los estudios técnicos y 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 rápida atención a las personas privadas de la libertad. La calidad y cantidad de los alimentos y la eficiencia del suministro serán vigilados por el Supervisor del contrato.

6. Garantizar el cumplimiento de los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (0°C a 4°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima, almacenamiento, control de calidad, entrega de los víveres necesarios para elaborar los alimentos, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.

7. Contar con termómetros en el servicio (mínimo tres (3)), uno para procesos fríos (0°C a 4°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C) y uno para calibración en el servicio de manera permanente, los termómetros deben ser calibrados cada tres (3) meses y verificar con una periodicidad mínima de una vez al mes, a fin de garantizar la exactitud de las mediciones, allegando la calibración de los termómetros y el termómetro patrón al establecimiento.

8. Contar, en el servicio, con una (1) báscula con capacidad de 400 kilos para la recepción de materia prima, con calibración y control metrológico, allegando los soportes de los mismos al establecimiento. Los instrumentos deben estar rotulados.

9. Comprometer y aceptar que el suministro que va a prestar sea revisado diariamente por una persona designada por la Dirección de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le imparta el supervisor dentro de los términos del presente contrato.

10. Contar con el equipo que considere necesario para la correcta prestación del servicio como: pelapapas, horno, batidora, ayudante de cocina o procesador de alimentos, autoclave o sartén basculante, licuadora industrial, y realizar la instalación de señalización de áreas en acrílicos y demarcación.

11. Mantener, por su cuenta y en perfecto estado de aseo, las instalaciones e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados y comprar a su costo los implementos necesarios para el aseo, así como mantener en perfectas condiciones los elementos de prevención de la contaminación de las aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para el cumplimiento del objeto contractual.

12. Contar con los equipos y elementos que requiera para cumplir los planes de contingencia que se puedan dar en el desarrollo del contrato resultante. Igualmente, para los planes de saneamiento y de emergencias.

13. Asumir en forma total, el costo de los víveres y la preparación de los alimentos incluida la panadería, el cual será por su cuenta y riesgo.

14. Realizar exámenes de control de calidad microbiológico en materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, agua potable, menaje (bandejas, taza, vaso), entre otros.

15. Mantener almacenados los alimentos perecederos y no perecederos en el centro Carcelario en suficiente cantidad para los diez (10) días calendario siguientes a que empiece la ejecución del contrato, comprometiéndose a mantener por el tiempo de duración del mismo, el nivel de almacenamiento aquí exigido.

16. Garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, una bodega o local similar para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón con las condiciones exigidas en el pliego de condiciones y la ficha técnica, los cuales deben garantizarse durante la totalidad de la ejecución contractual. Así mismo, debe cumplir con todas las garantías ofrecidas en su propuesta.

17. Contratar, por su cuenta y riesgo, el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable. Para la iniciación del contrato, debe entregar al Director de la Cárcel, las constancias de afiliación al Sistema Integral de Seguridad Social del personal ofrecido en la propuesta para la realización del objeto contratado, así como, los exámenes de aptitud laboral, los antecedentes disciplinarios y la autorización escrita para el estudio de seguridad del personal propuesto, los cuales deben reposar en los archivos de la Cárcel Distrital (los antecedentes disciplinarios a entregar deben ser los expedidos por la Personería de Bogotá. D.C.). Junto con los documentos anteriormente descritos, el contratista debe allegar las hojas de vida debidamente soportadas, así como en relación con el profesional nutricionista el certificado de inscripción en el registro de profesionales del Ministerio de Salud, para el ingeniero de alimentos copia de la tarjeta profesional y respecto del cocinero y todo el personal que tenga al frente de la ejecución del contrato en las instalaciones de la Cárcel Distrital, la certificación vigente sobre manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. La SDSCJ, a través del supervisor del contrato, se reserva el derecho a exigir el retiro de los empleados que, a su juicio, no reúnan las condiciones necesarias para el desempeño de sus funciones, o que considere perjudicial para los intereses de la Institución, así como ordenar el cumplimiento del contrato.

18. Aceptar que el personal utilizado para la preparación y manejo de los alimentos debe ser seleccionado de las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.,

por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Se escoge a aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta y podrán ser reemplazados por dicha Junta a solicitud escrita del contratista con las justificaciones del caso, así como a solicitud del Director de la Cárcel Distrital. Este personal deber estar debidamente uniformado y su presentación impecable en cumplimiento de las normas de higiene requeridas.

19. Suministrar la dotación a las personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de los alimentos y la panadería, la cual tendrá las características descritas en la ficha técnica del Pliego de Condiciones.

20. Suministrar, tanto a las personas que redimen su pena en el área del servicio de alimentación como a las personas particulares vinculadas para la prestación del servicio, los elementos de Protección Personal (EPP) para el ejercicio de sus actividades.

21. Brindar capacitación, asesoría y corrección permanente a las personas que redimen pena en el área de servicio de alimentación, en temas de seguridad industrial y salud ocupacional, debiendo dotar a dichas personas de la indumentaria adecuada para la prevención de los posibles riesgos que se puedan presentar al realizar las actividades propias de la elaboración de los alimentos.

22. 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.

23. Cumplir con la normativa legal correspondiente en torno a los riesgos laborales de las personas privadas de la libertad, que en desarrollo de las actividades de preparación de alimentos presenten accidentes.

24. Pagar, a dos turnos, cada uno de trece (13) personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de alimentos, el ciento por ciento (100%) de un salario mínimo legal diario, de acuerdo con la normativa correspondiente. Para esto deberá realizar la consignación correspondiente en el número de cuenta suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los quince (15) primeros días calendario de cada mes, de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. El contratista asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (i.e. el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).

25. Pagar, a dos turnos, cada uno de 5 personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de alimentos de panadería, el cincuenta por ciento (50%) de un salario mínimo legal diario, de acuerdo con la normativa correspondiente. Para esto deberá realizar la consignación correspondiente en el número de cuenta suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los quince (15) primeros días calendario de cada mes, de acuerdo con lo señalado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. El contratista asumirá los costos derivados de las consignaciones que se realicen desde sitios fuera de la ciudad de Bogotá (i.e. el costo de la transacción por consignación en un lugar diferente a Bogotá).

26. Acatar las solicitudes del supervisor del contrato relacionadas con el cambio del personal asignado al mismo contrato, esto es, entre otros, el Cocinero o el Nutricionista o el ingeniero de alimentos. El contratista deberá garantizar que este reemplazo posea un perfil igual o superior al requerido en la ficha técnica y que en ningún momento de la ejecución del contrato se presente vacío del personal requerido.

27. Pagar, por su cuenta, todos los salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje y demás instituciones relacionadas

con las prestaciones sociales, de su personal particular que se requiera para el servicio de alimentación, cuando a ello hubiere lugar y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación del mismo en un todo, de conformidad con las disposiciones legales vigentes. Dicha verificación la efectúa continuamente el supervisor del contrato.

28. Abstenerse de suministrar alimentación, dentro de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., a personas no incluidas en el objeto contractual, así como adelantar actividades de comercialización de algún tipo de elemento al personal del centro carcelario, ni disponer de los sobrantes de comida, los cuales quedarán en el Establecimiento Carcelario con destino a actividades para las que resulten aplicables.

29. Efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área de cocina, almacenamiento y basuras, de acuerdo con la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial MAVDT y por la Secretaría Distrital de Salud, allegando los soportes correspondientes al supervisor del contrato.

30. Responder por todos los daños o deterioros que se causen a las instalaciones locales y equipos utilizados para la elaboración de los alimentos a excepción de los que se ocasionen por el uso normal de los mismos.

31. Efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo de manera trimestral, como mínimo, a las instalaciones locativas dando cumplimiento a las normas sanitarias, incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento preventivo y correctivo están a cargo del contratista los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución del contrato, de acuerdo con lo exigido en la ficha técnica del Pliego de Condiciones. Los bienes a que se hacen mención serán entregados mediante acta, de conformidad con lo señalado en la misma ficha técnica.

32. Efectuar el mantenimiento preventivo y correctivo una vez por semestre a los ductos de extracción y a los motores que permiten la extracción y sus demás componentes.

33. Acatar las decisiones adoptadas por la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., sobre las instalaciones y demás elementos que se encuentren en el área de cocina del Establecimiento Carcelario, las cuales se pondrán a su disposición en su debida oportunidad por el supervisor del contrato. En caso de no ser suficiente los elementos, el contratista deberá traer el menaje y equipos adecuados y necesarios para cumplir con el suministro de la alimentación preparada. La entrega de los elementos al inicio y finalización del presente contrato se hará mediante inventario suscrito por el supervisor y el contratista.

34. El Contratista deberá aceptar las condiciones físicas de las instalaciones en las cuales desarrollará las actividades propias de la ejecución del contrato, sin embargo, si él estima conveniente la modificación de las mismas, deberá consultarlo previamente con el supervisor del contrato, quien podrá emitir la viabilidad o no de dicha solicitud, los cambios físicos que se requieran para el desarrollo de las actividades serán asumidos por el contratista, quien deberá someterse en todo caso a las disposiciones civiles que reglamentan la materia. Por lo tanto, el contratista no percibirá ninguna contraprestación por parte de la SDSCJ entendiendo que las mismas las efectúa el contratista para el normal desarrollo del objeto contractual.

35. Capacitar en CULINARIA y/o PANADERÍA según la asignación, a las personas privadas de la libertad que estén redimiendo pena en el servicio de alimentación del Centro Carcelario, de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica del Pliego de Condiciones (reglamento para la capacitación en culinaria - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO Y SUMINISTRO REQUERIDO y en la propuesta presentada. Se deberá entregar certificación por persona capacitada.

36. Tener, bajo su responsabilidad, el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., allegando los soportes correspondientes.

37. Instruir y entrenar al personal sobre el cumplimiento de las normas BPM, de higiene y seguridad en el trabajo y salud ocupacional, exigidas por el Código Sustantivo del Trabajo, así como las de reciclaje y separación en la fuente de los residuos sólidos.

38. Tener bajo su responsabilidad el manejo y disposición final de los residuos orgánicos, provenientes del ejercicio de su actividad, de acuerdo con el programa de manejo propuesto por éste, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel. De esta manera el contratista debe efectuar la recolección de basuras (manejo de residuos sólidos y líquidos) en las instalaciones objeto del servicio de alimentación, depositarlas en el centro de acopio de residuos de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. y evitar en todo momento la acumulación de basura, para lo cual debe proveer canecas grandes con tapa, rotuladas y fácilmente lavables, las cuales deben estar provistas de una bolsa adecuada para los desechos sólidos, de acuerdo con lo establecido en el Programa de Manejo de Desechos Sólidos y Líquidos propuesto por el contratista y los lineamientos establecidos en Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS de la Secretaría y los lineamientos que imparta el Sistema Integrado de Gestión de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, respecto a la separación de los residuos sólidos. En dado caso de que las canecas se encuentren en estado de deterioro que genere el vertimiento de su contenido, deberán ser cambiadas por el contratista, en un término no superior a veinticuatro (24) horas, desde la notificación del incidente y tomar, adicional a ello, los correctivos tendientes a la limpieza del área afectada. De la disposición final de los residuos orgánicos debe entregarse los soportes documentales de manera mensual a la supervisión del contrato.

39. En el evento de que en el resultado de la visita de inspección que realiza la Secretaria Distrital de Salud, imponga medida sanitaria que cierre el taller del servicio de alimentos, el contratista debe traer elaborados los alimentos y no contará con las personas privadas de la libertad asignadas para este taller; serán controlados al ingreso las características organolépticas, cumplimiento del menú y cumplimiento de temperaturas, la realización de esta logística no conlleva al incremento del valor ración día por los alimentos suministrados. El contratista deberá notificar al supervisor del contrato la ubicación exacta del centro de producción del servicio de alimentación. El transporte de alimentos ya preparados, deben ser con las medidas de seguridad, protección y condición higiénica sanitaria que garanticen la calidad de los alimentos y los medios empleados.

40. Suscribir los documentos necesarios para ejecución del objeto contractual y que sean requeridos por la SDSCJ.

41. Abstenerse, directamente y/o por intermedio del personal vinculado por éste, de introducir armas blancas diferentes al inventario autorizado por el supervisor del contrato para el área del servicio de alimentación, así mismo, abstenerse de introducir sustancias psicoactivas y demás elementos prohibidos, de acuerdo con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital.

42. Presentar un trato respetable y digno para con el personal privado de la libertad que redima pena en las actividades que se desarrollan en el área de cocina (servicio de alimentación) y demás personas que se encuentren dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., el cual debe ser concordante con el Reglamento Interno de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. Cualquier acto de indisciplina debe ser notificado inmediatamente al supervisor del contrato de manera escrita.

43. Cumplir con las condiciones jurídicas, financieras, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta.

44. Dar cumplimiento al Procedimiento de Alimentación de las PPL PD-AIB-3, establecido para el desarrollo del presente objeto contractual.

45. Mantener en forma permanente altos niveles de eficiencia técnica, profesional y ambiental para atender sus obligaciones.

46. Reportar por escrito al supervisor del contrato, en forma inmediata cualquier novedad o anomalía que se presente durante la ejecución del mismo.

47. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por la idoneidad, seguridad, calidad, buen estado y funcionamiento del servicio y de los bienes suministrados, en los términos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley 1480 de 2011, sin perjuicio de la constitución de las respectivas garantías. Se entiende incorporado en la prestación de los servicios, el término de la garantía legal indicado en el artículo 8 de la Ley 1480 de 2011.

48. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y, por ningún motivo, suspender o abandonar el objeto contratado.

49. Cumplir y acreditar mensualmente y para efectos de pago el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal, según el caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 en concordancia con lo dispuesto en el parágrafo 1º del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, que fuera modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

50. Dar cumplimiento en la totalidad de actividades que desarrolle con ocasión de la ejecución del contrato, de las normas vigentes higiénicas sanitarias, ambientales y las demás relacionadas directamente con la ejecución del objeto contractual.

51. Designar un representante quien deberá ser el enlace del contratista con el supervisor del contrato, para responder los requerimientos que éste realice.

52. Cumplir con los requerimientos necesarios para cumplir con lo estipulado en la acreditación obtenida por la Asociación Americana de Correccionales (ACA, por sus siglas en inglés), en lo relacionado con el objeto contractual.

53. Las demás previstas en el presente contrato, las que se deriven de su naturaleza, los estudios previos, la ficha técnica y el pliego de condiciones.

CLÁUSULA SÉPTIMA - 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 entrabamientos que pudieran presentarse.

8. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor o interventor del contrato, 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 del supervisor o interventor del contrato**.**
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.

CLÁUSULA OCTAVA-OBLIGACIONES DE LA SECRETARÍA: En desarrollo del presente contrato la **SECRETARÍA** se compromete a: **1.** Designar al funcionario encargado de la supervisión del contrato. **2.** Pagar los honorarios previo cumplimiento de los requisitos de todo orden y dentro del plazo establecido el numeral 2.5 del presente Estudio Previo. **3.** Exigir del CONTRATISTA la ejecución idónea del contrato. **4.** Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales. **5.** Suministrar oportunamente la información y el apoyo que requiera el CONTRATISTA para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales. **6.** Aprobar la garantía única de cumplimiento que en debida forma constituya el CONTRATISTA. **CLÁUSULA NOVENA- SUJECIÓN A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES:** Los pagos a que se obliga la **SECRETARÍA** con ocasión de la suscripción del presente contrato se sujetarán a la apropiación presupuestal del año fiscal 2017, según certificado de disponibilidad presupuestal No. No. 735 del 14 de septiembre de 2017. **CLÁUSULA DÉCIMA – SUPERVISIÓN:** la supervisión será ejercida por el/la Director(a) de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres o por quien delegue el ordenador del gasto, quienes serán comunicados mediante memorando y deberán ejercer su función de acuerdo con lo establecido en la Ley 1474 de 2011 y la Resolución N° 357 de 2015 y los actos administrativos que la modifiquen adicionen o complementen. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA-SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** De conformidad con lo previsto en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución de controversias contractuales previstas en la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA-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 DÉCIMA TERCERA- GARANTÍAS: EL CONTRATISTA** se obliga a constituir a favor de la SECRETARÍA, de acuerdo con el numeral 19 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el Artículo 2.2.1.2.3.1.1. del Decreto 1082 de 2015, por medio del cual se expide el Régimen de Garantías a la Contratación Pública, una garantía que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, 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	A partir del momento que se produzca la terminación del contrato y seis (6) meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	Por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato.	A partir del momento que se produzca la terminación del contrato y un (1) año 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	Cuatrocientos (400) SMMLV	Por el término de ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: El objeto de la garantía deberá establecer: "*Se garantiza el pago de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales y legales inherentes al contrato cuyo objeto es "***PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA BAJO LA MODALIDAD DE RACIÓN DIARIA CON DESTINO A TODAS LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁRCEL DISTRITAL DE VARONES Y ANEXO DE MUJERES DE BOGOTÁ D.C.** debe reponer, modificar o adicionar las garantías, cuando se suscriba una adición o prórroga del contrato, en el mismo término o en el nuevo valor, según el caso, o cuando fuere necesario, a juicio de la SECRETARÍA, o por cualquier otra causa que implique modificación del valor o del término de ejecución del contrato. **PARÁGRAFO TERCERO: EL CONTRATISTA** deberá entregar esta garantía a la **SECRETARÍA**, dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, la cual será aprobada por el mismo. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA- CESIÓN: EL CONTRATISTA** no podrá ceder la ejecución del presente contrato a persona natural o jurídica alguna, sin que exista previo y expreso consentimiento escrito de la **SECRETARÍA**, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA-SUBCONTRATOS: EL CONTRATISTA** no podrá subcontratar la ejecución del presente contrato a persona natural o jurídica, nacional o extranjera alguna. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA -EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** Los servicios contratados se ejecutaran de manera autónoma y sin subordinación, razón por lo cual no genera relación laboral ni prestaciones sociales y ningún tipo de costos distintos al valor acordado en la cláusula cuarta de este contrato, de conformidad con lo preceptuado en el numeral 4° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993 concordante con el numeral 29 del artículo 48 de la Ley 734 de 2002 Código Disciplinario Único**. CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA-INDEMNIDAD: 1. El CONTRATISTA** mantendrá indemne y defenderá a su costa a la **SECRETARÍA,** de cualquier pleito, queja o demanda y responsabilidad de cualquier naturaleza, incluyendo costos y gastos provenientes de actos y omisiones de este frente reclamaciones de terceros en el desarrollo de este contrato. **2. EL CONTRATISTA** se obliga a evitar que sus empleados o los familiares de los mismos, sus acreedores, sus proveedores o terceros, presenten reclamaciones (judiciales o extrajudiciales) contra la **SECRETARÍA**, con ocasión o por razón de acciones u omisiones suyas relacionadas con la ejecución del contrato. Si ello no fuere posible y se presentaren reclamaciones o demandas contra la **SECRETARÍA**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha en que le sean notificadas o en que se radiquen aquéllas, podrá comunicarle la situación por escrito al **CONTRATISTA** o llamarla en garantía. En cualquiera de dichas situaciones, **EL CONTRATISTA** se obliga a acudir en defensa de los intereses de la **SECRETARÍA** para lo cual contratará profesionales idóneos que asuman la representación y asumirá el costo de los honorarios de éstos, del proceso y de la condena si la hubiere. Si la **SECRETARÍA** estima que sus intereses no están siendo adecuadamente defendidos, lo manifestará por escrito al **CONTRATISTA**, caso en el cual acordarán la mejor estrategia de defensa o que si la **SECRETARÍA** lo estima necesario, asuma directamente la misma. En este último caso, la **SECRETARÍA** cobrará y descontará de los saldos a favor del **CONTRATISTA** todos los costos que implique esa defensa, más un diez por ciento (10%) del

valor de los mismos por concepto de gastos de administración. En caso en que **el CONTRATISTA** no asuma la defensa o la **SECRETARÍA** no llame al **CONTRATISTA** en garantía dentro del proceso, o no le comunique de la existencia del mismo dentro del plazo de cinco (5) días hábiles a partir del momento en que fue radicada la reclamación o notificada la demanda, la **SECRETARÍA** asumirá su defensa, pero el costo de los honorarios de los abogados del proceso y de la condena, si la hubiere, más un diez por ciento (10%) por concepto de costos de administración, serán descontados de los saldos pendientes de pago a favor del **CONTRATISTA**. Si no hubiere saldos pendientes de pago a favor del **CONTRATISTA**, la **SECRETARÍA** podrá realizar el cobro de los valores a que se refiere esta cláusula, por la vía ejecutiva, para lo cual este contrato junto con los documentos en los que se consignen dichos valores prestan mérito ejecutivo **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA- MULTAS:** En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por **el CONTRATISTA** en virtud del presente contrato, la **SECRETARÍA** podrá imponer multas diarias y sucesivas equivalentes al uno por mil del valor del presente contrato, las cuales entre si no podrán exceder el diez por ciento (10%) del valor del mismo, según la gravedad del incumplimiento**.** 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. 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 articulo 17 de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normativa que la aclare, modifique o sustituya. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA-PROCEDIMIENTO PARA IMPONER LAS MULTAS:** El procedimiento aplicable será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **PARÁGRAFO PRIMERO:** De conformidad con lo establecido en el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, **EL CONTRATISTA** autoriza a la **SECRETARÍA** para compensar el valor por concepto de multas de las cuentas mensuales pendientes de pago a su favor. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Cuando no exista saldo a favor del **CONTRATISTA**, el valor por concepto de multas podrá hacerse efectivo a través de la garantía constituida o la **SECRETARÍA** podrá acudir a la Jurisdicción Coactiva para hacer efectivo ese pago de multas**. CLÁUSULA VIGÉSIMA - PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento definitivo por parte del **CONTRATISTA**, de cualquiera de las obligaciones suscritas se desarrollará el procedimiento correspondiente, a fin de garantizar el debido proceso, teniendo en cuenta la facultad de imponer las multas que hayan sido pactadas con el objeto de conminar al **CONTRATISTA** a cumplir con sus obligaciones. **El CONTRATISTA** pagará a la **SECRETARÍA**, como estimación anticipada de perjuicios una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, lo que no lo exime del pago de los perjuicios causados en exceso de dicha tasación de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas que las aclaren, modifiquen o sustituyan. Para hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria por incumplimiento de las obligaciones, se llevará a cabo el siguiente procedimiento: **1-** Inmediatamente acaecido el hecho o una vez se tenga conocimiento del mismo por parte del supervisor, éste aportará la información soporte con el fin de realizar un análisis para definir si es procedente efectuar un requerimiento escrito al **CONTRATISTA**. **2-** El oficio de requerimiento será suscrito por el supervisor del contrato y en él se señalarán las obligaciones incumplidas, las pruebas que lo soportan y una tasación de la multa. De este oficio se dará traslado a los interesados para que se pronuncien por escrito sobre los hechos**. 3-** Si el supervisor considera que los argumentos señalados por **EL CONTRATISTA** no son suficientes para desvirtuar el posible incumplimiento, proyectará escrito para la firma del ordenador del gasto dirigido a la Dirección Jurídica y Contractual, relatando de manera cronológica lo sucedido y solicitando la apertura de la actuación administrativa de carácter sancionatorio contractual respectiva anexando todos los soportes relacionados con la situación**. 4-** El Director Jurídico y Contractual revisará que la solicitud cumpla con lo estipulado en este contrato y dará apertura a la actuación de conformidad con lo estipulado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas complementarias, velando porque **el CONTRATISTA** se le garantice el debido proceso. **5-** El Director de la Oficina Jurídica y Contractual de la **SECRETARÍA**, una vez agotado el proceso y si es del caso, expedirá resolución motivada declarando el incumplimiento y ordenando hacer efectiva la Cláusula

Penal. En firme el acto administrativo, y de existir saldos a favor del **CONTRATISTA**, se efectuará descuento o compensación dentro de la siguiente factura o cuenta de cobro. **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 d9 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**. PARÁGRAFO TERCERO:** Cuando no exista saldo a favor del **CONTRATISTA** el valor por concepto de la Cláusula Penal Pecuniaria se podrá hacer efectiva a traves de la garantía constituida o la **SECRETARÍA** podrá acudir a la jurisdicción coactiva. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA - CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:** En este contrato se entienden incorporadas las cláusulas de terminación, modificación e interpretación unilaterales, conforme a los artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA- 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 VIGÉSIMA TERCERA-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 CUARTA-DECLARACIÓN DE HABILIDAD: El CONTRATISTA** El representante legal y/o Apoderado Especial del CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente contrato, que hasta donde tiene conocimiento, ni él, ni los socios, ni la sociedad que representa, se hallan incursos en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad ni prohibiciones para contratar con la **SECRETARÍA**, consagradas en la Constitución Política y en la Ley. Así mismo manifiesta que no se encuentra incluido en los boletines emitidos por la Contraloría General de la República, por declaratoria de responsabilidad fiscal, debidamente ejecutoriada. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA -DOCUMENTOS:** Forman parte del presente contrato, los documentos básicos y antecedentes del mismo, y los que se deriven de su ejecución. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA- - 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. En el evento de ser determinable la fecha de levantamiento de la suspensión, se suscribirá acta de reanudación de la ejecución del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA -TERMINACIÓN:** 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, se consigne la obligación al **CONTRATISTA** de hacer entrega al supervisor de la información relacionada con la ejecución del contrato y las actividades desarrolladas en ejecución del mismo y de la documentación y bienes que la entidad le hubiera suministrado para la ejecución. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA -PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN:** El contrato se perfecciona con la firma de las partes, para su ejecución se requiere: a- La expedición del registro presupuestal por parte de la **SECRETARÍA;** b- Aprobación de la garantía única de cumplimiento por parte de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA -PUBLICACIÓN:** De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.7.1. Del Decreto 1082 de 2015, la **SECRETARÍA**, publicará el presente contrato en el SECOP en los términos que señala la Ley. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA -LUGAR DE EJECUCIÓN-:** Para todos los efectos legales el lugar de ejecución será la ciudad de Bogotá D.C. Para constancia se firma en la ciudad de Bogotá D.C., a los,