Bogotá, D.C. 17 de marzo de 2021

Señores
A QUIEN INTERESE
Ciudad

Respetado (a) señor(a):

ASUNTO: Solicitud cotización para "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".

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto Nacional No. 1082 de 2015, la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia de Bogotá se encuentra interesada en adelantar el estudio de mercado para el proceso de contratación de adquirir el servicio relacionado en el Anexo 1 y 2.

Por tal razón, nos es grato dirigirnos a usted con la finalidad de solicitar la cotización, de acuerdo con lo requerido en las especificaciones técnicas adjuntas, tal y como se detalla en el Anexo 1 y 2., solicitando no cambiar la estructura de la cotización solicitada, como tampoco cotizar especificaciones técnicas diferentes a las aquí señaladas. Por otra parte, en la presentación de su cotización, agradecemos tener en cuenta los siguientes aspectos:

1. Especificar Nombre o Razón Social, dirección, Nit. y datos de contacto.
2. Tener en cuenta los costos indirectos como impuestos, pólizas, transporte, salarios, prestaciones sociales y demás gastos relacionados con la prestación del servicio y con la formalización del contrato, Iva, indemnizaciones, impuestos distritales, garantías, imprevistos, estampillas, y demás gastos o erogaciones a que haya lugar para garantizar el servicio de alimentación a la cárcel distrital de varones y anexo de mujeres, dependencia adscrita a la Secretaria Distrital de Seguridad y Convivencia Ciudadana de Bogotá. En caso de que el servicio se encuentre exento de IVA o aplique un IVA distinto al 19%, como impoconsumo u otro porcentaje de iva, el proveedor deberá manifestarlo en su cotización:

CUADRO PARA COTIZAR:

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO RACIÓN DIARIA
1	Prestar el servicio de alimentación preparada bajo la modalidad de ración diaria condestino a todas las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá, conforme al Anexo 1. Especificaciones técnicas.	

ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL 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.

Se entiende por ración diaria la alimentación que se prepara en las instalaciones de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., la cual se debe prestar de manera permanente y continúa y comprende lo siguiente:

DIARIAMENTE POR PERSONA:
a) Desayuno
b) Almuerzo
c) Cena
d) Dos (2) Refrigerios (uno en la mañana y otro en horas de la tarde)
e) Una (1) bebida caliente

SEMANALMENTE POR PERSONA:
Dos (2) cucharas desechables

CASOS ESPECIALES:

En algunos casos el proveedor deberá suministrar dietas especiales, de acuerdo a concepto médico de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., para alguna persona que padezca alguna patología o que así lo amerite. El tipo de dietas son: NORMAL, HIPOGRASA, HIPOGLÚCIDA, HIPOSÓDICA, HIPERPROTEÍCA, HIPERCALÓRICA, HIPOPROTEÍCA, HIPOCALÓRICA, DIETA ALTA EN FIBRA, ASTRINGENTE, BLANDA, SEMIBLANDA, LÍQUIDA COMPLETA y LÍQUIDA CLARA.

1. *El proveedor debe garantizar que los alimentos sean de tal calidad y cantidad que aseguren la suficiente y balanceada nutrición de las personas privadas de la libertad de la Cárcel Distrital de Bogotá, así mismo la alimentación debe ser suministrada en buenas condiciones de higiene y presentación.*

2. En caso de suscribirse el contrato, el proveedor debe garantizar el mantenimiento de los equipos, puestos a su disposición por parte de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., los cuales se encuentran relacionados en el Cuadro No. 1. Inventario Cárcel Distrital.

3. *El proveedor* debe dar cumplimiento a las condiciones exigidas en los siguientes archivos adjuntos: ciclo de menús (veintiún (21) menús), ciclo de menús para fechas especiales (dieciocho (18) menús), minuta patrón, lista de menús de intercambio, derivaciones de dietas especiales relacionadas arriba y en caso de suscribirse contrato, dar cumplimiento a lo establecido en los demás documentos que harán parte del proceso de contratación como ficha técnica, estudio previo, pliego de condiciones y riesgos que se puedan presentar en el desarrollo de la prestación del servicio.

4. *El proveedor* debe suministrar el personal necesario para realizar el traslado de víveres perecederos y no perecederos a la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C., así como el personal para la preparación y manipulación de los alimentos dentro de la Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C.

5. *El proveedor* debe suministrar el menaje necesario y la materia prima para la manufactura y servido de los alimentos.

6. *El proveedor* debe *servir a las personas privadas de la libertad que se encuentran en la Cárcel Distrital de Varonesy Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. durante el término de ejecución del contrato que se suscriba y los días lunes,martes, miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos, en el horario determinado por el reglamento Interno delEstablecimiento Carcelario.*

7. *El proveedor* debe *Suministrar los alimentos en las mejores condiciones de higiene, calidad, inocuidad, 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 oportuna atención a las personas privadas de la libertad.*

8. *El proveedor debe suministrar los menús programados y vigilar permanente las diferentes etapas de la producción, incluyendo el control de temperaturas en todos los puntos críticos, es decir, en procesos fríos (0°C a 4°C +/- 2°C) y calientes (superiores a 60°C), esto es: recepción de materia prima y alimentos, almacenamiento, control de calidad, elaboración y distribución conforme a las normas sanitarias para los servicios de alimentación.*

9. *El proveedor debe contar con termómetros en el servicio (mínimo cuatro (4)), uno para procesos fríos (0°C a 4°C +/-2°C), otro para procesos calientes (superiores a 60°C) y uno para recibo de materias primas y alimentos (0°C a 4°C +/-2°C), y uno calibrado para la verificación de los demás termómetros empleados en el proceso, este debe ser calibrado al menos una vez al año y el certificado debe ser allegado cuando sea requerido por la entidad.*

10. *El proveedor debe contar, en el servicio, con una (1) báscula con capacidad de 400 kilos para la recepción de materia prima, con calibración y control metrológico vigente, allegando los soportes de los mismos. Los instrumentos deben estar debidamente rotulados.*

11. *El proveedor debe contar con el equipo que considere necesario para la correcta prestación del servicio como: peladora de papas, horno, batidora, ayudante de cocina o procesador de alimentos, autoclave o sartén basculante, licuadora industrial, y realizar la instalación de señalización de áreas en acrílicos y demarcación.*

12. *El proveedor debe mantener, por su cuenta y en perfecto estado de aseo, las instalaciones, equipamiento e instrumentos de trabajo, procesamiento y distribución del suministro de alimentos preparados y comprar a su costo los implementos necesarios para el aseo, así como mantener en perfectas condiciones los elementos de prevención de la contaminación de las aguas residuales provenientes de las instalaciones utilizadas para la prestación del servicio.*

13. *El proveedor debe contar con los equipos y elementos que requiera para cumplir los planes de contingencia, de saneamiento y de emergencias que se puedan dar, en caso de que se suscriba el contrato.*

14. *El proveedor debe asumir en forma total, el costo de la materia prima y alimentos para la preparación de las raciones alimentarias.*

15. *En caso de que se suscriba el contrato, el proveedor deber realizar de acuerdo con el plan de muestreo, los exámenes de control de calidad microbiológico en materias primas, alimentos en proceso, alimentos procesados, manipuladores, superficies, ambientes agua potable y hielo, menaje (bandejas, taza, vaso), entre otros.* El muestreo y cronograma de muestreo microbiológico, debe contemplar actividades con una frecuencia no mayor a dos (2) meses que incluya el muestreo y análisis de: materia prima (derivado cárnico o lácteo), preparaciones terminadas de un tiempo de comida completo que debe incluir proteína, ensalada, farináceo, jugo, agua potable

o hielo; frotis de superficie, frotis de al menos tres (3) manipuladores de alimentos, frotis de utensilios (bandejas fiambreras, tazas o vasos) y un (1) ambiente y los pueda solicitar la entidad de vigilancia y control en atención a situaciones sanitarias que lo amerite.

16. *El proveedor debe realizar toma de contramuestras de la totalidad de las preparaciones diarias elaboradas para todos los tiempos de comida, las cuales deberán estar debidamente identificadas y con los gramajes requeridos para su análisis, de acuerdo con las frecuencias establecidas para muestreo y análisis.*En cuanto al muestreo de alimentos, el proveedor deber efectuar la toma de contramuestras de la producción del día, (4) cuatro muestras de cada preparación de 200 gramos, dos de la cuales serán para empleo por parte de la cárcel o de la autoridad sanitaria competente, en caso de requerirse para análisis; estas muestras deben almacenarse de manera aislada, protegidas en empaque hermético y debidamente identificadas y en un congelador único para éstas, las muestras deben ser desechadas a las 72 horas de haberse realizado la toma; de esta actividad se deberá el registro diario respectivo, el cual será verificado por la supervisión del contrato de alimentos.

17. *En caso de suscribirse el contrato, el proveedor debe 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 acoger las recomendaciones impartidas.*

18. *El proveedor debe contar con proveedores de base para el suministro de materias primas y alimentos, los cuales deben dar cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente establecida, especialmente Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2007, y demás normativa específica que pueda aplicar según el tipo de producto que se procese y suministre; de la misma manera en caso de que se suscriba el contrato debe contar con un listado de proveedores alternos debidamente avalados por él y que den cumplimiento cabal de la reglamentación sanitaria vigente y puedan suministrar materias primas y alimentos con la misma calidad y oportunidad que los proveedores de base.*

19. *El proveedor debe* garantizar en la ciudad de Bogotá D.C. o en los municipios aledaños al perímetro urbano: Mosquera, Calera, Tocancipá, Soacha, Funza, Cota, Chía, Sopó, Chipaque, Fómeque, Choachi, entre otros, en un rango no mayor a 45 km de la Cárcel Distrital, una bodega para el almacenamiento de los alimentos no perecederos y un vehículo tipo furgón, ambos bienes deben tener concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, expedido por la autoridad competente, para garantizar que estos fueron inspeccionados y que cumplen con las condiciones higiénico sanitarias para almacenar y transportar alimentos, estipuladas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y normas que lo complementen o sustituyan, así mismo se debe contar con estos bienes durante el término de ejecución del contrato, en caso de suscribirse.

20. El proveedor debe asumir los costos de desplazamiento y operación en su totalidad y el sistema y forma de transporte deben garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos, para el caso de alimentos que requieran cadena de frío, se deben tener en cuenta las temperaturas estipuladas en las normas sanitarias vigentes.

21. El proveedor debe contemplar el personal necesario para la prestación del servicio, por ende, en caso de suscribirse el contrato debe allegar hoja de vida actualizada debidamente soportadas de la totalidad del personal a contratar, con el fin de que la entidad pueda verificar la idoneidad del personal como lo es la nutricionista, ingeniero de alimentos, jefe de cocina y almacenista para garantizar la idónea prestación del servicio.

22. El proveedor deberá 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., este personal será aprobado por la Junta de Evaluación de Trabajo, Estudio y Enseñanza de la Cárcel. Se escogen a aquellas personas que sobresalgan por su buena conducta y podrán ser reemplazados por solicitud.

23. El proveedor además del personal relacionado en el ítem 21, debe contemplar el pago a dos turnos, cada uno de catorce (14) personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de alimentos. El pago debe corresponder al ciento por ciento (100%) de un salario mínimo legal **diario**, de acuerdo con la normativa correspondiente. Para esto deberá realizar la consignación correspondiente en el número de cuenta suministrada por la persona privada de la libertad para tal fin. El anterior procedimiento se surtirá dentro de los cinco (05) primeros días calendario de cada mes. El proveedor debe contemplar a su costo los exámenes clínicos a la totalidad de las personas privadas de la libertad que sean asignadas al servicio de alimentos, cada vez que se requiera, como parte de valoración clínica para efectos de determinar aptitud para manipulación de alimentos, dando cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en alimentos.

24. El proveedor debe suministrar la dotación a las personas privadas de la libertad que se encuentren desarrollando actividades de preparación de los alimentos como dos (2) uniformes por persona, tapabocas, gorro, botas de caucho, guantes de caucho, delantales, guantes de manipulación, limpiones, monogafas, chaqueta térmica para cuartos fríos, elementos de protección para salud ocupacional y seguridad industrial, como se relaciona en el Cuadro No. 2.

25. *El proveedor debe s*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.

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

27. La prestación del servicio deberá contemplar el cumplimento de 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.

28. El proveedor deberá contemplar dentro del servicio prestado, el pago de 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.

29. El proveedor deberá efectuar, a su costo y por lo menos una (1) vez cada tres (3) meses, una fumigación al área del servicio de alimentos (cocina, almacenamiento y/o recolección de residuos y líneas de servicio), de acuerdo con la normativa aplicable expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial MAVDT y por la Secretaría Distrital de Salud.

30. El proveedor deberá efectuar el mantenimiento preventivo trimestral, a las instalaciones locativas incluyendo los sistemas hidráulicos, eléctricos, desagües, así como a los equipos cuyo mantenimiento preventivo están a cargo, dando cumplimiento a las normas sanitarias, los cuales le serán entregados al inicio y durante la ejecución en caso de suscribirse el contrato. Así mismo realizar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado de instalaciones y equipos.

31. El proveedor deberá efectuar mantenimiento preventivo al menos una vez por semestre a los ductos de extracciónу motores que permiten la extracción y sus demás componentes, y efectuar el mantenimiento correctivo cuando se requiera y de manera oportuna de tal forma que se garantice el adecuado estado del sistema de extracción devapores.

32. El servicio de alimentación deberá incluir el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la Cárcel Distrital y 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 residuos, 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 proveedor y los lineamientos establecidos en Plan de Acción para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAAERS y el que imparta el Sistema Integrado

de Gestión de la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, respecto a la separación de los residuos sólidos.

33. El proveedor deberá instruir y entrenar al personal sobre el cumplimiento de las normas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de higiene y seguridad industrial y salud en el trabajo, exigidas por el Código Sustantivo del Trabajo, así como las de reciclaje y separación en la fuente de los residuos sólidos.

34. **El proveedor dentro del precio unitario de la ración diaria debe contemplar el siguiente costo fijo adicional***: consumo de* servicios públicos de energía, gas natural y agua por ración diaria, que corresponde a **$640** (por consumo de gas natural $320 por cada ración día, por agua potable $256 por cada ración día y por energía eléctrica $64 por cada ración diaria). Estos valores se incrementarán, en cambios de vigencia, a partir del primer día del año en el IPC correspondiente al año inmediatamente anterior, valores que se descontarán de la suma por ración mensual, en caso de que se suscriba el contrato.

35. El proveedor debe tener en cuenta lo siguiente frente a los PESOS DE LAS PORCIONES SERVIDAS (UNA RACIÓN DÍA (menú diario) comprende el gramaje servido):

    PESO BRUTO: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

    PESO NETO: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, semillas, cáscaras o hueso. Este peso es el utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

    PESO SERVIDO: peso del alimento después de la preparación y/o cocción, este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

36. La Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres de Bogotá D.C. tiene una capacidad de albergue de 1.028 personas privadas de la libertad – PPL y el servicio de alimentación se pretende adquirir por un término de ejecución aproximado de un (1) año.

CUADRO NO. 1. *INVENTARIO DE LOS EQUIPOS CON QUE CUENTA LA ENTIDAD PARA QUE EL PROVEEDOR PUEDA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA CON DESTINO A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA CÁRCEL DISTRITAL:*

Inventario General Servicio De Alimentos Cárcel Distrital de Varones y Anexo de Mujeres							
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	Proveedor que suministra alimentación a PPL

						antiacidos; patas en tubo redondo, totalmente nuevo.	
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.	Proveedor 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.	Proveedor 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	Proveedor 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.	Proveedor 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	Proveedor 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	Proveedor que suministra alimentación a PPL
8	Extractor tipo hongo con soporte de turbinas	2	X			Con motores 4P	Proveedor que suministra alimentación a PPL

9	Campana extractora tipo cajón con filtros completos	2	X			Acero inoxidable Calibre 20	Proveedor que suministra alimentación a PPL
10	Control de extractores	1	X				Proveedor 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.	Proveedor que suministra alimentación a PPL
13	Cuarto de refrigeración	1	X			En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Proveedor que suministra alimentación a PPL
14	Cuarto de congelación	1	X			En acero inoxidable. Con máquinas evaporadoras internas con tableros de mando totalmente nuevos	Proveedor que suministra alimentación a PPL
15	Interruptor	1	X				Proveedor que suministra alimentación a PPL
UTENSILIOS							
16	Tapa azafate en acero inoxidable, calibre 24	45	X			Tapa liza 1/1, Totalmente nuevos	Proveedor que suministra alimentación a PPL
17	Azafates	45	X			En acero inoxidable calibre 24.totalmente nuevos	Proveedor que suministra alimentación a PPL

18	Azafates	10		X		En uso	Proveedor que suministra alimentación a PPL
EQUIPOS DE LAVADO							
19	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	Proveedor que suministra alimentación a PPL
20	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	Proveedor que suministra alimentación a PPL
21	Tanque de abastecimiento de agua cap. 2.000 litros	1	x			Con su instalación	Proveedor que suministra alimentación a PPL y entrega de certificado de la limpieza y desinfección
CARROS TRANSPORTADORES							
22	Carros transportadores	4	x			Estructura en acero inoxidable, ruedas en nylon ,piso en estibas de lámina galvanizada, se entrega totalmente nuevo	Proveedor que suministra alimentación a PPL
23	Carros porta bandejas	5	X			En acero inoxidable	Proveedor que suministra alimentación a PPL
24	Carros transportadores	3		x		Usados	Proveedor que suministra alimentación a PPL
25	Carro termo eléctrico	2	x			En acero inoxidable calibre 18110 voltios/60Hz/Nuevos	Proveedor que suministra alimentación a PPL
26	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	Proveedor que suministra alimentación a PPL
MESONES							

27	Mesa cocinero con soporte superior ,en	1	X			Área de carnes *	Proveedor que suministra alimentación a PPL

	acero inoxidable de 1.85x070m						
28	Mesa en acero inoxidable de 2.35x0.70	1	X			Área de carnes *	Proveedor que suministra alimentación a PPL
29	Mesa en acero inoxidable de 0.50x0.96xx090 (AxLxH)	1	X			División entre estufa y planchas *	Proveedor que suministra alimentación a PPL
30	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 3.00x 0.70	1	X			Área de tubérculos *	Proveedor que suministra alimentación a PPL
31	Mesa en acero inoxidable 2.35mx0.70m	1	X			Área de tubérculos*	Proveedor que suministra alimentación a PPL
32	Mesa de 1.10x0.70 metálica	1	X			Área de verduras*	Proveedor que suministra alimentación a PPL
33	Mesa para lavado con dos vertederos. en acero inoxidable 3.00x0.70	1	X			Área de preparación de jugos *	Proveedor que suministra alimentación a PPL
34	Mesa en acero inoxidable 1.40x0.70	1	X			Área de preparación de jugos	Proveedor que suministra alimentación a PPL
35	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 2.20x0.70	1	X			Área de preparación de jugos	Proveedor que suministra alimentación a PPL
36	Mesa para lavado con dos vertederos en acero inoxidable 1.80x0.70	1	X			Área preliminar	Proveedor que suministra alimentación a PPL
37	Mesa en acero inoxidable 3.00x070	2	X			Área de sopas	Proveedor que suministra alimentación a PPL
38	Mesa en acero inoxidable 1.20x070	1	X			Área de tubérculos	Proveedor que suministra alimentación a PPL

39	Mesa de trabajo con soporte superior en acero inoxidable 1.80x0.70	1	X			Área de postres	Proveedor que suministra alimentación a PPL
40	Mesón con doble vertedero en forma de L en aceroinoxidable .3.16+1.88 X0.85 con repisa dedietas	1	X			Área de dietas	Proveedor que suministra alimentación a PPL
41	mesón en acero inoxidable 1.2X0.70	1	X			Área de dietas	Proveedor que suministra alimentación a PPL
42	mesa en acero inoxidables 0.95x0.50	1	X			Área de dietas	Proveedor que suministra alimentación a PPL
43	Mesa con vertedero doble en acero inoxidable 3.20x070m	1	X			Área lavado de bandejas	Proveedor que suministra alimentación a PPL
ESTANTES							
44	Estante para almacenamiento de víveres de 1.50x0.60x1.80 4 entrepaños	2	X			Área de ollero, acero inoxidable	Proveedor que suministra alimentación a PPL
45	Estante para almacenamiento de útiles de cocina 2m (loza plástica)	2	X			Área de lavado, acero inoxidable	Proveedor que suministra alimentación a PPL
46	Estantes para almacenamiento de víveres 1x0.60x1.80 4 entrepaños	2	X			Piso 2 1 de 4 entrepaños 1 de 5 entrepaños, acero inoxidable	Proveedor que suministra alimentación a PPL
47	Estantes de 1.60x0.5 de 4 niveles en metal galvanizado	2	X			1) 1.5x0.50x1.7m 2) 1.3x0.60x1.7m	Proveedor que suministra alimentación a PPL
ÁREA DE ALMACEN							

48	Lámpara de seguridad media 2.32w	5	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
49	Reflectores LED JETA 200W 6500KW	*8*	X			Área de cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
50	Cámara fija de seguridad	1	X			Piso 1 almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
51	Domos de ventilación	5	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
52	Puerta metálica de la reja hoja doble con pasador	3	X			Acceso	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
53	Puerta de madera con cerradura	1	X			Piso 2	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
54	Puerta metálica de reja hoja doble con pasador	1	X			1 doble almacenamiento	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
55	Reja de utensilios	1	X			Muro cocina	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia
56	Válvulas	16	x			Instalación para suministro de gas de la cocina	Proveedor que suministra alimentación a PPL
57	Registros	12	X			Instalación para suministro de gas de la cocina	Proveedor que suministra alimentación a PPL
58	Toma doble	2	X			Área ollero	Proveedor que suministra alimentación a PPL
59	llave sin mezclador	14	X			Área de cocina incluida llave de área de bodega de almacenamiento	Proveedor que suministra alimentación a PPL
60	Registro de ½" con tapa	1	X				Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

61	Llave terminal	1	X			Almacén	Proveedor que suministra alimentación a PPL
62	Rejas	3	x			2 de ingreso al taller, 1 al ingreso de bodega	Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia

CUADRO NO. 2 Dotación - Indumentaria Cárcel Distrital:

ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Dos (2) uniformes: Un (1) uniforme de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza; sin 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 de color 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 diferente al empleado en la preparación de alimentos, debe ser de color diferente al naranja para efectuar actividades como el recibo de alimentos. Su entrega será cada cuatro (4) meses y al ingreso del nuevo personal manipulador de alimentos.
2	Tapabocas desechable al menos dos diarios por persona; en caso de requerir otro adicional por estado de limpieza se debe suministrar.
3	Tapabocas de tela (mínimo uno mensual).
4	Gorro o cofia que cubra completamente el cabello (Mínimo uno diario si es desechable o uno mensual si es de tela).
5	Botas de caucho caña alta, con suela antideslizante, color claro (cada cuatro (4) meses).
6	Guantes de caucho (con colores que identifiquen el uso). Cada vez que se deterioren.
7	Delantales en PVC, largos, de color claro, de mínimo calibre 30 (Cuatro (4) cada cuatro (4) meses).
8	Guantes de manipulación de alimentos (Cada vez que se requiera).
9	Guantes de calor (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.
10	Limpiones desechables para secar (Cada vez que se requiera).
11	Monogafa vapor antiempañante (Cada seis (6) meses).
12	Chaqueta térmica para cuartos fríos
13	Elementos de protección para salud ocupacional y seguridad industrial como: mangas para fritos.
14	Contar con cantidad de reserva de tapabocas desechables, gorro desechable y bata desechable en reserva para visitantes.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD,
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

Por lo anterior, en caso que la empresa que usted representa no cumpla al 100% con las especificaciones técnicas, solicitamos su colaboración en brindarnos la información complementaria, aclaratoria y observaciones pertinentes al presente proceso, con el fin de ser estudiadas por parte de la Secretaria Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia - SDSCJ y nuestro cliente externo.

La anterior solicitud se hace como parte del estudio de mercado; por lo que se aclara, que su ofrecimiento no compromete a la Entidad, en caso de inquietudes, se puede comunicar a deidy.rodriguez@scj.gov.co o al número telefónico 320-9374944.

Por último, agradeceríamos que la cotización sea allegada al correo carmen.salamanca@scj.gov.co, con copia a deidy.rodriguez@scj.gov.co , igualmente se solicita que se incluya el tiempo de vigencia de la cotización.

Atentamente,

CARMEN DORA SALAMANCA HERNANDEZ
Directora Cárcel Distrital de Varones Anexo de Mujeres

Proyectó: Caterine Rodríguez
Profesional de apoyo Cárcel Distrital

Martha Corredor
Profesional Universitario Cárcel Distrital

Revisó: Mónica Garzón Rodríguez
Asesora de la Subsecretaría de Acceso a la Justicia