73-7-10005-2026

Barranquilla, 03 MAR 2026

Señor
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Representante legal
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
NIT. 72042502-8
Dirección: Carrera 42 H No. 80-152
Teléfono: 3006000042
Correo: juanchitosduque@gmail.com

Asunto: aceptación oferta proceso PN MEBAR MIC 003 2026

Por medio de la presente me permito informarle la aceptación de la propuesta presentada por usted el día 18/02/2026 16:54 horas, dentro del proceso PN MEBAR MIC 003 2026, cuyo objeto es "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", así:

CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA
ORDENADOR DEL GASTO	Brigadier general MIGUEL ANDRÉS CAMELO SÁNCHEZ.
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.748.988. Bogotá D.C.
CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Barranquilla.
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución. No. 00287 del 31 de diciembre 2025.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución. No. 00011 del 01 de enero 2025.
CONTRATISTA	NOMBRE: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE. NIT. 72042502-8 Representante Legal: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE. C.C. No. 72042502-8 CIUDAD NOTIFICACIÓN: BARRANQUILLA - ATLANTICO Dirección: Carrera 42 H No. 80-152 Teléfono: 300 600 00 42 E-mail: juanchitosduque@gmail.com
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el jefe y/o responsable logístico de la Policía Metropolitana de Barranquilla o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Comando de la Policía Metropolitana de Barranquilla, Así mismo, el coordinador del contrato será el responsable logístico de la Región de Policía Nro.8 o quien con posterioridad designe el Comando de Región de Policía Nro.8, quienes verificarán la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 3256 del 16 de diciembre de 2004.
FORMA DE PAGO	El pago se realizará al contratista en moneda legal colombiana, en pagos parciales de acuerdo al suministro, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la presentación de las respectivas facturas comerciales las cuales deberán incluir el número o referencia de planillas de pago de aportes parafiscales y seguridad

	social y el recibido a satisfacción por parte del Supervisor del presente contrato, una vez cumplidos los trámites administrativos y fiscales vigentes y que de acuerdo al artículo 19 de la ley 1150 de 2007, el derecho de turno se establecerá a partir de la presentación de la totalidad de los documentos soporte, para efectos del pago. Documentos Requeridos para el Pago: •Factura electrónica y/o documento equivalente según lo regula el Estatuto Tributario •Planilla integrada de liquidación de aporte parafiscales (PILA) (vigente) •Certificado de pago de aportes parafiscales u oficio de manifestación bajo la gravedad de juramento de la no obligación. •Recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Sin el cumplimiento de los mencionados requisitos, el acta para el pago se tendrá como no presentada PROCEDIMIENTO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO PARA EMISIÓN DEL RAS (RECIBO A SATISACCIÓN): una vez radicada la factura electrónica por parte del adjudicatario, el supervisor del contrato, previa revisión de los documentos y soportes, expedirá el recibo a satisfacción técnico-económico y posteriormente tramitará la cuenta junto con los soportes para continuar con el pago respectivo. PARÁGRAFO PRIMERO: EL Contratista deberá: 1.Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 2.Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 3.Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto. 4.#$16-01-01-M4; Contrato; PedroPerez@correo.policia.gov.co #$ 5.Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. 6.Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). 7.Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto: 16-01-01-M4;Contrato;PedroPerez@correo.policia.gov.co

	Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin. Así mismo el valor de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminando los valores en forma individual de los servicios, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones. PARÁGRAFO PRIMERO: El CONTRATISTA presentará con la correspondiente factura electrónica la certificación de aportes parafiscales y seguridad social, donde conste dicho cumplimiento firmada por el representante legal o revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo. Si los documentos en referencia no son entregados en el plazo establecido o son devueltos por la Policía Metropolitana de Barranquilla, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana de Barranquilla se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el Plan Anual de Caja (PAC) aprobado por la Dirección Administrativa y Financiera (DIRAF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. PARAGRAFO SEGUNDO: La Policía Metropolitana de Barranquilla no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista y/o contratistas, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y la situación de fondos por parte del Tesoro Nacional o no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato. Si los documentos en referencia son devueltos por el jefe de central de cuentas, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, se obliga a la asignación nuevamente del turno siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista deberá presentar con la oferta la certificación en original expedida por la entidad bancaria. El contratista deberá diligenciar la constancia de cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensión, ARP y parafiscales, para cada uno de los pagos. Todas las demoras que se presenten por conceptos de trámite de documentación para el pago serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. NOTA: Este pago podrá ser modificado previo los requisitos de Ley y con autorización de cupo PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. PARÁGRAFO: Dicho pago será realizado una vez la Dirección del Tesoro Nacional autorice la ejecución de los recursos por presupuesto nación – gastos generales a la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Barranquilla, de acuerdo a las Metas Macroeconómicas del País, ajeno esto al cumplimiento en la prestación del servicio. NOMBRE BENEFICIARIO: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE CUENTA No.0420872323 TIPO DE CUENTA: Cuenta ahorro ENTIDAD FINANCIERA: Bancolombia S. A

APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. 3926 del 13/02/2026, recurso 10, expedido por el jefe de Presupuesto MEBAR.
VALOR	El valor del presente contrato es de T SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($65.000.000,00), incluido el valor del IVA y demás erogaciones, discriminado así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA.	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA,.
1	A-02-02-02-006-003	MEBAR	GASTOS DE CAFETERÍA Y LOGÍSTICA PARA MESAS DE TRABAJO PARA EL PERSONAL POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA.	10	1	$50.000.000,00	$50.000.000,00
2	A-02-02-02-006-003	REGI8	GASTOS DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y LOGÍSTICA "DIFERENTES EVENTOS PROTOCOLARIOS REGIÓN DE POLICÍA NRO.8.	10	1	$15.000.000,00	$15.000.000,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$65.000.000,00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo condiciones técnicas.

GARANTIA ÚNICA Y SANCIONES

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL BIEN Y/O SERVICIOS.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA Y UN (01) AÑO MÁS.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL SERVICIO PRESTADO Y EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA DEFICIENTE PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR DAÑOS A TERCEROS	200 SMMLV	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el 12/12/2026 y/o hasta agotar el presupuesto asignado, lo que ocurra primero, contados a partir de la expedición de la aprobación de la garantía única del contrato por parte de la Policía Metropolitana de Barranquilla El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en entregas parciales de acuerdo a las necesidades de las unidades, ajustadas a las especificaciones técnicas, previa coordinación con el supervisor del contrato. **Nota:** El incumplimiento a cualquiera de los plazos antes estipulados genera la imposición de las sanciones correspondientes, previo cumplimiento de las actuaciones administrativas pertinentes.
LUGAR DE ENTREGA	El servicio asociado a las mesas de trabajo, reuniones y eventos institucionales se prestará en 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.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
VIGENCIA	La vigencia será por un término igual al plazo de ejecución de la aceptación de oferta y dos (2) meses más.

De acuerdo a lo anterior, el jefe del Grupo de Contratación, recomienda al comandante de la Policía Metropolitana de Barranquilla, adjudicar el proceso PN MEBAR MIC 003 DE 2026, cuyo objeto es "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 ($65.000.000,00), moneda legal colombiana IVA incluido, en atención a que cumplió con las evaluaciones, técnica, jurídica y económicamente y de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente,

Brigadier general **MIGUEL ANDRÉS CAMELO SÁNCHEZ**
Comandante Policía Metropolitana de Barranquilla.

Elaborado: PT. Mary Paola Arrieta Navas - AREAD – GRUCON
Revisado MY. Nilson Javier Garzón Trujillo - AREAD – GRUCON
Revisado: MY. Luz Adriana Larios Betancourt – ASJUR - COMAN
Revisado. TC. Jaime Esteban Vanegas Torres - SUBCO – AREAD
Revisado. CR. Diego Edixon Mora Muñoz- COMAN – SUBCO

Fecha de elaboración: 05/03/2026
Ubicación C:\\Mis documentos\procesos 2026

Dirección Carrera 43 No. 47-53
Teléfonos: 3679400 ext. 205
mebar.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
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.
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.
3	Tortilla española130 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.
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.
5	Lomo de cerdo al horno salsa agridulce 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.
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.
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.
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.
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.
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
11	Pastel hojaldrado de 100 grs sabores variados, jugo tetra pack de 200 ml o botella agua 300 ml.
12	Pastel de queso 120 grs y jugo en caja Tetrapak 200ml.
13	Pastel de jamón y queso 120 grs y jugo en caja tetra pack 200ml.
14	Pastel de arequipe 120 grs y jugo en caja tetra pack 200ml.
15	Sándwich gratinado jamón, queso mozzarella, y mango en almíbar, salsa de ajo, fruta y jugo en caja 200ml.
16	Sándwich tajado, jamón queso, ensaladilla, lechuga tomate cebolla aderezos, fruta y jugo en caja 200ml.
17	Hamburguesa, doble carne queso americano, queso mozzarella, ensaladilla, aderezos, fruta y jugo en caja 200ml.
18	Almojábana 50 grs, Jugo natural o Gaseosa 200 ml.
19	Lonchera (torta de vainilla o chocolate 90 grs, refresco de fruta pasteurizado presentación caja tetra pack 200 ml o Gaseosa 200 ml)
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.
21	Creeps 125 grs (con frutas glaseadas melón papaya salsa de kiwi) Jugo natural o limonada de mango 200 cc
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.
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.
24	Estación de agua y café permanente

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
1	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
2	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
3	El 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

	contratista deberá anexar certificación de cumplimiento, de la misma manera el contratista favorecido mantendrá comunicación constante con el supervisor del contrato. (ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
4	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
5	De acuerdo a la capacidad operativa solicitada el 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
6	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. De acuerdo a lo anterior, el 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. Así mismo, la hoja de vida debidamente firmada para la verificación y aprobación por parte del comité técnico, con los siguientes soportes documentales: • Nombre completo. • Numero de documento de identificación. • Diploma o acta de grado. • Antecedentes de la procuraduría, contraloría y judiciales.
7	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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
8	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
9	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
10	El 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. Entregando los alimentos de acuerdo a los horarios establecidos y requerimientos por el supervisor del contrato. (ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
11	El contratista deberá garantizar el transporte sin costo adicional para la entrega del servicio solicitado por parte del supervisor en el tiempo mínimo solicitado. 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
12	La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual, El contratista debe manejar una lista de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo. 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. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados. 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
13	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
14	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).

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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
16	El 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: 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. 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. 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. 1.1.6 Certificado de realización y aprobación del curso en SGSST, con un mínimo de 50 horas. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
17	El contratista de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS etileno expandido (más conocido como ICOPOR), para lo cual dispondrá recipientes amigables con la protección del medio ambiente. (ANEXAR CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
18	El 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 borde del recipiente. (ANEXAR CERTIFICACION 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
20	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
21	El 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 CERTIFICACION FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).

OFERTA ECONÓMICA

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA
1	02-02-02-006-003	Jugo en caja tetra pack x 250 ml, Pan croissant 25 grs, Salchicha 25 grs, Huevos 40 grs, Mantequilla 10 grs, Empanada 50 grs.	1	17.000,00
2	02-02-02-006-003	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.	1	27.000,00
3	02-02-02-006-003	Tortilla española130 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.	1	27.000,00
4	02-02-02-006-003	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.	1	32.000,00
5	02-02-02-006-003	Lomo de cerdo al horno salsa agridulce 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.	1	32.000,00
6	02-02-02-006-003	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.	1	32.000,00
7	02-02-02-006-003	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.	1	32.000,00
8	02-02-02-006-003	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.	1	32.000,00
9	02-02-02-006-003	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.	1	30.000,00
10	02-02-02-006-003	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	1	28.000,00
11	02-02-02-006-003	Pastel hojaldrado de 100 grs sabores variados, jugo tetra pack de 200 ml o botella agua 300 ml.	1	12.000,00
12	02-02-02-006-003	Pastel de queso 120 grs y jugo en caja Tetrapak 200ml.	1	11.000,00
13	02-02-02-006-003	Pastel de jamón y queso 120 grs y jugo en caja tetra pack 200ml.	1	11.000,00
14	02-02-02-006-003	Pastel de arequipe 120 grs y jugo en caja tetra pack 200ml.	1	11.000,00
15	02-02-02-006-003	Sándwich gratinado jamón, queso mozzarella, y mango en almíbar, salsa de ajo, fruta y jugo en caja 200ml.	1	19.000,00
16	02-02-02-006-003	Sándwich tajado, jamón queso, ensaladilla, lechuga tomate cebolla aderezos, fruta y jugo en caja 200ml.	1	16.000,00
17	02-02-02-006-003	Hamburguesa, doble carne queso americano, queso mozzarella, ensaladilla, aderezos, fruta y jugo en caja 200ml.	1	35.000,00
18	02-02-02-006-003	Almojábana 50 grs, Jugo natural o Gaseosa 200 ml.	1	9.500,00
19	02-02-02-006-003	Lonchera (torta de vainilla o chocolate 90 grs, refresco de fruta pasteurizado presentación caja tetra pack 200 ml o Gaseosa 200 ml)	1	9.500,00
20	02-02-02-006-003	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.	1	20.000,00
21	02-02-02-006-003	Creeps 125 grs (con frutas glaseadas melón papaya salsa de kiwi) Jugo natural o limonada de mango 200 cc	1	22.000,00

22	02-02-02-006-003	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.	1	6.000,00
23	02-02-02-006-003	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.	1	950.000,00
24	02-02-02-006-003	Estación de agua y café permanente	1	144.000,00

Dirección Carrera 43 No. 47-53
Teléfonos: 3679400 ext. 205
mebar.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA