


Página 1 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS -2026- - **032504** NUSEFA MEVIL - 29.25

Villavicencio, 01 de abril de 2026

Señor Coronel  
**ELKIN JESÚS CORREDOR RUEDA**  
 Comandante Policía Metropolitana de Villavicencio  
 Carrera 21 Sur Vía Kirpas - Camino Ganadero  
 Villavicencio.

**ASUNTO:** informe No. 2 de supervisión contrato No. 88-1-10001-26 tienda escolar Colegio NUSEFA.

**TIPO DE INFORME**

PERIÓDICO X O FINAL \_\_\_\_

**Periodo del informe de supervisión**

<b>Desde</b>	01/03/2026	<b>Hasta</b>	31/03/2026
--------------	------------	--------------	------------

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014", y la "Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:


**INFORMACIÓN GENERAL:**

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-008740-MEVIL del 29/01/2026, el señor Teniente Coronel DORIAN ALEXANDER VALENCA VELASQUEZ, obrando en calidad de Comandante de la Policía Metropolitana de Villavicencio encargado, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Intendente Jefe ERIKA MILENA MONTOYA CASTILLO responsable Logística del Colegio Nuestra Señora de Fátima Villavicencio.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual.
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** Cero 1

<sup>1</sup> Artículo 2.1.1.2.1.8. Publicación de la ejecución de contratos. Para efectos del cumplimiento de la obligación contenida en el literal g) del artículo 11 de la Ley 1712 de 2014, relativa a la información sobre la ejecución de contratos, el sujeto obligado debe publicar las aprobaciones, autorizaciones, requerimientos o informes del supervisor o del interventor, que prueben la ejecución del contrato.

Artículo 2.1.1.2.1.7. Publicación de la información contractual. De conformidad con el literal (c) del artículo 3° de la Ley 1150 de 2007, el sistema de información del Estado en el cual los sujetos obligados que contratan con cargo a recursos públicos deben cumplir la obligación de publicar la información de su gestión contractual es el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP). (transcripción literal parcial, subrayado fuera texto)

Página 2 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

- Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 01/02/2026 y el 28/02/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-008740-MEVIL de fecha 04/03/2026.


#### Información del contrato u orden de compra

<b>Contrato No. / Orden de compra No.</b>	88-1-10001-26
<b>Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra</b>	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VILLAVICENCIO."
<b>Contratista</b>	JHORMAN GIOVANNY BAQUERO FUENTES
<b>Representante legal</b>	JHORMAN GIOVANNY BAQUERO FUENTES
<b>Valor inicial del contrato</b>	El valor del presente contrato de arrendamiento es por DOCE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$12.600.000,00) IVA INCLUIDO
<b>Valor adiciones del contrato</b>	N/A
<b>Valor total del contrato u orden de compra</b>	El valor del presente contrato de arrendamiento es por DOCE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$12.600.000,00) IVA INCLUIDO
<b>Plazo de ejecución inicial</b>	Desde el 01/02/2026 al 30/11/2026
<b>Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato</b>	01 de febrero de 2026
<b>Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)</b>	30 de noviembre de 2026
<b>Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)</b>	N/A
<b>Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)</b>	N/A
<b>Adiciones</b>	No aplica.
<b>Modificatorios</b>	No Aplica
<b>Prorrogas</b>	No Aplica
<b>Otros</b>	No Aplica


### 1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

#### 1.1 Acciones adelantadas:

- Se realizó el acta de inicio No. AE-2026-002187-MEVIL de fecha 01/02/2026, contrato No. 88-1-10001-26, cuyo objeto es EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VILLAVICENCIO.

Página 3 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

- El día 02/02/2026 se diligencio el formato FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD por parte de los trabajadores que se encuentran laborando en la tienda escolar.
- El día 02/02/2026 se diligencio el formato FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD por parte del contratista.
- El día 03/02/2026 se solicita factura electrónica al Grupo e Tesorería, emitiendo factura No. PMVI10110 por concepto ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR DE LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VILLAVICENCIO. PERIODO A CANCELAR: DEL 01-02-2026 AL 28-02-2026, mes de febrero por un valor de \$1.260.000,00 emitido desde el correo [mevil.gutes@policia.gov.co](mailto:mevil.gutes@policia.gov.co).
- El día 05/02/2026 mediante correo electrónico se envió soportes de pago del canon de arrendamiento de la tienda escolar NUSEFA No. 88-1-10001-26 mes de febrero por un valor de \$1.260.000, al correo [mevil.gutes@policia.gov.co](mailto:mevil.gutes@policia.gov.co).
- Mediante correo electrónico de fecha 11/02/2026 se solicitó a la señora contratista los soportes del cumplimiento lista de verificación de SST, por parte de la responsable de SGSST SI Mónica Patricia Gutiérrez.
- Mediante correo electrónico de fecha 14/02/2026 la señora contratista emite el cumplimiento de las tareas de SST.
- El día 05/03/2026 mediante transacción No. 381620873 se reportó el pago al Grupo e Tesorería de la Metropolitana de Villavicencio por concepto de arriendo de un espacio físico destinado para el funcionamiento de la tienda escolar de las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fatima Villavicencio por un periodo comprendido del 01-02-2026 AL 28-02-2026, mes de febrero por un valor de \$1.260.000,00.
- El día 05/03/2026 mediante transacción No. 381622399 se reportó el pago al Grupo e Tesorería de la Metropolitana de Villavicencio, de acuerdo al consumo registrado por el medidor de la energía eléctrica instalado, por un valor de \$189.600,00.
- El día 06/03/2026, en atención a factura de pago emitida por la empresa de servicios públicos Llanogas con referencia de pago No. 195086 del periodo comprendido 28-01-2026 al 27-02-2026 se realiza el cobro de un valor de \$75.687 el cual fue reportado mediante vale electrónico No. 3746.
- Mediante correo electrónico de fecha 10/03/2026 se solicitó a la señora contratista los soportes del cumplimiento lista de verificación de SST, por parte de la responsable de SGSST SI Mónica Patricia Gutiérrez.
- Mediante correo electrónico de fecha 18/03/2026 la señora contratista emite el cumplimiento de las tareas de SST.
- El día 28/03/2026 el contratista presentó certificación de seguridad social por encontrarse al día con el pago de los aportes de parafiscales respecto a los trabajadores a su cargo correspondientes al mes marzo 2026 conforme a lo establecido en la normatividad legal colombiana vigente.
- El día 31/03/2026, el contratista presentó planilla de pago No. 69114783 con fecha de pago 27/03/2026 del mes de marzo a favor del señor BAQUERO FUENTES JHORMAN GIOVANNY.


Página 4 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

- El día 01/04/2026, el contratista presentó planilla de pago No. 7244593 con fecha de pago 01/04/2026 del mes de marzo a favor de 03 empleados que hacen referencia a la señora ARBOLEDA PARADA ANGIE DANIELA administradora, PARADA QUINTERO ANGELICA VIVIANA Y VARGAS RAMOS ANA MARIA Auxiliares para la atención en mostrador.

## 2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

### 2.1. CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE									
1	El oferente, deberá cumplir con la regulación para tiendas escolares expedido por el MINISTERIO EDUCACIÓN, SECRETARIA DE SALUD Y EDUCACION	X										
2	El oferente, certifica que se compromete a cumplir con la atención de auditorías, visitas internas y externas de los entes de control, teniendo actualizada la documentación e información pertinente y establecida en la normatividad vigente como soportes en las condiciones técnicas del contrato.	X										
3	<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL: Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en el Colegio Nuestra Señora de Fátima del Departamento de Policía Meta, para la prestación del servicio de la tienda escolar, es necesario que el oferente certifique, que contará con el 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 un año (1) de experiencia con los siguientes trabajadores con quienes deberá cumplir durante todo el contrato con las obligaciones establecidas en el código sustantivo de trabajo:</p> <table border="1" data-bbox="300 961 1209 1144"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>CARGO A DESEMPEÑAR</th> <th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>Administrador</td> <td>Experiencia especifica como administrador mínimo un (01) año</td> </tr> <tr> <td>02</td> <td>Auxiliar para la atención en mostrador</td> <td>Experiencia especifica como auxiliar mínima un (01) año</td> </tr> </tbody> </table>	CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	01	Administrador	Experiencia especifica como administrador mínimo un (01) año	02	Auxiliar para la atención en mostrador	Experiencia especifica como auxiliar mínima un (01) año	X	
CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA										
01	Administrador	Experiencia especifica como administrador mínimo un (01) año										
02	Auxiliar para la atención en mostrador	Experiencia especifica como auxiliar mínima un (01) año										
4	<p>Para acreditar experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (certificaciones). Así mismo el arrendatario, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato deberá entregar las hojas de vida del personal que laborará en la tienda escolar, con el fin de dar traslado de las mismas para ser sometido a estudio de seguridad, adjuntando los siguientes documentos, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hoja de vida debidamente firmada</li> <li>Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional</li> <li>Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente</li> <li>Certificado medidas correctivas</li> <li>Fotocopia de la cedula de ciudadanía</li> <li>Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena, e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.</li> </ul> <p>En el evento que se cambie el personal ofrecido deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto, así mismo se deberá realizar el estudio de seguridad por parte de SIPOL.</p>	X										
5	El oferente, se compromete a cumplir con el Estado de salud de sus empleadores (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)	X										
6	El oferente, se compromete a cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre "Envases y embalajes".											
7	<p>El oferente, se compromete suministrar mesas y sillas, 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 ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X										

Página 5 de 13		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 <b>POLICÍA NACIONAL</b>																							
Código: 2BS-FR-0019																											
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA																									
Versión: 5																											
	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.																										
8	El oferente, deberá certificar que, contara 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.	X																									
9	El oferente, se compromete a mantener actualizado el plan de mantenimiento de equipos, que incluya: 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. 2. Calibración de los equipos de refrigeración y/o congelación. 3. Certificación de que los equipos y utensilios, se encuentran en buen estado y que no representan ningún riesgo locativo, ni de contaminación de alimentos para el punto de servicio.	X																									
10	El oferente, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato deberá presentar al supervisor del contrato, el cronograma de los uniformes a utilizar durante la vigencia del contrato, tener en cuenta que de la cintura hacia arriba será de colores claros, no grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.	X																									
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE																								
1.	<p>El oferente, se compromete que cumplirá con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el MINISTERIO EDUCACIÓN, así:</p> <p><b>ALIMENTACIÓN SALUDABLE:</b></p> <p>Los alimentos que se ofrecen en las tiendas escolares saludables, deberían promover una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua, en este sentido se proponen los alimentos permitidos y no permitidos según clasificación de grupos de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA.</p> <p>Las tiendas escolares saludables deben ofrecer alimentos que protejan la salud de la comunidad educativa, por tanto, se realizó una revisión bibliográfica de los tipos de alimentos.</p> <p>Tabla 1. Grupos de alimentos permitidos en la tienda escolar saludable</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>GRUPO</th> <th>SUBGRUPO</th> <th>PERMITIDOS</th> <th>RECOMENDACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.</td> <td>Cereales</td> <td>Pan, galletas, tostadas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:</td> <td>Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no debe estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos No se permite con presencia de grasas Trans.</td> </tr> <tr> <td>Raíces</td> <td>Yuca (incluir en preparaciones saludables), ñame</td> <td>Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.</td> </tr> <tr> <td>Tubérculos</td> <td>Papa (incluir en preparaciones saludables)</td> <td>Preparaciones al horno, vapor o cocidas.</td> </tr> <tr> <td>Plátanos</td> <td>Plátanos (incluir en preparaciones saludables)</td> <td>Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">II. Frutas y verduras</td> <td>Frutas</td> <td>Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.</td> <td>Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.</td> </tr> <tr> <td>Verduras</td> <td>Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.</td> <td>Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por porción.</td> </tr> </tbody> </table>	GRUPO	SUBGRUPO	PERMITIDOS	RECOMENDACIONES	I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Cereales	Pan, galletas, tostadas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no debe estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos No se permite con presencia de grasas Trans.	Raíces	Yuca (incluir en preparaciones saludables), ñame	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.	Tubérculos	Papa (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, vapor o cocidas.	Plátanos	Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.	II. Frutas y verduras	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.	Verduras	Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por porción.	X	
GRUPO	SUBGRUPO	PERMITIDOS	RECOMENDACIONES																								
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Cereales	Pan, galletas, tostadas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no debe estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos No se permite con presencia de grasas Trans.																								
	Raíces	Yuca (incluir en preparaciones saludables), ñame	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.																								
	Tubérculos	Papa (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, vapor o cocidas.																								
	Plátanos	Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas.																								
II. Frutas y verduras	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.																								
	Verduras	Todas Preferir la venta de verduras frescas y comercializadas en circuitos cortos locales.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Ver documento de sazónadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por porción.																								

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA



POLICÍA NACIONAL

III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Toda	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Preferir bajos en grasa, sodio y azúcares añadidos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 333 de 2011.
	Productos lácteos	Quesos (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada: <10% de la energía total Sodio: <1mg/kcal. Bebidas lácteas (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	
IV. Carnes, huevos, Leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes magras	Todas	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. No añadir sal a las preparaciones, Incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor.
	Huevos	Todas las formas de preparaciones	
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Todas	Preparaciones al horno, vapor o cocidas.
	Nueces y semillas secas	Maní, almendras, nueces (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado) Grasa saturada:	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos. Ver normograma. Preferir los alimentos bajos en sodio
V. Grasas: Como materia prima para las preparaciones	Grasas poliinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceites vegetales (girasol, maíz, soya)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Grasas monoinsaturadas	Preferir, por ejemplo: aceite de canola, aceite de oliva, aguacate.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
VI. Azúcares	Azúcares simples	Panela, miel y azúcar (disminuir su consumo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Dulces y postres	Promover postres y dulces bajo en azúcares y con alimentos autóctonos, que hagan parte de la cultura alimentaria de la región.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.

2. El oferente, se compromete a cumplir, con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el MINISTERIO DE 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.


X

<p>Página 7 de 13</p> <p>Código: 2BS-FR-0019</p> <p>Fecha: 12-03-2021</p> <p>Versión: 5</p>	<p>ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS</p> <p>INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA</p>	 <p>POLICÍA NACIONAL</p>																									
	<p>Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal.</p> <p>Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados.</p> <p>Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos.</p> <p>Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores.</p> <p>Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables.</p> <p>Preferir para esta decoración: hierbas, especias, o frutos.</p> <p>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.</p> <p>Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos.</p>																										
<p>3.</p>	<p>El oferente, se compromete a cumplir con el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables expedido por el MINISTERIO DE EDUCACIÓN, así:</p> <p>ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UNA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE.</p> <table border="1" data-bbox="293 709 1198 1283"> <thead> <tr> <th>GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS</th> <th>EJEMPLOS</th> </tr> </thead> <tbody> <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, turrone, 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, ajíaco 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 ultraprocesados, 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 ultraprocesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.</td> <td>Galletas con relleno Salsas oscura</td> </tr> <tr> <td>Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada &gt;10% azúcares &gt;10% Sodio 1mg/kcal</td> <td>Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).</td> </tr> </tbody> </table> <p>Es importante, que no se promocionen ni se publiquen 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.</p> <p>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.</p>	GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	EJEMPLOS	Embutidos	Salchichas, jamón, mortadela, chorizo	Bebidas carbonatadas (incluyendo light o dietéticas)	Gaseosas Refrescos con gas	Bebidas energizantes	Bebidas energizantes	Bebidas energéticas y deportivas	Bebidas energéticas y deportivas	Dulces	Dulces Caramelos duros, blandos, turrone, gomas	Refrescos envasados	Refrescos envasados Refrescos en botella, caja.	Sopas deshidratadas	Sopas deshidratadas Crema de pollo en polvo, ajíaco en polvo	Salsas procesadas	Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, miel mostaza, mostaza (envasadas).	Alimentos procesados y/o ultraprocesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).	Bebidas azucaradas Dulces Golosinas Pasteles Tortas	Alimentos procesados y/o ultraprocesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.	Galletas con relleno Salsas oscura	Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada >10% azúcares >10% Sodio 1mg/kcal	Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).	<p>X</p>	
GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	EJEMPLOS																										
Embutidos	Salchichas, jamón, mortadela, chorizo																										
Bebidas carbonatadas (incluyendo light o dietéticas)	Gaseosas Refrescos con gas																										
Bebidas energizantes	Bebidas energizantes																										
Bebidas energéticas y deportivas	Bebidas energéticas y deportivas																										
Dulces	Dulces Caramelos duros, blandos, turrone, gomas																										
Refrescos envasados	Refrescos envasados Refrescos en botella, caja.																										
Sopas deshidratadas	Sopas deshidratadas Crema de pollo en polvo, ajíaco en polvo																										
Salsas procesadas	Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, miel mostaza, mostaza (envasadas).																										
Alimentos procesados y/o ultraprocesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).	Bebidas azucaradas Dulces Golosinas Pasteles Tortas																										
Alimentos procesados y/o ultraprocesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.	Galletas con relleno Salsas oscura																										
Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada >10% azúcares >10% Sodio 1mg/kcal	Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).																										
<p>4.</p>	<p>El oferente, se compromete a cumplir con el enfoque, de tienda escolar saludable,</p> <p>El cual se denomina así al establecimiento o local, dentro de las instituciones educativas donde se preparan y distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa que promueven un entorno que fomente la alimentación saludable y los estilos de vida saludables.</p> <p>La función de las tiendas escolares es la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar. La tienda escolar debe promover prácticas de alimentación saludables en la comunidad educativa de las instituciones educativas del municipio de Villavicencio, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación a estrategias pedagógicas y a procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.</p>	<p>X</p>																									

Página 8 de 13		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
5.	El oferente, se compromete a cumplir que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.	X	
6.	El oferente, certificara que los alimentos ofertados en la tienda escolar saludable, deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Además, deberá promover en los escolares, su crecimiento y desarrollo, favoreciendo su estado nutricional. Todo alimento que se suministre, directamente al consumidor, bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deber tener registro sanitario, expedido conforme lo establece la Resolución 2674 de 2013. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los alimentos naturales, que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.	X	
7.	El oferente, se compromete de manera permanente que la tienda escolar ofrecerá alimentos saludables como frutas enteras o en jugo, verdura, bebidas lácteas y combos que incluyan estos alimentos en combinación con cereales. Igualmente, se deberá incluir diariamente la venta de combos saludables (económicamente accesibles).	X	
8.	El oferente se compromete a no expender salsas adicionales a la preparación, chicles, medicamentos y bebidas energizantes en las tiendas escolares. Queda prohibido la publicidad de alimentos no saludables (se exhibe publicidad de los combos saludables o mensajes acerca de los beneficios de la alimentación saludable).	X	
9.	El oferente se compromete que los alimentos ricos en grasas, particularmente grasas saturadas y sal como snack, papas fritas, salchipapas, empaquetados, dulces, gaseosas, bebidas carbonatadas, helados y refrescos no deberán superar el 50% de la oferta total de la tienda escolar durante la jornada respectiva.	X	
10.	<p>El oferente se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente, cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contará con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mismos constituye incumplimiento al contrato.</p> <p>LISTADO DE PRECIOS DE PRODUCTOS MÁS ROTATIVOS:</p> <p>El oferente deberá cumplir los productos que pueden ser comercializados en instituciones educativas previa coordinación con el supervisor del contrato en consideración con el consejo de padres de familia, para proponer el listado de productos.</p> <p>Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado, deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato.</p> <p>Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito debidamente justificado al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud y autorización del ordenador del gasto de la Policía Metropolitana de Villavicencio, con el fin de realizar el modificatorio al contrato.</p> <p>Nota 2: En caso que el arrendatario requiera realizar modificaciones en los precios de los productos, deberá presentar la solicitud debidamente justificada al supervisor, quien avalará el cambio del mismo, en caso de ser procedente, lo cual no requiere modificación al contrato.</p> <p>Nota 3. el contratista deberá contar con un sistema o software automático de cobro de los productos el cual debe ser estandarizado, donde el cobro sea el mismo independientemente de la persona que se encuentre cumpliendo la función como cajero.</p>	X	
11.	<p><b>BUENAS PARCTICAS DE MANUFACTURA:</b> El oferente, se compromete a mantener un plan de capacitación sobre BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), el cual debe estar firmado por el profesional idóneo según corresponda, el formato deberá contemplar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha.</li> <li>2. Intensidad horario de la capacitación.</li> <li>3. Firma del profesional.</li> <li>4. Tema abordado.</li> <li>5. Evaluación de la efectividad de la capacitación.</li> <li>6. Registro de asistencia de participantes.</li> </ol>	X	
12.	El oferente, se compromete a cumplir con las Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 35, Numeral 5 y 7; Artículo 36)	X	
13.	El oferente deberá verificar de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo	X	

Página 9 de 13		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	POLICÍA NACIONAL
	humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique o reemplace. El supervisor verificara las buenas prácticas de manufactura e informara de manera mensual.		
14.	SANEAMIENTO BASICO Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD: El oferente se compromete a implementar y mantener actualizadas las listas de chequeo de limpieza y desinfección (instalaciones físicas, frutas, verduras, huevos, es decir toda la materia prima utilizada en la preparación de los alimentos), debidamente diligenciadas según la periodicidad establecida en el programa del plan de saneamiento.	X	
15.	El oferente se compromete que contará con señalización informativa donde se tendrá en cuenta, avisos o habladores en el área de procesamiento en referencia al procedimiento lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos y utensilios; frutas y verduras.	X	
16.	El oferente se compromete a que mantendrá en perfectas condiciones de aseo los equipos, los utensilios y demás elementos necesarios para la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos.	X	
17.	El oferente se compromete al uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos, para evitar la contaminación cruzada.	X	
18.	El oferente se compromete que garantizará que el transporte de alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío; contara con certificación de la Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores.	X	
19.	El oferente se compromete y el anexo firmado contara con el PLAN DE SANEAMIENTO a desarrollar en las instalaciones a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable firmado por el representante legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental; de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 y en cumplimiento a la Resolución 01801 del 19/04/2018 del Ministerio de Defensa	X	
20.	CUMPLIMIENTO NORMATIVA EN SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO: El oferente se compromete que cumplirá con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo modifiquen para los trabajadores, para lo cual deberán diligenciar el FORMULARIO – SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, "Por el cual se definen los estándares del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y a los cumplimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo solicitados por cualquier ente interno o externo.	X	
21.	El oferente se compromete a reportar accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento resolución 1401 del 14 de mayo de 2007 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
22.	El oferente se compromete a realizar los pagos de los salarios y prestaciones a las que se encuentra obligado conforme la normatividad legal vigente y a la modalidad del contrato celebrado	X	
23.	El oferente se compromete a que el personal que contrate para la prestación de los servicios ofertados, contará con la seguridad social integral (salud, pensión, caja de compensación y riesgos laborales), de los cuales, entregará mensualmente al supervisor, soporte del pago de tales obligaciones.	X	
24.	COMPROMISO Y SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL: El oferente o arrendatario diligenciará el formulario de Sistema de Gestión Ambiental donde se compromete con la unidad al cumplimiento de los parámetros ambientales.	X	
25.	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.	X	
26.	El oferente se compromete a no instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias ilegales.	X	
27.	El oferente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de la tienda escolar, de lunes a viernes de 07:00 a 17:00 horas y sábados de 08:00 a 14:00 en el caso de los estudiantes que realizan el PREICFES o actividades extracurriculares que se adelanten dentro de las instalaciones del colegio; con posibilidad de cambio del horario según sea requerido por la Rectoría.	X	
28.	El oferente se compromete a no subarrendar el predio ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la ley y con expresa autorización del arrendador.	X	

Página 10 de 13		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5			
29.	El oferente se compromete a restituir a la Policía Metropolitana de Villavicencio, en buen estado, las instalaciones dispuestas para la ejecución del contrato, subsanando las observaciones que al respecto plantee el Arrendador al finalizar el contrato.	N/A	
30.	El oferente se compromete a que las mejoras que pudieran llegar a realizar en los espacios entregados en arrendamiento, correrán por cuenta y riesgo del contratista, sin que la Policía Metropolitana de Villavicencio deba realizar algún tipo de compensación.	X	
31.	El oferente se compromete a que responderá por cualquier daño que ocasione al inmueble entregado en arrendamiento o a los bienes entregados para la preparación o almacenamiento de los alimentos.	X	
32.	El oferente se compromete con el anexo firmado a mantener a la Policía Nacional libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.	X	
33.	CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL: El arrendatario deberá garantizar que se compromete a velar por la protección del medio ambiente en cuanto al manejo de los residuos sólidos que se generen por el consumo de los alimentos, de acuerdo a la Resolución 1407 de 2018 del Ministerio de Ambiente, uso racional de bolsas plásticas de acuerdo a la Resolución 668 de 2016 adicionada también mediante Resolución 1397 de julio del 2018 y al instructivo 024 DIRAF-DIPON-70 del 14 de septiembre del 2020, a cada uno de los numerales del Acapite II – Lineamientos ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles.	X	
34.	RELACIÓN LABORAL: el oferente se compromete que los empleados del CONTRATISTA durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con la Policía Nacional, por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Policía Metropolitana de Villavicencio	X	
35.	El oferente se compromete a cumplir el horario para el ingreso de los proveedores para la entrega de los productos se realizará bajo la supervisión del personal uniformado del Plantel Educativo y/o personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X	
36.	El oferente se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin autorización expresa del arrendador.	X	
37.	CAPACIDAD OPERATIVA: EL oferente deberá presentar certificación firmada por el representante que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos alimenticios, adicionalmente contar con toda la logística precisa, para garantizar la prestación del servicio de tienda escolar, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	X	
38.	El oferente se compromete y certificara por escrito a dar cumplimiento a la Ley 1098 de 2006 (noviembre 8) por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia; por lo tanto, al momento de la entrega de la oferta mediante documento certificara el cumplimiento y compromiso de este ítem.	X	
39.	El oferente se compromete y el anexo firmado a que no venderá dentro de los espacios otorgados en arrendamiento bebidas alcohólicas.	X	
40.	CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS: El supervisor deberá verificar que los productos alimenticios que se encuentran a la venta dentro del espacio físico de la tienda escolar objeto del presente estudio previo, tendrán una excelente calidad, si en el caso, que el producto alimenticio se encuentre en mal estado a sus condiciones normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin costo adicional. El supervisor verificará la calidad y cambio de los productos, e informará de manera mensual.	X	
41.	VERIFICACIÓN DEL RUIA: El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO, consultará en el Sistema del Registro Único de Infractores Ambientales, los antecedentes del oferente.	X	
42.	ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, EL CONTRATISTA debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo.  EL CONTRATISTA y el personal de trabajadores deberá diligenciar y firmar el formato de ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD y no revelación de la información.	X	

Página 11 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

### 2.3. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el periodo contractual informado 01/03/2026 a 31/03/2026, No se presentó ninguna novedad frente a la ejecución del contrato 88-1-10001-26, cuyo objeto del contrato es el "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VILLAVICENCIO".

### 3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Desde el día de inicio 01 de febrero con una totalidad de 303 días de contrato, a la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido cincuenta y nueve días (59) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato 88-1-10001-26, restando (244) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

### 4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

#### Cláusula 12. Facturación y Pago

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se debe solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Policía Metropolitana de Villavicencio antes del día primero de cada mes.

Por lo anteriormente expuesto, **el supervisor del contrato deberá verificar que la oficina de Tesorería genere la respectiva orden de consignación dentro de los plazos**, con el fin de no generar traumatismos al contratista para la realización del pago.

El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente No. 854000155 del Banco BBVA COLOMBIA denominada -DTN FONDOS ESPECIALES MEVIL, CONVENIO No. 32636 código del ingreso MEVIL 1 y DEMET 7. Debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros.

**Nota 1:** se generará la orden de consignación siendo remitida directamente por el SIIF NACIÓN II al correo del contratista, registrado en el sistema; adicionalmente por parte de tesorería se remite la información igualmente al contratista y al supervisor del contrato.

El valor estimado en el presente contrato es por **DOCE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS (\$12.600.000,00) M/CTE NACIONAL IVA INCLUIDO**, discriminados así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE DESTINO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA
1	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA VILLAVICENCIO.	MEVIL - NUSEFA	10 (MESES)	\$ 1.260.000,00	\$ 12.600.000,00
<b>VALOR TOTAL INCLUIDO IVA</b>					<b>\$ 12.600.000,00</b>

**DISCRIMINACIÓN DEL IVA:**

CONCEPTO	VALOR	
CANON MENSUAL AVALUO	\$ 1.045.333,30	
IVA 19%	\$ 198.613,33	
CANON MENSUAL MAS IVA	\$ 1.243.946,63	
CANON MENSUAL AJUSTE A LA CENTENA	\$ 1.244.000,00	
INCREMENTO OFERTADO POR EL CONTRATISTA	\$ 16.000,00	
VALOR FINAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	\$ 1.260.000,00	
PLAZO EJECUCIÓN	diez (10) meses	\$ 12.600.000,00
<b>VALOR TOTAL CONTRATO</b>	<b>\$ 12.600.000,00</b>	

**4.1. Ejecución Financiera y Pagos:**

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	\$ 12.600.000,00	100%
Valor total de las entregas	\$ 2.520.000,00	20%
Valor total facturado:	\$ 2.520.000,00	20%
Valor facturado pendiente de pago:	8	80%
Valor pagado:	\$ 2.520.000,00	20%
Valor pendiente de entrega:	\$10.080.000	80%

**a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado.**


No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	\$ 1.260.000,00	05/02/2026	\$ 1.260.000,00	PMVI10110	\$ 1.260.000,00	N/A	N/A
N/A	\$ 1.260.000,00	05/03/2026	\$ 1.260.000,00	PMVI10115	\$ 1.260.000,00	N/A	N/A

**4.2 Entrada de Bienes**

No Aplica

**5. RECOMENDACIONES**

Ninguna.

Página 13 de 13	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

**6. CONCLUSIONES**

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI <u>X</u>	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO <u>  </u>	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,



Firma \_\_\_\_\_  
 Intendente Jefe **ERIKA MILENA MONTOYA CASTILLO**  
 Supervisor contrato 88-1-10001-26  
 Correo electrónico: [erika.montoya@correo.policia.gov.co](mailto:erika.montoya@correo.policia.gov.co)  
 No. Celular: 3124449941

**INFORMACIÓN PÚBLICA**





Calle 34A 34 - 29 Torre 1 Barrio Barzal, Villavicencio, Meta  
 Línea de Atención al Cliente: 323 2540629  
 Horario de atención: Lunes a Viernes jornada continua 7:00 a.m - 4:00 p.m  
 Línea de Emergencia: 320 350 9835 - 164  
 Autorretenedores ICA en Villavicencio  
 Resolución 1653-67.07/768 del 26 de junio de 2024  
 Responsable de IVA  
 Autorretenedores Resolución DIAN No. 0547 del 25/01/2002  
 Sobre actividades de la ley 142 de 1994



<b>DATOS GENERALES</b>	<b>REF. PAGO:</b> 195086	<b>TOTAL FACTURA:</b> \$ 75.687
	Período: 2026-01-28 A 2026-02-27	Emisión: 06/03/2026
	<b>VENCIMIENTO:</b> 06/03/2026	<b>Suspensión a partir de:</b> 2026/03/09
	Nº Factura: 74409127	

<b>DATOS CLIENTE</b>	Cliente: POLICIA NACIONAL DPTO DEL META	Estrato:
	Dirección: POLICIA NACIONAL LA ESMERALDA	Ruta: 090-706
	Municipio: Villavicencio	Nº Catastral:
	Tipo de uso: Uso Comercial Gas	

FECHAS REVISIÓN PERIÓDICA		
Mínima	Máxima	Suspensión
<b>ÚLTIMOS CONSUMOS:</b>		
Enero 0		Lec. Actual: 548
Diciembr 0		Lec. Anterior: 521
Noviemb 21		Factor Corrección: 0.97
Octubre 20		Consumo m3: 26
Septiemb 23		Promedio: 14
Agosto 21		Facturas Vencidas: 0
		Consumo Pendiente: 0
		No. de medidor: 000015007297
		Consumo Kw/h: 225.16
		Precio Kw/h (\$): 307.45
		P.C MU/m3 42.57
Novedad Lectura: Lectura Exitosa		

TARIFAS	Gm (\$)	Tm (\$)	Dm (\$)	Cuf (\$)	Cvmij (\$)
Rango m3	1765.42	282.98	510.4	2882	0
0-20		\$/m3	Consumo m3	Subsidio	Contribución
>20	2562.28	20	0.0	0.0	8.9
	2562.28	6	0.0		

LIQUIDACIÓN DEL SERVICIO	Consumo	Carga fijo	Subsidio / contribución	Suspensión / Reconexión	Tasa Mora	Deuda anterior	Intereses por mora	Recuperación de consumo	Otros conceptos	Ajuste Facturación	TOTAL LIQUIDACIÓN:
	\$ 66619	\$ 2882	\$ 6186	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 75.687

FINANCIACIONES	Concepto	Cuotas por pagar	Valor cuota mes	Interés de mora	Iva financiación	Base Iva
	Consumo	0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Conexión	0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	0
Red Interna*	0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	0
Revisión Periódica	0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	0
Servicios Postventa*	0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	0
Otros*	0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	0
<b>TOTAL</b>		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	0

**CONVENIOS:** \$ 0  
**TOTAL GAS:** \$ 75.687

REF. PAGO	CÓDIGO USUARIO	PAGUE HASTA	TOTAL A PAGAR
195086	0111200000005	06/03/2026	75.687



**Código de usuario:**

0111200000005

**Líneas de atención**

☎ **323 2540629**  
 ☎ **(608) 6819080**

Lunes a viernes **7 a.m. a 4 p.m.**

Manuel Asistente virtual  
**321 9295535**  
 Atención las 24 horas del día

**Chat en línea con un asesor**

Para realizar consultas y trámites

**321 9295535**

\*Consulta el horario a través de WA.

¡Síguenos en nuestras redes sociales!

f X Instagram **Llanogas SA ESP**

**Paga nuestra factura sin salir de casa a través de:**

**www.llanogas.com.co**

Escanéame y conoce tu centro de atención más cercano y sus horarios de atención

**Líneas exclusivas de Emergencias de Gas**

Marca desde tu celular **164 24/7**

Línea fija (608) **681 9077**

Canal Virtual 24/7 **www.llanogas.com** y APP Móvil

RECUERDA: Si marcas desde tu celular a nuestras líneas fijas de atención debe utilizar el Indicativo 608 antes del número



**320 350 9835**  
(608) 681 9077  
24/7 Línea de Emergencia **164**

Línea de atención  
**323 254 0629**  
(608) 681 9080  
7:00 am a 4:00 p.m. jornada continua

Redes Sociales  
**@Llanogassaesp**  
f @+in



24/7 **Manuel Asistente virtual**  
**321 929 5535**  
Consulta nuestro menú y horario a través de WA

**¡Queremos estar donde estés!**

Portal web y Oficina virtual  
**www.llanogas.com**

Atención presencial **Lunes a viernes**  
Consulta horarios o puntos de atención en nuestra web

## ¡Valida tu cupo, compra fácil y paga a través de tu factura!

- ✓ Muebles y productos para tu hogar
- ✓ Remodelaciones de vivienda
- ✓ Licencias de conducción
- ✓ Revisión tecnomecánica
- ✓ Préstamos de dinero

**311 5550906**  
¡Comunícate ya!



➔ **Escanéame para más información**



Usar eficientemente tus fuentes de energía, es ahorrar mientras eliges cuidar al medio ambiente con gas natural, un energético de bajas emisiones.

**Aviso de suspensión:** La falta de pago de esta factura, dará lugar a la suspensión del servicio a partir del vencimiento de la fecha indicada como último día de pago (artículo 140, ley 142 de 1994), contra la presente decisión podrá interponerse ante LLANOGAS S.A. E.S.P. dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo de la factura el RECURSO DE REPOSICIÓN Y EN SUBSIDIO APELACIÓN. El de reposición será resuelto por la compañía, y el de apelación por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, quien a su vez hará el seguimiento de todo lo actuado.

**Resolución Creg-154 SEPTIEMBRE de 1997: PODER CALORÍFICO (PC)** es el contenido de energía en el gas. En la factura corresponde a un promedio del PC superior del gas, Entregado en el periodo facturado. Procedimiento para calcular la equivalencia en kv (KWH) la cantidad de gas que le ha sido facturada: A) Verifique en la factura el consumo de gas medido en m3. B) Multiplique el consumo por el poder calorífico (PC) establecido en su factura. C) Multiplique el resultado por el coeficiente de corrección especificado en su factura y divida el resultado por 3,6. D) El resultado es la equivalencia de su consumo de gas en kilovatios hora.

**Aviso importante:** El hurto reiterado de infraestructura atenta contra la disponibilidad permanente del servicio y puede llegar a dejar sin servicio por un tiempo indeterminado, ya que esta situación escapa a los labores habituales de mantenimiento que realiza la empresa. Denuncie cualquiera de las siguientes situaciones: Presencia de personal ajeno y/o funcionarios de la empresa manipulando medidores o centro de medición. Caja o tapas levantadas en la intemperie. Cualquier otra actividad irregular en la red. Si tiene dudas sobre la autenticidad del personal que esté realizando actividades sobre la infraestructura de los servicios públicos, llame inmediatamente a la línea (608) 681 9077 y así protegerá la disponibilidad de sus servicios públicos.

## Canales de pago

Recuerda que puedes realizar tus pagos de manera rápida y segura a través de PSE.



Escanéame ➔

### BANCOS / APPS **AL DÍA**



### MEDIOS ELECTRÓNICOS



### FÍSICOS



MAR 06 2026 10:50:53 RBM10.6  
CORRESPONSAL  
COFFE TIME PAPER  
CLL 23 N 24 A 95 CATATU

BANCO DE BOGOTA

C:UNICO:0051945947      TER: 10NZZ115  
V.ELECTRON      Cc  
\*\*3746      RECIBO: 001193      RRN: 002198  
RECAUDO      APRO: 070110

SERVICIO: 00000181  
FACTURA: 00000000000195086

**\*\* PAGO FACTURA \*\***  
TRANSACCION EXITOSA

**RECAUDO \$ 75.687**

\*\*\* CLIENTE \*\*\*  
MAYOR INFORMACION EN LA LINEA  
NACIONAL: 01 8000518877

MAR 06 2026 - 10:49:55  
CORRESPONSAL  
COFFE TIME PAPER  
CLL 23 N 24 A 95 CATATU  
BANCO DE BOGOTA

SERVICIO: 00000181  
FACTURA: 00000000000195086  
VALOR: \$ 75.687  
TOTAL: \$ 75.687



BBVA

FECHA: 05/03/2026 HORA: 16:03:16

VENDEDOR: 1123860651

SOCIEDAD EMPRESARIAL DEL META

NIT: 800159687

PUNTO DE VENTA: 0012072295

NUMERO TRANSACCION: 381620873

TIPO TRANSACCION: RECAUDO

CODIGO SEGURIDAD

&3738#1236\$>

CODIGO CONVENIO: 0010032636000

CONVENIO: 32636 MEVIL ARRIENDOS

UPC: A0137702933

NUMERO CEDULA PAGADOR: 1121923560

NOMBRE COMPLETO PAGADOR: JHORMAN GIOVANN

Y

CODIGO UNIDAD: 005

TELEFONO CONTACTO: 3125957073

COMISION: \$0

VALOR PAGO: \$1,260,000

BBVA ES RESPONSABLE POR LOS SERVICIOS  
PRESTADOS POR EL CORRESPONSAL



BBVA DEPOSITOS

FECHA: 05/03/2026 HORA: 16:07:14  
VENDEDOR: 1123860651  
SOCIEDAD EMPRESARIAL DEL META  
NIT: 800159687  
PUNTO DE VENTA: 0012072295  
NUMERO TRANSACCION: 381622399  
TIPO TRANSACCION: DEPOSITO

CODIGO SEGURIDAD

\*361241236{>

DEPOSITOS BBVA

REFERENCIA: \*\*\*\*\*0130

NOMBRE TITULAR: POLICIA A DE VILLAVICENC  
IO

VALOR COMISION: \$0 + IVA

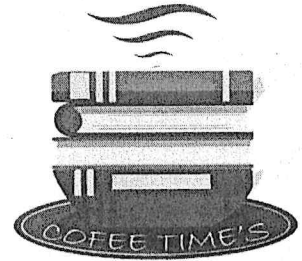
VALOR PAGO: \$189,600

FECHA PAGO: 05/03/2026 HORA: 16:07:13

UPC: D0137704001

BBVA ES RESPONSABLE POR LOS SERVICIOS  
PRESTADOS POR EL CORRESPONSAL





Villavicencio, 28 de marzo de 2026

Señores.

POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO  
Ciudad.

**ASUNTO:** CERTIFICACIÓN SEGURIDAD SOCIAL

Referencia: Contrato de Arrendamiento N°88-1-10001-26 cuyo objeto es el:  
“ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA  
TIENDA ESCOLAR EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA  
VILLAVICENCIO”.

Yo, **JHORMAN GIOVANNY BAQUERO FUENTES**, domiciliado en **Villavicencio**, identificado con  
cédula de ciudadanía No. **1.121.923.560 de Villavicencio**, actuando en calidad de persona  
natural empleador, me permito certificar que:

Me encuentro al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y en los aportes  
de para fiscales, respecto de los trabajadores a mi cargo, correspondientes al mes de marzo  
2026, conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

El proponente:

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: COFEE TIME'S PAPER

Identificación (NIT  C.C X C.E ): 1.121.923.560

Nombre Representante Legal: JHORMAN GIOVANNY BAQUERO FUENTES

Identificación (C.C X C.E.  ) 1.121.923.560

Dirección: Calle 23 – 24ª – 95 Local 3 Barrio El Retiro

Teléfono: **312 595 7073**

Email: **mtpgerenciasas@gmail.com**

Calle 23-24ª – 95 Barrio El Retiro Villavicencio (Meta) – Colombia

Cel. 312 595 7073

mtpgerenciasas@gmail.com









