CEA.3.0-07
16-ECD-003
2493062928

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE CARTAGENA DE INDIAS
RECTORIA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA CARTAGENA

AREDU-RECRI - 20.1

Cartagena De Indias, 30 de enero de 2026

Señor Bbrigadier general
GELVER YECID PEÑA ARAQUE
Comandante Policia Metropolitana
CL REAL # 24-03
Cartagena De Indias

Asunto: Informando revisión condiciones técnicas proceso PN-MECAR CD 003 2026

De manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi General, evaluación realizada del proceso PN-MECAR-CD 003-2026 Condiciones Técnicas Mínimas Habilitables, dejando como constancia que el oferente Corporación Articulación Nacional Para El Desarrollo Humano - COANDES, cumple con los ítems que se relacionan a continuación:

ANEXO No. 1
CONDICIONES TECNICAS MINIMAS HABILITABLES

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
2	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
3	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
4	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
5	Artículo 36)	X	

2493062928

	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**		
6	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
7	Si el punto de servicio de la Dirección de Bienestar Social y Familia (Colegio Nuestra Señora de Fátima Cartagena), requiere para su servicio de la tienda escolar, mesas, sillas, el oferente debe suministrar los elementos, los cuales cumplirán con los siguientes requisitos: Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, ambientes húmedos y altas temperatura del medio ambiente. Deben ser de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos, que se puedan evidenciar fácilmente su limpieza y desinfección. Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. (**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
8	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
9	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
10	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	x	
11	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
12	El oferente se compromete a cumplir con la definición de **Tienda Escolar Saludable**, el cual se denomina así al establecimiento o local, dentro de las instituciones educativas donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa que promueven un entorno que fomente la alimentación saludable y los estilos de vida saludables. (**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
13	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
14	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
15	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	

2493062928

16	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
17	El oferente, se compromete a cumplir con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN,** así: **RECOMENDACIONES PARA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS** • Planear el menú teniendo en cuenta los grupos de alimentos que incluye el plato saludable de la familia colombiana. • Incluir alternativas de menús saludables: Reducir la adición de sal (10% a partir de una receta estandarizada), incluir frutas enteras, jugos de fruta con o sin adición de azúcar, ensaladas, preparaciones al vapor o sin adición de grasa, e incluir ingredientes naturales y autóctonos. Evitando la inclusión de productos ultra procesados durante la planeación. • Implementar el uso de las recetas y porciones estandarizadas: Observar si el establecimiento cuenta o no con recetas estandarizadas de las preparaciones que comercializa. Si no cuenta con recetas estandarizadas promover su implementación, ya que este proceso constituye la base del control de la adición de sal, azúcar y la grasa. • Preferir la compra a productores locales de alimentos naturales y frescos, que favorezcan circuitos cortos de alimentos alrededor de la escuela. • Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones. • Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente. • Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados. • Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azucares en los alimentos. • Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras. • Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal. • Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados. • Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos. • Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores. • Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especies, o frutos.	X	

2493062928

<table>
<tr><td></td><td>

• Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas.

Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos.

(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL**).

</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>

El oferente se compromete a cumplir con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el **MINISTERIO EDUCACIÓN**, así:

ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UNA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE.

<table>
<tr><th>GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS</th><th>EJEMPLOS</th></tr>
<tr><td>Embutidos</td><td>Salchichas, jamón, mortadela, chorizo</td></tr>
<tr><td>Bebidas carbonatadas (incluyendo light o dietéticas)</td><td>Gaseosas
Refrescos con gas</td></tr>
<tr><td>Bebidas energizantes</td><td>Bebidas energizantes</td></tr>
<tr><td>Bebidas energéticas y deportivas</td><td>Bebidas energéticas y deportivas</td></tr>
<tr><td>Dulces</td><td>Dulces Caramelos duros, blandos, turrones, gomas</td></tr>
<tr><td>Refrescos envasados</td><td>Refrescos envasados Refrescos en botella, caja.</td></tr>
<tr><td>Sopas deshidratadas</td><td>Sopas deshidratadas Crema de pollo en polvo, ajiaco en polvo</td></tr>
<tr><td>Salsas procesadas</td><td>Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, miel mostaza, mostaza (envasadas).</td></tr>
<tr><td>Alimentos procesados y/o ultra procesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).</td><td>Bebidas azucaradas
Dulces
Golosinas
Pasteles
Tortas</td></tr>
<tr><td>Alimentos procesados y/o ultra procesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.</td><td>Galletas con relleno
Salsas oscuras</td></tr>
</table>

</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

2493062928

	Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada >10% azucares >10% Sodio 1mg/kcal	Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).		

Es importante que no se promocionen ni se publiciten ningún alimento procesado con contenidos excesivos de sodio, grasas y azúcares (con definición de los criterios del modelo de perfil de OPS), ni se entreguen donaciones en el marco de actividades publicitarias de las empresas. Así mismo, no se considera conveniente la publicidad en eventos deportivos, aval de celebridades, concursos y entregas de ganchos comerciales como juguetes, juegos, muñecos o colores atractivos a los niños de este tipo de alimentos.

Para el caso de los demás alimentos procesados y ultra procesados, se definieron límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares y grasa saturada), los cuales se sustenta en la aplicación del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS 2016 y en la priorización de acuerdo al nivel de riesgo que se considera cuando hay un exceso en su consumo; este modelo recomienda usarse como herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el sobrepeso. Así mismo, hay evidencia suficiente que sugiere la relación del efecto en salud del excesivo consumo de nutrientes críticos.

(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL**).

LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MÁS ROTATIVOS:

El oferente se compromete a comercializar como mínimo los siguientes productos, así mismo, a publicar los precios que venderá en el local destinado para prestar el servicio de tienda escolar en un lugar visible dentro de las instalaciones del mismo, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.

19					X	

PRODUCTOS			
N°	**ITEM DESCRIPCIÓN**	**PRESENTACIÓN O VOLUMEN**	**PRECIOS DE REFERENCIA**
1	GALLETAS DE AJONJOLÍ	PAQUETE x 26gr	
2	GALLETAS DE MIEL	PAQUETE x 26gr	
3	GALLETA INTEGRAL	UNIDAD	
4	GALLETA DE COCO	UNIDAD	
5	PLATANITOS MADURITOS	PAQUETE 36gr	
6	PLATANITOS VERDES	PAQUETE 28gr	

2493062928

	7	BOCADILLO DE HOJA	UNIDAD	
	8	BOCADILLO COMBINADO	UNIDAD	
	9	BROWNIE	UNIDAD 55 gr	
	10	AGUA BOLSA	UNIDAD 360 ML	
	11	AGUA BOTELLA	UNIDAD 600 ML	
	12	LIMONADA NATURAL	12 ONZAS	
	13	KUMIS VASO	UNIDAD 150 G	
	14	YOGURT	UNIDAD 150 G	
	15	AVENA	UNIDAD 150 GR	
	16	GELATINA	UNIDAD 120 GR	
	17	JUGOS NATURALES	UNIDAD 12 ONZAS	
	18	LECHE EN BOLSA PEQUEÑA	UNIDAD 113 GR	
	19	CHOCOLATE	VASO 7 ONZAS	
	20	VASO DE LECHE FRIA	VASO 7 ONZAS	
	21	ALMOJÁBANA DE QUESO	UNIDAD	
	22	EMPANADA DE POLLO (HORNEADO)	UNIDAD	
	23	EMPANADA DE CARNE (HORNEADO)	UNIDAD	
	24	EMPANADA HAWAIANA (HORNEADO)	UNIDAD	
	25	FLAUTAS DE POLLO Y QUESO (HORNEADO)	UNIDAD	
	26	FLAUTAS HAWAIANAS (HORNEADO)	UNIDAD	
	27	PAPAS RELLENAS	UNIDAD	
	28	AREPAS DE HUEVO	UNIDAD	
	29	BUÑUELOS	UNIDAD	
	30	AREPAS CON QUESO	UNIDAD	
	31	AREPA DE CARNE	UNIDAD	
	32	AREPA DE POLLO	UNIDAD	
	33	SANDWICH DE POLLO Y QUESO	UNIDAD	
	34	PALITO DE QUESO HORNEADO	UNIDAD	
	35	PANDEBONO	UNIDAD	
	36	MANZANAS ROJAS	UNIDAD	
	37	BANANOS	UNIDAD	
	38	MANDARINA	UNIDAD	
	39	MANGO	UNIDAD	
	40	JUGO DE NARANJA	UNIDAD	

2493062928

		41	AVENA CASERA	VASO 7 ONZAS		
		42	CHOCOLISTO	VASO 7 ONZAS		
		43	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO	MEDIANA		
		44	ENSALADA DE FRUTAS SIN HELADO	GRANDE		
		45	ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO	GRANDE		
		46	VASO MILO CON LECHE CALIENTE	VASO 9 ONZAS		
		47	VASO MILO CON LECHE FRIA	VASO 9 ONZAS		
		48	PORCIÓN DE FRUTAS	12 ONZAS		
		49	POSTRES MARACUYA, FRUTOS ROJOS, MANGO, DURAZNO	12 ONZAS		
		50	VASO DE YOGURT CON FRUTA Y CEREAL	12 ONZAS		
		51	VASO DE FRUTA MANGO PICADO	12 ONZAS		
		52	VASO ARROZ CON LECHE Y UVAS PASAS	VASO 9 ONZAS		
		53	SALPICÓN CON HELADO	VASO 7 ONZAS		
		54	SALPICÓN CON HELADO	VASO 12 ONZAS		
		55	SALPICÓN SIN HELADO	VASO 7 ONZAS		
		56	SALPICÓN SIN HELADO	VASO 12 ONZAS		
		57	BOCADILLO CON QUESO	UNIDAD		
		58	CROISSANT DE QUESO	UNIDAD		
		59	CROISSANT HAWAIANO	UNIDAD		
		60	ALMOJÁBANA	UNIDAD		
	(ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).					
20	**(ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**				X	
21	El oferente se compromete a cumplir, contar con personal para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con: 01 ingeniero (a) de alimentos (Estudios universitarios acreditado por el Ministerio de Educación)				X	

2493062928

	02 auxiliar para atención y ventas. (Capacitación en alimentos y fines, certificados por el SENA) (**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**		
22	El oferente se compromete a cumplir, que cuenta con neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento. El tamaño del expendio permite la adecuada circulación del personal, la recepción y traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento. **(ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
23	y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa. Así mismo entregarlo al plantel educativo. (**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
24	**COMPROMISO AMBIENTAL:** el oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental, contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. (**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
25	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
	(**ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
26	a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.	X	

2493062928

	(ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).		
27	**(ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
28	**(ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	
29	**(ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).**	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad social integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (EPS, AFP, ARL, CCF), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.	X	
2	Presentar certificado de la ARL (Sura, Colmena, Colpatria, Positiva, entre otras), donde se reporte que cuentan con Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo (SST) de acuerdo a los establecido en la Resolución 0312/2019, no mayor a 30 días, cumplimiento del certificado de SGSST emitido por la ARL.	X	

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Cristian Camilo Vergara Estrada
Grado: Subintendente
Cargo: Secretario (A) Academico (A) (Dibie)
Cédula: 1128047590
Dependencia: Rectoria Colegio Nuestra Señora De Fatima Cartagena
Unidad: Metropolitana De Cartagena De Indias
Correo: cristian.vergara@correo.policia.gov.co
30/01/2026 12:16:23 p. m.

Anexo: no

barrio ternera diagoanl 31 No 85 - 158
Teléfono: 3505511557
mecar.nusef-doc@policia.gov.co
www.policia.gov.co

2493062928

INFORMACIÓN PÚBLICA

2493062928