No. GS-2026- 009104 -DEVAU

Mitú, 05 de mayo de 2026

Señor coronel
ELKIN JESUS CORREDOR RUEDA
Comandante Policía Metropolitana de Villavicencio
Carrera 21 SUR Vía Kirpas - Camino Ganadero
Villavicencio

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 88-8-10004-26 DEVAU

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**05/04/2026**	**Hasta**	**04/05/2026**

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-2026-021840-MEVIL del 04/03/2026 el señor Coronel ELKIN JESUS CORREDOR RUEDA obrando en calidad de Ordenador del Gasto, nombró como supervisor del contrato en mención, para los recursos asignados al Departamento de Policía Vaupés al señor Subintendente DEYNER ARMANDO BASTIDAS MENZA, quien funge como tal desde su nombramiento hasta la fecha.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual.

---

[1] ***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)*

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 1.**

1. Informe de supervisión periodo del 05/03/2026 al 04/04/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-006928-DEVAU de fecha 06/04/2026.

Información del contrato u orden de compra

<table>
<tr><td>Contrato No. / Orden de compra No.</td><td>88-8-10004-26</td></tr>
<tr><td>Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra</td><td>SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS, CON DESTINO AL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE Y DE APOYO, EN EL MARCO DE LOS COMICIOS ELECTORALES 2026, CONGRESO DE LA REPUBLICA, ELECCIONES PRESIDENCIALES PRIMERA Y SEGUNDA VUELTA (SEGUN APLIQUE)”</td></tr>
<tr><td>Contratista</td><td>GLADYS QUIROGA GONZALEZ CC. 36.162.419 NEIVA</td></tr>
<tr><td>Representante legal</td><td>GLADYS QUIROGA GONZALEZ
NIT: 36162419-8</td></tr>
<tr><td>Valor inicial del contrato u orden de compra</td><td>El valor estimado para el presente proceso de contratación es por un valor total de MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS DIECISEIS MIL PESOS. ($1.454.616.000) M/CTE, incluido IVA, impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes y costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato.
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>REC</th><th>UNIDAD DE DESTINO</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>A-02-02-02-006-003</td><td>10</td><td>MEVIL</td><td>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</td><td>1</td><td>666.650.000,00</td></tr>
<tr><td>2</td><td>A-02-02-02-006-003</td><td>10</td><td>DEMET</td><td>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</td><td>1</td><td>761.100.000,00</td></tr>
<tr><td>3</td><td>A-02-02-02-006-003</td><td>10</td><td>DEVAU</td><td>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</td><td>1</td><td>26.866.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="6">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$ 1.454.616.000,00</td></tr>
</table>
.</td></tr>
<tr><td>Valor adiciones del contrato u orden de compra</td><td>NO APLICA</td></tr>
<tr><td>Valor total del contrato u orden de compra</td><td>El valor total del contrato es MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS DIECISEIS MIL PESOS ($1.454.616.000) M/CTE, incluido IVA.</td></tr>
<tr><td>Plazo de ejecución inicial</td><td>Del 05/03/2026 al 15/07/2026</td></tr>
<tr><td>Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra</td><td>05/03/2026</td></tr>
<tr><td>Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden</td><td>15/07/2026</td></tr>
</table>

de compra (pactada inicialmente)	
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No Aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No Aplica
Adiciones	No Aplica
Modificatorios	No Aplica
Prorrogas	No Aplica
Otros	No aplica

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

1.1 Acciones adelantadas:

El día 20 de abril de 2026 se realizó trámite de facturación ante el área de contratos de la factura No. FEV 439 de fecha 14/03/2026 por valor de $ 13.670.197,72 mediante constancia recibo a satisfacción de bienes o servicios número 01 de fecha 20/04/2026, factura que fue presentada por el contratista producto de la ejecución realizada por el Departamento de Policía Vaupés en el mes de marzo, en el marco de los comicios electorales 2026.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

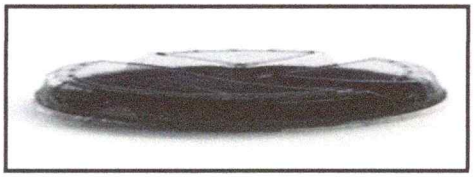
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	Durante el periodo informado el contratista cumplió con el objeto del contrato.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	No se ha presentado inconvenientes con el contratista
Responder en los plazos que la POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Durante el periodo informado el contratista cumplió con los plazos establecidos por la entidad
El contratista deberá cumplir con todas las condiciones técnicas descrita en los anexos técnicos del contrato	SI	Durante el periodo informado el contratista ha cumplido con las especificaciones técnicas descritas en el contrato
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	SI	El contratista presenta los siguientes documentos que soportan el cumplimiento de esta obligación: • Certificación de Pagos y Aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales emitida por el Revisor Fiscal de fecha 24/04/2026. • Planilla de Pago No. 6017316885 de fecha 27/04/2026.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratos de la Policía Metropolitana de Villavicencio o quien haga sus veces, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única	SI	El contratista presento póliza No. 61-44-101063977 de fecha 05/03/2026, expedido por SEGUROS DEL ESTADO S.A.

		POLIZA No. 61-40-101023266 de fecha 04/03/2026, expedido por SEGUROS DEL ESTADO S.A.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	El contratista presente certificación donde se comprometió Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Policía Metropolitana de Villavicencio de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	El contratista actuó conforme a la normatividad, sin atender presiones externas. No se presentaron situaciones de amenaza o irregularidad durante la ejecución del contrato.
Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato	SI	Se evidenció la cuenta bancaria activa, garantizando el normal desarrollo de los pagos durante la ejecución del contrato.
Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado	No Aplica	Durante el periodo informado no se suministro *elementos al contratista que deban ser restituidos*
Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente contrato, serán asumidas como responsabilidad del contratista	SI	Se evidenció cumplimiento de las disposiciones ambientales, sin presentarse infracciones durante la ejecución del contrato.
EL CONTRATISTA deberá cumplir con las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en materia de bio seguridad.	SI	Se evidenció el cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos de bioseguridad durante la ejecución del contrato.
En el caso en que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo	No Aplica	No aplica, toda vez que no se presentaron situaciones de fuerza mayor o caso fortuito durante la ejecución
El contratista se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado.	SI	Se evidenció la adquisición de insumos con criterios ecológicos, priorizando el uso de materiales biodegradables y amigables con el medio ambiente durante la ejecución del contrato.
El CONTRATISTA se obliga a comunicar por escrito al contratante cualquier cambio en la información suministrada para el desarrollo del presente contrato; de igual forma, se deberá informar cualquier cambio en el número de cuenta bancaria, con el fin de realizar los respectivos pagos, allegando en original la certificación bancaria correspondiente	No Aplica	No aplica, toda vez que no se presentaron cambios en la información suministrada ni en la cuenta bancaria durante la ejecución del contrato.

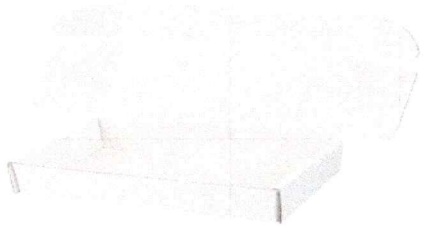
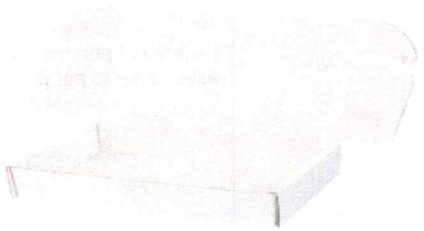
Para evitar el incremento de precios el contratista deberá sostener los precios durante la ejecución del contrato	SI	Se evidenció el mantenimiento de los precios acordados durante la ejecución del contrato, sin presentarse incrementos.
El CONTRATISTA se compromete a entregar oportunamente y el en tiempo establecido los bienes y/o servicios ofertados de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas.	SI	Se evidenció la entrega oportuna de los bienes y/o servicios, conforme a las especificaciones técnicas establecidas en el contrato.
Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta.	SI	El contratista cumplió con los lineamientos establecidos para la facturación electrónica, conforme a la normatividad vigente durante la ejecución del contrato.

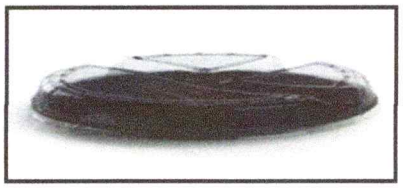
CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:		
DESAYUNOS		
DESAYUNO TIPO 1: TAMAL **Descripción del producto:** • Un (01) tamal tolimense de quinientos (500) gramos, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo. • Dos (02) Arepa de maíz peto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña. • Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml, sabores variados. **Accesorios:** – **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. – **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos. **Empaque secundario:** En empaque secundario **(bolsa biodegradable)** deben ir todos los productos.	SI	El contratista cumplió con lo exigido, entregó los alimentos solicitados por la supervisión en el lugar indicado y cumpliendo con las especificaciones y condiciones pactadas en el contrato, es de anotar que se verifica dicho cumplimiento sin novedad. Estos alimentos se distribuyeron de la siguiente manera: • Municipio de Mitú: 197 • Municipio de Taraira: 23 Municipio de Carurú: 19

Nota 1: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.		
DESAYUNO TIPO 2: OMELETT CON JAMÓN Y QUESO **Descripción del producto:** • Omelett a base de huevos con jamón y queso 100 gr. • Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas y/o una malta de una marca reconocida en el mercado en envase no retornable de 330ml. • Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger). • Porción de pan o tostadas de 60 gr. • Porción de mantequilla, de 10 gr. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: **domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas.  - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. - **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1:** el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión
DESAYUNO TIPO 3 - DESAYUNO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT **Descripción del Producto:** • Una (01) porción de frutas (mango picado en cubos, piña picada en cubos, uvas, fresas o melón picado en cubos) por 300 gr. • Una (01) taza de yogurt por 200 gr de sabores variados de marca reconocida. • Un (01) paquete de cereal de cuarenta y cinco (45) gramos. Empaque (biodegradable): **Empaque primario: vaso plástico para yogurt de 24 onzas, con tapa traslucida, resistente al calor.** 	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión

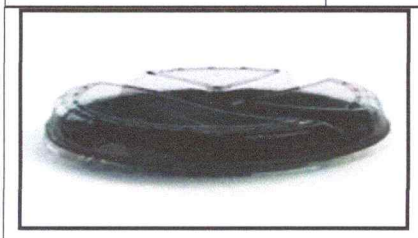
- **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por bebidas y fruta. **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1**: *el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24* horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.		
DESAYUNO TIPO 4: CREPE **Descripción del Producto**: o Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas) 100gr, porción de salchicha ranchera. o Un (01) paquete de maní o maní mix de 40 gr mínimo. o Una (01) chocolatina de 12 gr. o Una)01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. o Una (01) bebida jugo en caja tetra pack 200 ml. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: **domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión
ALMUERZOS Y/O CENA		
ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO: **Descripción del producto:** – Medio (1/2) pollo asado mínimo de 600 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: (pierna, pernil, entre muslo, ala y pechuga). – Dos (02) papas saladas de 75 gr. – Plátano maduro asado de 75 gr. El contenido del almuerzo debe de tener un peso promedio de 750 gramos en el empaque primario. **ACOMPAÑADO POR:** – Una chocolatina de 12 gr. – Una (01) fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). – Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr.	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión

– Una (01) bebida, jugo saborizado sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. – **Empaque primario**: El alimento (Pollo) deberá estar embalados de manera individual en caja parafinada de cartulina esmaltada 20x16x7, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. – **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas.  **Accesorios:** – **Guantes y servilleta**: un (01) par de guantes plásticos y una (1) servilleta empacados individualmente. **Nota 1**: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO: **Descripción del producto:** o Medio (1/2) pollo apanado de 600 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: (pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga). o Dos (02) yucas de 75 gr. El contenido de este almuerzo debe de tener un peso promedio de 675 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** o Una (01) fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). o Una chocolatina de 12 gr. o Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado. – **Empaque primario:** el pollo y los demás alimentos deberán estar embalados de manera individual en empaque de aluminio tipo bolsa. – **Empaque secundario:** el pollo debe estar empacado de manera individual en caja parafinada de cartulina esmaltada de 20x16x7, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos.  **Accesorios:** – **Guantes y servilleta**: un (01) par de guantes plásticos y una (1) servilleta empacados individualmente.	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión

– **Nota 1**: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
ALMUERZO TIPO 3 - ARROZ MIXTO **Descripción del producto:** ○ Arroz compuesto por carne de res en trozos por 150 gr, pollo en trozos por 150 gr, camarones por 150 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 15 gr, alverja por 15 gr y especias, a base de salsa de soya negra. ○ El contenido de este producto debe tener un peso de 500 gr, acompañado de papas a la francesa por 150 gr. ○ El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 650 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) fruta fresca de 180 gr (manzana roja o pera) ○ Una (01) chocolatina de 12 gr. ○ Una (01) bebida de jugo saborizado sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - **Empaque primario**: d**omo plato 3 divisiones de 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas:  - **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. - **Accesorios:** - **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. - **Nota 1:** Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.	SI	El contratista cumplió con lo exigido, entregó los alimentos solicitados por la supervisión en el lugar indicado y cumpliendo con las especificaciones y condiciones pactadas en el contrato, es de anotar que se verifica dicho cumplimiento sin novedad. Estos alimentos se distribuyeron de la siguiente manera: • Municipio de Mitú: 197 • Municipio de Taraira: 23 Municipio de Carurú: 19
ALMUERZO TIPO 4 – PARRILLADA ESPECIAL **Descripción del producto:** ○ Una (01) porción de carne de res de 150 gr. ○ Una (01) porción de costilla de cerdo de 150 gr. ○ Una (01) porción de pechuga de pollo de 150 gr. ○ Una (01) porción de chorizo de 100 gr. ○ Una (01) porción de papa salada de 70 gr. ○ Una (01) porción de arepa boyacense de 60 gr. ○ Una (01) porción de yuca de 150 gr. ○ Una (01) porción de guacamole de 50 gr	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión

El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Una (01) Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de quince (15) gramos, en empaque individual. – **Empaque primario**: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la parrillada especial, cada una de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados, el guacamole debe estar contenido en compartimento del centro, conforme a las siguientes condiciones: contenedor redondo con tapa transparente, cinco (05) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas. – **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo: bebida y postre. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cucharita postrera, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada, con una servilleta. **Nota 1:** El almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
<u>ALMUERZO TIPO 5 - LASAÑA BOLOÑESA</u>: **Descripción del producto:** ○ Ingredientes: Carne, agua, tomate, queso, leche entera en polvo, almidón, cebolla, margarina vegetal, sémola de trigo, zanahoria, sal, harina de trigo, huevos. El contenido de este producto debe de tener un peso de 450 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) porción de fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). ○ Una (01) porción de pan de ajo para acompañamiento. ○ Una (01) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. 	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión

- **Empaque primerio**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lasaña deberá estar contenida dentro de un empaque primario, consistente en un molde de aluminio con tapa de cartón térmico que conserve la temperatura del producto. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1:** El almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
ALMUERZO 6. EJECUTIVO **Descripción del Producto:** o Carne asada por 250 gr, y/o pechuga a la plancha 250 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 250 gr, papas a la francesa por 250 gr. o Plátano maduro asado de 75 gr. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos **ACOMPAÑADO POR:** o Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), en empaque como se muestra en la imagen. o Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. o - **Empaque primario fruta**: envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. **Medidas:** 14x11.5x4 cm, **Capacidad:** 375 CC.  - **Empaque primario**: **Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas.	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión



- **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre.

Accesorios:

- **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta.

Nota 1: Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servida.

ALMUERZO TIPO 7 – LECHONA TOLIMENSE

Descripción del Producto:

- Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias.
- Cada porción debe tener un peso de 400 a 500 gr de lechona.
- Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco de 75gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez.
-

ACOMPAÑADO POR:

- Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar.
- Una (01) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.

- **Empaque primario**: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la lechona tolimense, deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo biodegradable con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.



N/A

Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión

• **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. **Nota 2**: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. **Nota 3**: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto.		
REFRIGERIOS, ENTRADAS Y BEBIDAS		
REFRIGERIO TIPO 1 – SANDWICH **Descripción del producto**: ○ Compuesto de pan blando de 20 cm de largo, (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 gramos mínimo c/u. ○ El contenido del producto debe de tener un peso de 220 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Un (01) Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural, BBQ, de mínimo veinticinco (25) gramos. ○ Una (01) manzana roja, pera, durazno, mandarina o banano de 180 gramos mínimo. ○ Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr. ○ Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. **Empaque primario**: Polipaper (papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos). **Empaque secundario**: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de la bebida. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	SI	El contratista cumplió con lo exigido, entregó los alimentos solicitados por la supervisión en el lugar indicado y cumpliendo con las especificaciones y condiciones pactadas en el contrato, es de anotar que se verifica dicho cumplimiento sin novedad. Estos alimentos se distribuyeron de la siguiente manera: • Municipio de Mitú: 197 • Municipio de Taraira: 23 Municipio de Carurú: 19
REFRIGERIO TIPO 2 – PERRO CALIENTE **-descripción del producto**: Perro caliente salchicha super perro tipo americana (pan, salchicha americana 80gr, ripio de papa y porción de queso mozzarella)	SI	El contratista cumplió con lo exigido, entregó los alimentos solicitados por la supervisión en el lugar indicado y cumpliendo con las especificaciones y condiciones pactadas en el contrato, es de anotar que se verifica dicho cumplimiento sin novedad. Estos alimentos se distribuyeron de la siguiente manera:

ACOMPAÑADO POR: ○ Una (01) bebida gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. ○ Una (01) chocolatina de 12 gramos. ○ Una (01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. ○ Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr. ○ Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. **Empaque primario:** Caja parafinada de 17,5cm x 5,5cm x 4cm alto con poli papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. **Empaque secundario**: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.		• Municipio de Mitú: 197 • Municipio de Taraira: 23 Municipio de Carurú: 19
<u>REFRIGERIOTIPO 3: HAMBURGUESA</u> **Descripción del producto:** ○ Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o milanesas de pollo apanado de 100 gramos C/U, marca reconocida, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí. ○ El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 220 gramos **ACOMPAÑADO POR:** ○ Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gr. ○ Una (01) chocolatina de 12 gr. ○ Una (01) fruta manzana roja o pera de 180 gr. ○ Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr. ○ Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. **Empaque primario**. Polipaper (papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos). **Empaque secundario**: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	N/A	Durante el periodo informado no se solicitó este alimento por parte de la supervisión

OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLIO SI_No_	OBSERVACIONES
1	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO** Con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto del presente proceso y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que los oferentes acrediten experiencia en el servicio de alimentación, tal acreditación será avalada con la presentación de las respectivas copias de actas de liquidación o certificaciones de contratos, que acrediten la realización de mínimo un (01), o varios contrato(s) celebrado(s) y ejecutado(s) cuya suma sea igual o mayor al cien (100%) del valor total del presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. La certificación/es o acta/as de liquidación, deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre, dirección y/o teléfono del contratista • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales). • Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial. NOTA 1: *por medio del comité de evaluación técnica del presente proceso*, verificara la información contenida en las certificaciones o actas de liquidación donde demuestren la experiencia. NOTA 2: no serán tenidas las auto certificaciones y/o contratos con los cuales se pretenda acreditar experiencia, ya que la entidad requiere tener la certeza de que el oferente cumplió y ejecutó el contrato en su totalidad.	SI	El contratista cumple con las especificaciones técnicas, las cuales fueron entregadas con la oferta.
2	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, donde garantice que cuenta con la capacidad administrativa, operacional, de recurso humano, disponibilidad de atención, transporte, recursos financieros y todo lo necesario para la prestación del servicio objeto del presente proceso de contratación.	SI	El contratista cumple con las especificaciones técnicas, las cuales fueron entregadas con la oferta.
3	**CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 248 DE 2021** El proponente al que le sea adjudicado el contrato, deberá tener presente lo estipulado en el Decreto 248 de 2021 Artículo 2.20.1.1.3. Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. El supervisor deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.	SI	El contratista entrego el contrato de proveeduría suscrito con el señor Oscar Julián Bohorquez Galindo.
4	**VERIFICACIÓN DEL RUIA** Los oferentes que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. El oferente debe indicar si tiene	SI	El contratista cumple con las especificaciones técnicas, las cuales

	o no antecedentes de este orden, para lo cual, si los tiene, debe marcar la opción SI y si no los tienes la opción NO.		fueron entregadas y verificadas con la oferta.
5	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Con el fin de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo, así prevenir amenazas o accidentes y enfermedades laborales, que deriven en lesiones o enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y desarrollar acciones para la protección y promoción de la salud de los trabajadores que adelanten la preparación de los alimentos, así como asegurar el cumplimiento de las disposiciones del Decreto 1072 de 2015 "Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen, en materia de seguridad y salud en el trabajo, los oferentes que participen del presente proceso contractual deberán acreditar el cumplimiento frente a la implementación y desarrollo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST al interior de su empresa, así: El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal y por el profesional encargado de la implementación del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL - SG-SST o de la ARL, donde indique que cumple los estándares mínimos del SG-SST establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, en concordancia con el Decreto 1072 de 2015. De igual manera que se compromete a tomar las medidas y acciones necesarias dirigidas a preservar, la vida e integridad de los empleados que realicen el traslado y entrega de los bienes, dando cumplimiento a las normas técnicas de seguridad industrial y salud ocupacional. Forma de acreditación del requisito exigido. 1. Presentar junto con la propuesta, una certificación firmada por el representante legal del proponente o persona natural, en la cual certifique su empresa cumple con la implementación y desarrollo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen. Diligenciar y presentar junto con la propuesta el FORMULARIO - COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	SI	El contratista cumple con el sistema de gestión y seguridad en el trabajo.
6	**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** El oferente deberá presentar con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete al cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente. En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que ¨ Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines. Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del *derecho a la vida*, ya que éste sólo se podría garantizar bajo *condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad.* La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del ambiente (Art. 95), y las relacionadas a continuación: ✓ Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar. ✓ Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su	SI	El contratista cumple con la normatividad, las cuales fueron entregadas y verificadas con la oferta.

	responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. ✓ No encontrarse reportado en el RUIA (Registro Único de Infractores Ambientales) ✓ La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros. ✓ En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos *utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien* o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. ✓ Solicitar al contratista el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda. NOTA: Para el cumplimiento de este ítem, el oferente o su representante legal deberá presentar certificado en documento firmado acreditando el cumplimiento de este requisito.		
7	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por el representante legal, donde garantiza que la alimentación debe estar preparada el mismo día y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, asimismo se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas. Igualmente, certificará que cualquier alimentación que se entregue en mala condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la Policí Metropolitana de Villavicencio.	SI	El contratista cumple co las especificacione técnicas las cuales fuero entregadas y verificada con la oferta.
8	**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Para la ejecución del contrato, se deberá garantizar por parte del contratista que cada una de las personas que se van a emplear en la ejecución del contrato, deberá tener la certificación de la manipulación de alimentos vigente, expedido por las diferentes entidades acreditadas de salud, de conformidad con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. **NOTA: Dentro de los tres (3) días siguientes a la firma del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato el listado del personal que van a emplear en la ejecución del contrato, al igual que la copia de la certificación de manipulación de alimentos vigente de cada uno.**	SI	El contratista anexa la el *certificado* de manipulación de alimentos, las cuales fueron entregadas y verificadas con la oferta.
9	**TIEMPO DE ENTREGA DEL SERVICIO** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por el representante legal, que se compromete hacer entrega de los servicios objeto del presente contrato dentro del plazo establecido por los supervisores del contrato, el cual no debe ser superior a cuatro (4) horas. Misma forma el oferente deberá certificar por escrito, que dispondrá del número celular (No 3112180794) con disponibilidad completa los siete días de la semana incluido festivos, para atender los requerimientos verbales del supervisor, en el conllevando prestar el servicio policial, teniendo en cuenta su naturaleza y misionalidad.	SI	contratista presentó el número telefónico del señor Nestor Javier Ulloa Quiroga 3112180794 con el cual se coordinó la entrega y servicio de la alimentación
10	**COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por el representante legal, que tuvo en cuenta en el momento de elaborar su oferta *económica, los costos indirectos a que haya lugar como pólizas,* gastos administrativos en los que incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, pues la Policía Metropolitana de Villavicencio no reconocerá ningún reajuste de tarifas o precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto el oferente debe proyectar el valor de la oferta por el tiempo de ejecución del contrato y mantener fijos los mismos, de igual manera el comité técnico verificara si los valores ofertados cumplen con la condición del margen de precios, de acuerdo al estudio de mercado En caso de ser necesario se podrá tomar como referencia los valores comerciales.	SI	El contratista cumple con las especificaciones técnicas
11	**CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por representante legal, que la alimentación suministrada deberá ser entregada en condiciones térmicas adecuadas, en especial todas las bebidas deben estar frías.	SI	El contratista cumple con las especificaciones técnicas

	El oferente deberá garantizar que, al momento de hacer entrega de la alimentación solicitada por el supervisor, este entregará los medios necesarios para la distribución de la alimentación (bolsas, canastas, losa, empaques, servilletas, recipiente térmico), en ningún momento se permitirá que las bebidas que se entreguen, para ser distribuida al personal en servicio en exteriores sea diferente a botella plástica.		
12	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN** La especificación técnica CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN y su forma de acreditación, se encuentra descrita en el anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS de la presente invitación y estudio previo, la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE a través de las certificaciones y documentación según aplique. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el artículo primero del anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el futuro contratista deberá diligenciar y entregar al grupo de contratos de la MEVIL, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aceptación de oferta, el formato No. IDT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.	SI	El contratista firmo el formato declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros.

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el periodo informado, no se ha presentado situaciones anormales o de relevancia, que puedan afectar el normal cumplimiento de las obligaciones contractuales de las partes.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (61) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (72) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago se realizará en moneda legal colombiana de forma parcial, contra prestación del suministro de alimentación y refrigerios, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor (es) del contrato y con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Villavicencio, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC).
Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar.
Nota 1: si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Policía Metropolitana de Villavicencio por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento, la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Villavicencio realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.
Nota 2: el valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminando los valores en forma individual si es del caso, 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.
Nota 3: en cumplimiento al artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 que a letra dice:
(...)

"10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.
Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al Derecho de Turno. Dicho registro será público.
Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

(...)

Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Área de Contratos – Asignación de Turno de la Policía Metropolitana de Villavicencio, ubicada en la carrera 21 Sur Camino Ganadero de la ciudad de Villavicencio, con los siguientes documentos:

- Factura electrónica o documento equivalente para los no obligados a facturar (Deberá ser publicada por parte del contratista en el portal del SECOP II, antes de ser radicada en la Policía Metropolitana de Villavicencio)
- Original del recibo a satisfacción emitida por la supervisión del contrato.
- Copia de la certificación bancaria (No superior a 90 días calendario).
- Planilla de pago de aportes parafiscales y al Sistema General de Seguridad Social Integral.
- Paz y Salvo de la cancelación de parafiscales del mes que tramita la cuenta.

Nota 4: en cumplimiento a la Ley 828 de 2003 se deberá anexar Certificación de Cumplimiento al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). Para tal efecto se servirán anexar la anterior documentación en la fecha que realice la entrega de los bienes objeto del contrato, con el fin de cumplir con la ley en mención y el plan de pagos. Lo anterior de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, ajeno esto al cumplimiento de la entrega del objeto contractual y demás requisitos legales para la ejecución del mismo y previo los demás trámites administrativos y fiscales a que hay lugar.

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA LEY EN MENCIÓN A PARTIR DE LA FECHA PARA ACCEDER A DICHO TURNO DEBERÁN PRESENTAR TODA LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LOS PAGOS EN EL ÁREA DE CONTRATOS – ASIGNACIÓN DE TURNO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO, UBICADA EN LA CARRERA 21 SUR CAMINO GANADERO.

Nota 5: los pagos podrán ser modificados previo los requisitos de ley y con autorización de cupo PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

Nota 6: la Policía Metropolitana de Villavicencio efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional, de conformidad con la inscripción en el Registro Único Tributario.

Nota7: Respecto del pago al beneficiario final, el CONTRATISTA recibirá notificación del giro, concepto y cuenta del beneficiario, a través del correo electrónico suministrado, con el fin de verificar el abono en la respectiva cuenta y dentro del día hábil siguiente al mismo, deberá dar respuesta al siguiente correo electrónico mevil.gutes@policia.gov.co

Así mismo las facturas emanadas por el contratista deberán ser publicadas en el Sistema Electrónico para la contratación Pública SECOP II.

Los pagos serán abonados a la cuenta bancaria del CONTRATISTA, relacionada a continuación:

NOMBRE BENEFICIARIO: GLADYS QUIROGA GONZÁLEZ
NIT y/o C.C. 36.162.419
CUENTA No. 380-89896-5

TIPO DE CUENTA: CUENTA CORRIENTE
ENTIDAD FINANCIERA: BANCO DE OCCIDENTE.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 26.866.000,00	100%
Valor total de las entregas	$13.670.197,72	51%
Valor total facturado	$13.670.197,72	51%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 13.670.197,72	51%
Valor pendiente de entrega	$ 13.195.802,28	49%

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(valor de los bienes o servicios entregados por el contratista / valor total del contrato u orden compra) *100 = porcentaje de bienes o servicios entregados por el contratista).

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS PENDIENTES DE SER ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(Valor total del contrato u orden compra - valor de los bienes o servicios entregados por el contratista) / (Valor total del contrato u orden compra) * 100 = porcentaje de bienes o servicios pendientes de ser entregados por el contratista.

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
01 de fecha 20/04/2026	$13.670.197,72	08/03/2026	$13.670.197,71	FEV439	$13.670.197,72	-	129206726
			$ 0,01	ND11			

Nota aclaratoria: *La información suministrada en el numeral 4.1 financiera y pagos, corresponde al presupuesto asignado* al Departamento de Policía Vaupés no a la totalidad del contrato, el cual compromete las unidades del entorno administrativo.

4.2 Entrada de Bienes:

No aplica.

5. RECOMENDACIONES

Por parte de esta supervisión no se tienen recomendaciones frente a la ejecución del contrato, teniendo en cuenta que se ha cumplido con el objeto del mismo, logrando la finalidad buscada, en términos de oportunidad, eficiencia y eficacia, contribuyendo al normal desarrollo de las actividades del servicio.

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** X	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___	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_____

Subintendente **DEYNER ARMANDO BASTIDAS MENZA**
Supervisor Contrato No. 88-8-10004-26 DEVAU
Correo: deyner.bastidas@correo.policia.gov.co
Celular: 3144640698

Suministros y Eventos
Glaquigo
NIT. 36.162.419-8

CUMPLIMIENTO PAGOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES

PARAFISCALES

Personas naturales

ARTICULO 9 LEY 828 DE 2003

La suscrita GLADYS QUIROGA GONZALEZ, identificada con cédula de ciudadanía No.**36.162.419**, persona natural y en mi propio nombre, certifico bajo la gravedad de juramento que he cumplido durante los últimos seis meses anteriores a la fecha de la presentación de la presente propuesta y posterior cuenta por pagar, con el pago al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y con los aportes parafiscales míos y de mis empleados vinculados por contrato de trabajo **(NO TENGO EMPLEADOS A CARGO)**, por lo que declaro que me encuentro a **PAZ Y SALVO** con las Empresas promotoras de salud -EPS-, los Fondos de Pensiones, las Administradoras de Riesgos Profesionales -ARP-, las Cajas de Compensación Familiar, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF- y el Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-.

En constancia de lo anterior, firmo este documento a los 24 días del mes de abril del año 2026.

Atentamente,

GLADYS QUIROGA GONZALEZ
C.C. 36.162.419
Dirección: Calle 25a No. 2-05
Teléfono: 3107837821-3112180794
E-mail: distrieventosglaquigo@gmail.com

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	36162419
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			GLADYS QUIROGA GONZALEZ
CIUDAD/MUNICIPIO:	NATAGA	DEPARTAMENTO:	HUILA
DIRECCIÓN:	CALLE 25 NO- 2-05	TELÉFONO:	8747215
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	01 - 01
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		6017316885		TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	abril	AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	abril	AÑO 2026
DÍAS DE MORA:			0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/04/27	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			257301350

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 280.200	$ 0	$ 280.200
SUBTOTALES:										**$ 280.200**	**$ 0**	**$ 280.200**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 218.900	$ 0	$ 0	$ 218.900
SUBTOTALES:													**$ 218.900**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 218.900**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 9.200	$ 9.200	$ 0	$ 0	$ 9.200
SUBTOTALES:									**$ 9.200**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 9.200**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																				SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES							
																														PENSIÓN								SALUD						ARP													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 36162419	QUIROGA GONZALEZ GLADYS	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACION DE SERVICIOS		$ 1.750.905				NO																		25-14 COLPENSIONES	30	$ 1.750.905	$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 280.200	EPS005-SANITAS S.A	30	$ 1.750.905	$ 218.900	$ 0	$ 218.900	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	$ 36162419 1.750.905	$ 9.200		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 508.300

Planilla Pagada SOI