



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
REGION DE POLICIA No. OCHO
PLANEACION REGION8

REGI8-REGI8 - 20.1

Barranquilla, 02 de marzo de 2026

Señora mayor
MARÍA JOSÉ REDONDO BARRETO
 Jefe grupo de contratos
 Policía Metropolitana de Barranquilla.
 Carrera 43 47 - 53 El Rosario
 Barranquilla-Atlántico.

Asunto: informe evaluación técnico tercer oferente proceso PN MEBAR MIC 003 2026.

En atención a la comunicación oficial No. **GS-2026-030034-MEBAR** y a la documentación remitida al suscrito mediante el correo electrónico mebar.ofcon@policia.gov.co el día 27/02/2026, de manera atenta y respetuosa, me permito informar a mi mayor que, una vez verificado los documentos presentados por el tercer oferente **JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE**, identificado con NIT **72.042.502-8**, dentro del proceso contractual **PN MEBAR MIC 003 2026**, cuyo objeto es la prestación de *"Servicio de restaurante, cafetería y logística para el apoyo de las diferentes mesas de trabajo, reuniones y atención de distintos eventos institucionales para la Policía Metropolitana de Barranquilla, Región de Policía Nro.8 y unidades con afectación del gasto"*, se pudo constatar que dicha firma presenta las certificaciones exigidas en la invitación.

Los documentos aportados permiten evidenciar que el representante legal, bajo gravedad de juramento y por escrito, da fe del cumplimiento integral de las condiciones y/o especificaciones técnicas mínimas y adicionales requeridas para el desarrollo del objeto contractual, de la siguiente manera:

Especificaciones Técnicas Mínimas

Ítem	Descripción	Cumple	No Cumple
Desayuno			
1	Jugo en caja tetra pack x 250 ml, Pan croissant 25 grs, Salchicha 25 grs, Huevos 40 grs, Mantequilla 10 grs, Empanada 50 grs.	X	
2	Jugo Natural vaso 9 Oz, Carne cerdo a la plancha 100 grs, Pan moño 30 grs, Calentado de frijoles 60 grs, Arroz 50 grs, Mantequilla 10 grs, Arepa 50 gr, quesito 30 gr, huevos 40 gr.	X	
3	Tortilla española 130 gr, Jugo natural (Naranja, Mandarina) Vaso 10 Oz, Café en leche o Chocolate en leche 7oz, Porción de fruta: 70 gr, Pan francés de 30 gr, salchicha ranchera 25gr, Mantequilla 10 gr.	X	
Almuerzo y Cena			
4	Lomo tropical: 120 grs de Lomo fino de res, ensalada de verduras salteadas 80 grs, Puré de papa 45 gr, con crema 10 grs, queso 20 grs, leche 20 grs y mantequilla 20 grs, mil hojas de fresas y crema batida 45 grs, coctel de frutas sin alcohol.	X	
5	Lomo de cerdo al horno salsa agri dulce 140 grs, arroz moreno 150 grs, papa artesanal 80 gr, ensalada mixta 80 grs, pan 30 grs, mini pastel relleno 30 gr, jugo natural vaso 9 oz o refresco tetra pack de 200 ml.	X	

6	Res en salsa criolla 120 grs, arroz con cabello de ángel 125 grs, papa criolla al vapor 80 grs, pan croissant o arepa, ensalada de verduras 70 grs, torta envinada 40 gr, jugo natural vaso 9 oz o refresco tetra pack de 200 ml.	X	
7	Pechuga rellena 120 grs, arroz verde 125 grs, pasta corta en salsa al pesto 80 grs, papa pera 80 grs, ensalada 70 grs, mini brownie 35 grs, arepa 30 grs, jugo natural vaso 9 oz o refresco tetra pack de 200 ml.	X	
8	Pan bola 25 gr, chuleta de cerdo valluna 150 grs, arroz especial (Con maicitos, salsa china jamón y verduras) 120 grs papa al gratín 80 grs, ensalada tipo cesar 100 grs (Lechugas mixtas, mango, queso, crotones, tomate cherry y aceite de oliva o vinagreta), jugo natural vaso 9 oz o refresco tetra pack de 200 ml.	X	
Refrigerios			
9	Sándwich de jamón y queso: focaccia x 15 cm 70 grs, jamón de cerdo 2 tajadas x 40 grs, jamón de pollo 1 tajada x 20 grs, 2 tajadas de queso mozzarella doble crema x 20 grs, paquete chips empaque individual 28 grs, lechuga picada 15 grs, galleta de mantequilla 30 grs, salsa y aderezos en sachet 2 unidades porciones variadas x 20 grs, empaque individual en icopor más servilleta, refresco tetra pack de 200 ml sabores variados.	X	
10	Hamburguesa: pan hamburgués 90 grs, carne hamburguesa 180 grs, 2 tajadas de queso 20 grs, lechuga picada 15 grs, tomate en rodaja 20 gr, paquete papas fritas empaque individual 28 grs, galleta tipo mantequilla 30 grs, salsa y aderezo empaque individual 10 grs, empaque individual en icopor más servilleta, bebida malta de 200 cc	X	
11	Pastel hojaldrado de 100 grs sabores variados, jugo tetra pack de 200 ml o botella agua 300 ml.	X	
12	Pastel de queso 120 grs y jugo en caja Tetrapak 200ml.	X	
13	Pastel de jamón y queso 120 grs y jugo en caja tetra pack 200ml.	X	
14	Pastel de arequipe 120 grs y jugo en caja tetra pack 200ml.	X	
15	Sándwich gratinado jamón, queso mozzarella, y mango en almíbar, salsa de ajo, fruta y jugo en caja 200ml.	X	
16	Sándwich tajado, jamón queso, ensaladilla, lechuga tomate cebolla aderezos, fruta y jugo en caja 200ml.	X	
17	Hamburguesa, doble carne queso americano, queso mozzarella, ensaladilla, aderezos, fruta y jugo en caja 200ml.	X	
18	Almojábana 50 grs, Jugo natural o Gaseosa 200 ml.	X	
19	Lonchera (torta de vainilla o chocolate 90 grs, refresco de fruta pasteurizado presentación caja tetra pack 200 ml o Gaseosa 200 ml)	X	
20	Ensalada de frutas, ingredientes: papaya 50 Gr, melón 40 grs, piña oro miel 50 grs, fresas 20 grs, uvas 20 grs, kiwi 20 g, total frutas 200 grs, crema chantilly 60 grs, barquillo, caja sello plus 9 onzas.	X	
21	Creeps 125 grs (con frutas glaseadas melón papaya salsa de kiwi) Jugo natural o limonada de mango 200 cc.	X	
Logística			
22	Alimentos entregados debidamente emplatados en vajilla tipo ejecutiva o empaque individual, en presentación adecuada con cubiertos, servilletas y demás utensilios y/o elementos que brinden bioseguridad a los alimentos.	X	
23	Salón con capacidad aproximada 50 personas, áreas debidamente amobladas, aire acondicionado, video beam, equipo de amplificación, micrófono inalámbrico y telón, estación de café, agua y te permanentes, computador, lugar para realizar la acreditación e inscripción.	X	
24	Estación de agua y café permanente.	X	

Condiciones Técnicas Adicionales

Ítem	Condiciones Técnicas Adicionales	Cumple	No Cumple
1	El oferente y futuro contratista deberá acreditar experiencia en la ejecución de proyectos iguales o similares al objeto del presente estudio previo, entendidos como aquellos que desarrollen actividades relacionadas con las características esenciales del objeto contractual. La experiencia podrá acreditarse mediante la presentación de certificaciones expedidas por entidades públicas o privadas, correspondientes a contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual o en su defecto, que acrediten al menos un contrato similar ejecutado satisfactoriamente, independientemente de su valor, siempre que su alcance sea pertinente frente al objeto del presente proceso. Cada certificación deberá indicar: objeto del contrato, alcance, valor ejecutado, fechas de ejecución y firma del contratante (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
2	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que está en la capacidad de brindar el servicio contratado en las la Metropolitana de Barranquilla y en los municipios pertenecientes a la jurisdicción de la Región de Policía No. 8. Para efectos de claridad logística y operativa, los servicios podrán requerirse en las siguientes unidades, dependencias o sedes que estas designen: "Comando de "Región de Policía No. 8, Metropolitana de Barranquilla, Metropolitana de Cartagena, Metropolitana de Santa Marta, Metropolitana de Valledupar, Departamento de Policía Atlántico, Departamento de Policía Bolívar, Departamento de Policía Cesar, Departamento de Policía Magdalena, Departamento de Policía Guajira, Departamento de Policía Sucre. Las direcciones específicas de cada jurisdicción, serán informadas por el supervisor del contrato en cada solicitud de servicio. Además, cualquier desplazamiento adicional dentro de la jurisdicción deberá ser previamente solicitado, autorizado y coordinado por el supervisor del contrato, sin que implique la prestación del servicio fuera de las unidades señaladas o por fuera de la jurisdicción asignada. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
3	El oferente y futuro contratista debe contar con un medio de transporte acondicionado según la normatividad vigente, para trasladar los alimentos desde el sitio de preparación, hasta el lugar que previamente defina el supervisor del contrato, teniendo en cuenta el factor distancia, toda vez que, los lugares donde se puedan realizar los eventos se encuentran en distancias significativas para lo cual el oferente deberá anexar certificación de cumplimiento, de la misma manera el contratista favorecido mantendrá comunicación constante con el supervisor del contrato. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
4	El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que cumple con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (manipulación de alimentos) y con lo establecido en la Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan Medidas Sanitarias, Decreto 3075 de 1997 Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones y Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	

5	De acuerdo a la capacidad operativa solicitada el oferente y futuro contratista deberá presentar junto con la oferta los soportes del cumplimiento a los requisitos previos, para ejercer la actividad económica de acuerdo a lo descrito en la Ley 1801 de 2016 en su artículo 87, el cual será verificado por parte del comité jurídico. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
6	<p>Es importante para la entidad, conocer el personal encargado de garantizar que todos los alimentos cumplan con los requisitos de inocuidad y calidad solicitados y establecidos de acuerdo con las disposiciones de la ley vigentes al respecto, y controlar factores de riesgo en todo el proceso de producción agroalimentaria durante la ejecución del contrato, por tal motivo, se requiere que esta persona se encuentre vinculada una vez sea adjudicado el contrato el cual será verificado por parte del supervisor del contrato.</p> <p>De acuerdo a lo anterior, el oferente y futuro contratista deberá presentar un (01) profesional y/o técnico y/o tecnólogo en control de calidad de alimentos o afines, la cual será verificada mediante certificación (diploma o acta de grado) expedido por un centro educativo avalado por el Ministerio de Educación.</p> <p>Así mismo, la hoja de vida debidamente firmada para la verificación y aprobación por parte del comité técnico, con los siguientes soportes documentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre completo. • Numero de documento de identificación. • Diploma o acta de grado. • Antecedentes de la procuraduría, contraloría y judiciales. 	X	
7	Una vez adjudicado el contrato, el contratista presentará al supervisor del contrato los certificados de manipulación de alimentos expedidos por la secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que prestará el servicio de alimentación, con el objeto de garantizar un buen servicio y un ambiente óptimo de higiene. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
8	El oferente y futuro contratista deberá cumplir con la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 "NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" del 22/07/2005 exigida para establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
9	El oferente y futuro contratista deberá tener afiliado a sus empleados al régimen de seguridad social en salud y pensiones, fondo de cesantías, ARP, y asumir los costos que demande. Lo cual será verificado por el supervisor del contrato. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
10	El oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito que, si se adjudica el contrato, contará con un tiempo de respuesta a las solicitudes del supervisor del contrato como máximo de 24 horas después del requerimiento, lo anterior teniendo en cuenta que se debe atender de forma oportuna las unidades las cuales cuentan con recursos para el presente proceso.	X	

	Entregando los alimentos de acuerdo a los horarios establecidos y requerimientos por el supervisor del contrato. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).		
11	<p>El oferente y futuro contratista deberá garantizar el transporte sin costo adicional para la entrega del servicio solicitado por parte del supervisor en el tiempo mínimo solicitado.</p> <p>Este transporte deberá cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, al igual contar con concepto favorable con requerimientos expedido por autoridad competente de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, control que se debe verificar por parte del supervisor del contrato. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).</p>	X	
12	<p>La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual, El oferente y futuro contratista debe manejar una lista de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo.</p> <p>Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos, pescados, entre otros, deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas.</p> <p>Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados.</p> <p>Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).</p>	X	
13	El oferente y futuro contratista cumplirá con la disposición final o aprovechamiento adecuado de los residuos, que se generan en la actividad de manipulación o preparación de alimentos, mediante una empresa legalmente constituida especializada en la gestión integral de residuos (recolección, transporte almacenamiento, tratamiento y disposición final). (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
14	El oferente y futuro contratista garantizará que los vertimientos generados por la actividad de lavado y limpieza de alimentos, utensilios, manos del personal entre otros, se descarguen primero a un sistema de filtro (Ejemplo: trampa de grasas fijas o portátiles) antes que, al alcantarillado municipal, para contribuir así al buen funcionamiento del sistema de evacuación de las aguas residuales. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
15	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas por el contratista. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	

16	<p>El oferente y futuro contratista deberá dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 01956 del 25/04/2018 "Por el cual se adoptan las directrices para adquisición de productos, servicios, evaluación y selección de proveedores y contratistas en el SGSST", respecto a:</p> <p>1.1.1 Certificar documentalmente que durante la ejecución del contrato cumplirá las responsabilidades establecidas en el artículo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015.</p> <p>1.1.2 Certificado de afiliación vigente a EPS, ARL y AFP (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución del objeto contractual.</p> <p>1.1.5 Certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.</p> <p>1.1.6 Certificado de realización y aprobación del curso en SGSST, con un mínimo de 50 horas.</p> <p>1.2.1 Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en lugar de trabajo donde desarrolla la actividad.</p> <p>1.2.2 Evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante desarrolle en materia de prevención y promoción de riesgos laborales.</p> <p>1.2.3 Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal durante la ejecución del contrato, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la actividad a desarrollar.</p> <p>1.2.4 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde se desarrollen las tareas.</p> <p>1.2.5 Notificar a la mayor brevedad al supervisor del contrato la ocurrencia de accidentes o incidentes de trabajo que se pudieran presentar durante el desarrollo de su actividad, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución del contrato.</p> <p>1.2.7 Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que sean aplicables a la ejecución de la tarea a desarrollar.</p> <p>1.2.8 Entregar al contratante los documentos que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).</p>	X	
17	<p>El oferente y futuro contratista deberá certificar que no empleará para el empaque de productos alimenticios, polietileno expandido (más conocido como ICOPOR), para lo cual dispondrá recipientes amigables con la protección del medio ambiente. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).</p>	X	
18	<p>El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete que los líquidos no se servirán hasta el</p>	X	

	borde del recipiente. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).		
19	Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
20	El oferente y futuro contratista deberá certificar que, en caso de presentarse algún tipo de novedad con respecto a la calidad y suministro de alimentación, tendrá la obligación de reponer en el menor tiempo posible (máximo 45 minutos de respuesta) la alimentación objeto de cambio. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	
21	El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados, en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el MADS "por la cual se establecen las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).	X	

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Luis Miguel De La Hoz Gomez
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Analista De Planeacion
Cédula: 8487243
Dependencia: Planeacion Region8
Unidad: Region De Policia No. Ocho
Correo: luis.delahoz@correo.policia.gov.co
2/03/2026 10:09:58 a. m.

Anexo: no

Carrera 57 68-180 Barrio Prado
Teléfono: 56004
REGION8.PLANE-SEC@POLICIA.GOV.CO
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA