GS-2026-039908-MEMOT

Ciudad y Fecha: Montería, 04 de junio de 2026.

Coronel
HÉCTOR RUIZ ARIAS
Comandante Policía Metropolitana de Montería
Montería.

ASUNTO: informe de supervisión contrato No 92-1-10002-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _x__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	06/05/2026	**Hasta**	04/06/2026

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-2026-009389-MEMOT del 06-02-2026, el señor Coronel Héctor Ruiz Arias, obrando en calidad de Comandante Policía Metropolitana de Montería, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Patrullero Jeisson Conde Fernández.

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en la tienda virtual del estado colombiano: 3**

  Informe de supervisión contrato 92-1-10002-26 mes de Febrero - GS-2026-031507-MEMOT
  Informe de supervisión contrato 92-1-10002-26 mes de Marzo - GS-2026-031514-MEMOT
  Informe de supervisión contrato 92-1-10002-26 mes de Abril - GS-2026-031537-MEMOT

Información del contrato u orden de compra

Orden de compra No.	92-1-10002-26

Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE VEINTIDÓS (22) METROS CUADRADOS, DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA DE MONTERÍA DE LA POLICÍA NACIONAL, SITUADO EN EL KILÓMETRO 5 VÍA CERETÉ - MONTERÍA, BARRIO MOCARÍ.
Contratista	FUNDACION SEMILLAS DEL CARIBE “FUNSEMICAR”
Representante legal	MERY MARLETH MONTIEL HOYOS
Valor inicial del contrato	**CONCEPTO** / **VALOR**: VALOR DEL CONTRATO / $5.146.490,58 COP
Valor adiciones del contrato	No Aplica
Valor del contrato	Cinco millones ciento cuarenta y seis mil cuatrocientos noventa pesos con cincuenta y ocho centavos - $5.146.490,58 COP
Plazo de ejecución inicial	11 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	Iniciando desde el 02-02-2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	Terminación el 31-12-2026.
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 A LA ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

En el ejercicio de las funciones delegadas como supervisor de manera detallada y cronológica, relaciono las siguientes actuaciones adelantadas durante la ejecución al contrato:

- La Secretaría de Salud Municipal de Montería, en ejercicio de sus funciones legales como autoridad sanitaria encargada de la inspección, vigilancia y control en el sector salud, y en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 100 de 1993, la Ley 715 de 2001 y demás normas concordantes, Por medio de la presente se permite dar respuesta a su solicitud, radicada bajo el No. R20260414617.141078, en la cual expone hechos relacionados con las condiciones sanitarias y ambientales de las instalaciones del Colegio Nuestra Señora de Fátima de Montería, ubicado en el Km 5 vía Cereté, incluyendo la cafetería denominada “Cafetería Fátima”. Desde el Programa de Salud Ambiental de esta dependencia se realizó visita de inspección sanitaria el día 27 de abril de 2026 a todas las instalaciones de la institución educativa, evidenciándose en términos generales adecuadas condiciones sanitarias y locativas. Durante la inspección se elaboró el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para

establecimientos de preparación de alimentos, obteniéndose concepto favorable con requerimientos, programándose una segunda visita de verificación dentro de un plazo de sesenta (60) días, de acuerdo con la puntuación obtenida durante la visita. OFICIO Nº SSM-0568-2026.

- Supervisión y control al servicio de cafetería, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, la adecuada manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos, el estado de los utensilios y equipos, así como el uso correcto de los elementos de protección personal por parte del personal encargado, garantizando la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**CAPACIDAD OPERATIVA.** Con la presente el oferente certifica que cuenta con la logística y personal idóneo necesaria para el funcionamiento de la tienda escolar objeto del presente proceso de contratación, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mismo.	**X**	
2	**EXPERIENCIA PROPONENTE**. Con la presente el oferente certificara por escrito, acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente proceso de contratación, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados, de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con entidades públicas o empresas privadas, para lo cual el oferente deberá presentar mínimo una (1) certificación, acta de liquidación o contrato finalizado, con concepto favorable de la recepción de servicios. Este punto se comprobará como cumple o no cumple. Las certificaciones deberán contener la siguiente información: • Nombre o razón social del contratista • Objeto del contrato • Fecha de inicio del contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato • Dirección y número de teléfono del contratante • Certificación suscrita por quien la expide. **Nota**: en caso de que haya firmado contratos por el mismo objeto con la Policía Nacional, no es obligatorio que anexe certificaciones de experiencia, solamente con enunciarlas, la Entidad verificará su información. Según Decreto 0019 del 10 de enero del 2012 “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”	**X**	
3	El oferente con certificación escrita firmada por el representante legal o apoderado se comprometerá a cumplir con el objeto del contrato “ENTREGA A TITULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 22 Mts² DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE TIENDA	**X**	

	ESCOLAR UBICADA EN LAS INSTALACIONES DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA MONTERIA DE LA POLICIA NACIONAL.		
4	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito por el representante legal o apoderado donde se compromete a utilizar el inmueble, ubicado en el Colegio Nuestra Señora de Fátima Montería, ubicada en el kilómetro 5 vía Cerete - Montería, del barrio Mocarí", únicamente para la prestación del servicio de la tienda escolar.	**X**	
5	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se manifieste que el personal que manipule la preparación de los alimentos, contará con los cursos que acrediten la formación Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	**X**	
6	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado en donde se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	**X**	
7	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental SGA	**X**	
8	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito y firmado por el representante legal o apoderado, en donde 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. Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al arrendatario sobre las fechas de ejecución de las respectivas auditorias o visitas programadas para la Entidad e informará en el momento que las autoridades lleguen a las instalaciones a realizar las respectivas visitas e inspecciones que apliquen según su competencia.	**X**	
9	Con la presente el oferente se compromete a no instalar máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorios, ni expender sustancias ilegales.	**X**	
10	Con la presente el oferente se compromete a tener en forma permanente el personal que atenderá el servicio de la tienda escolar, en el horario establecido por el presente contrato.	**X**	
11	Con la presente 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**	
12	Con la presente el oferente se compromete a restituir a la Policía Nacional-Policía Metropolitana de Montería, en buen estado, las instalaciones dispuestas para la ejecución del contrato, subsanando las observaciones que al respecto plantee el Arrendador al finalizar el contrato.	**X**	
13	Con la presente el oferente se compromete a realizar mantenimiento a los elementos que puedan ser entregados para el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual deberá presentar los soportes.	**X**	
14	Con la presente 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 Montería deba realizar algún tipo de compensación.	**X**	

15	Con la presente 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**	
16	Con la presente el oferente se compromete a que, los servicios públicos domiciliarios (agua y energía) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados en los tiempos establecidos.	**X**	
17	Con la presente el oferente se compromete 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**	
18	**RELACIÓN LABORAL.** Con la presente el oferente se compromete, a 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 Montería.	**X**	
19	Con la presente el oferente se compromete a acatar y cumplir con los protocolos de seguridad exigidas por parte el Colegio Nuestra Señora de Fátima Montería y lo establecido por responsable de la Seguridad Instalaciones.	**X**	
20	Con la presente el oferente se compromete a, que 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**	
21	Con la presente el oferente se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención con el fin de no generar largas filas.	**X**	
22	Con la presente el oferente se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).	**X**	
23	Con la presente el oferente se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales a las instalaciones sin previa autorización expresa del arrendador.	**X**	
24	Con la presente el oferente se compromete a garantizar que el personal asignado para prestar el servicio contratado, deberá aplicar estricto cumplimiento a la Ley 1098 de 2006 (noviembre 8) por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia, Ley 1801 de 2016 (Julio 29) "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana", Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores; y demás normas reglamentarias, teniendo en cuenta que es una institución educativa, en la que existe una población vulnerable, a la cual se le debe tener el máximo respeto por los derechos de los niños, niñas y adolescentes, por lo tanto, al momento de la entrega de la oferta certificara mediante documento escrito el cumplimiento y compromiso de este ítem.	**X**	
25	El contratista se compromete a garantizar que el personal asignado para prestar el servicio contratado, en los centros educativos de la Policía	**X**	

	Nacional, no tenga inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo a la Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", reglamentada por el Decreto 753, de 2019, adicionó el artículo 219 C. de la Ley 599 de 2000 Por la cual se expide el Código Penal Colombiano. Por lo anterior, el contratista se compromete a exigir al personal el respectivo registro de inhabilidades, cada cuatro (4) meses, durante la vigencia del plazo de ejecución del contrato a través del enlace: https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/ Nacional de Colombia, opción Registro Inhabilidades.		
26	Con la presente el oferente se compromete a no vender dentro de los espacios otorgados en arrendamiento bebidas alcohólicas.	**X**	
27	Con la presente el oferente se compromete a adquirir la póliza expedida por una compañía de seguros legalmente constituida, según la estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de las garantías exigidas.	**X**	
28	**SERVICIOS PÚBLICOS.** Los servicios públicos domiciliarios deben ser asumidos por el ARRENDATARIO, así: **ENERGÍA:** los servicios públicos de energía al igual que las contribuciones complementarias a estos, sanciones y costas, estarán a cargo del **ARRENDATARIO,** y deben ser cancelados directamente a la empresa prestadora del servicio, una vez quede perfeccionado y en ejecución el contrato (carta de inicio). **ACUEDUCTO, ALCANTARILLADO Y ASEO:** los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y aseo al igual que las contribuciones complementarias a estos, sanciones y costas, estarán a cargo del **ARRENDATARIO,** y deben ser cancelados directamente a la empresa prestadora del servicio, una vez quede perfeccionado y en ejecución el contrato (carta de inicio). **Nota:** una vez realizado el pago de los servicios públicos domiciliarios por parte del ARRENDATARIO, deberá enviar copias del comprobante de pago con sus respectivos sellos bancarios al supervisor del contrato a los correos memot.nusefa-rec@policia.gov.co con el fin que obre como antecedente dentro el acervo documental del proceso contractual.	**X**	
29	**HORARIO PRESTACIÓN DL SERVICIO.** La prestación del servicio de la tienda escolar, será de forma continua, es decir de lunes a viernes en el horario de 06:00 horas, hasta las 17:00 horas y los días sábados, domingos y festivos desde las 08.00 horas, hasta las 17:00 horas. **Nota**: de igual forma, en días o eventos académicos especiales o actividades extracurriculares que se adelanten dentro de las instalaciones del colegio; se deberá coordinar el horario con el supervisor del contrato o por necesidades del servicio, el cual el proponente deberá contar con la disponibilidad y capacidad si se requiere el servicio.	**X**	

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE

1	Con la presente el oferente se compromete a dar cumplimiento a lo exigido en el documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables, del mes de septiembre de 2019 expedido por el Ministerio de Educación. **TIENDA ESCOLAR.** Es un espacio ubicado dentro de los establecimientos educativos destinado al expendio de alimentos para el consumo de la comunidad educativa. La definición de "tienda escolar" también aplica para los conceptos de "kiosko", "caseta", "cafetería escolar", "cooperativa" y similares. **IMPLEMENTACIÓN DE LAS TIENDAS ESCOLARES SALUDABLES.** Los establecimientos educativos constituyen un escenario donde se promueven y ejercen los derechos humanos y, por lo tanto, pueden contribuir en la adopción de medidas para que la comunidad educativa en general y la población estudiantil en particular, puedan acceder a una alimentación más sana y nutritiva, con base en la garantía del Derecho a la Alimentación Adecuada. **ALIMENTACIÓN SALUDABLE.** Es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes. 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. 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. **Tabla 1. Grupos de alimentos permitidos en la tienda escolar saludable**	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 sazonadores naturales. Cuando se añade mayonesa o crema, no exceder de 1cdita por porción.		
	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. Preparaciones al horno, vapor o cocidas.		
		Huevos	Todas las formas de preparaciones			
		Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Todas			
		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	**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.				**X**	

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

Comprar diferentes hierbas, especias y otros frutos autóctonos para que sean agentes de sabor y disminuyan la adición de sal a las preparaciones.
Incluir la revisión del etiquetado nutricional, entre los requisitos de recepción de productos con el fin de verificar que el producto recibido concuerde con la planeación de compras y se encuentre vigente.
Adherirse a las cantidades estipuladas en la receta estándar para el pesaje y la entrega de los ingredientes, esto incluye sal, grasas, y azúcares. Esto, además, contribuye a evitar desperdicios y tener un mejor control en el uso de ingredientes y la entrega de alimentos refrigerados.
Identificar y controlar los métodos de preparación que aumentan el contenido de sodio, de grasas trans, saturadas y azucares en los alimentos.
Adherirse a la receta estandarizada para la adición de todos los ingredientes en especial sal, azúcar y grasas durante la cocción y tener clara su equivalencia en medidas caseras.
Evitar añadir la sal, azúcar y grasa al tanteo o gusto personal.
Para el servido de las porciones definidas en el menú patrón usar elementos estandarizados.
Implementar técnicas de emplatado innovadoras que permitan destacar los alimentos sanos y frescos.
Mezclar de forma armoniosa colores, texturas, aromas y sabores.
Involucrar el uso de elementos decorativos que mejoren la presentación de los platos saludables. Preferir para esta decoración: hierbas, especies, o frutos.
Publicar la información nutricional de los menús suministrados a los usuarios, haciendo especial énfasis en los nutrientes como el sodio, azúcares libres, grasas trans y saturadas.
Divulgar herramientas comunicacionales con mensajes de las GABA para la promoción de la alimentación saludable en el área de distribución de alimentos.

</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>
ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UNA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE.
<table>
<tr><th>GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS</th><th>EJEMPLOS</th></tr>
<tr><td>Embutidos</td><td>Salchichas, jamón, mortadela, chorizo</td></tr>
<tr><td>Bebidas carbonatadas (incluyendo light o dietéticas)</td><td>Gaseosas
Refrescos con gas</td></tr>
<tr><td>Bebidas energizantes</td><td>Bebidas energizantes</td></tr>
<tr><td>Bebidas energéticas y deportivas</td><td>Bebidas energéticas y deportivas</td></tr>
<tr><td>Dulces</td><td>Dulces Caramelos duros, blandos, turrones, gomas</td></tr>
<tr><td>Refrescos envasados</td><td>Refrescos envasados Refrescos en botella, caja.</td></tr>
<tr><td>Sopas deshidratadas</td><td>Sopas deshidratadas Crema de pollo en polvo, ajiaco en polvo</td></tr>
<tr><td>Salsas procesadas</td><td>Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, miel mostaza, mostaza (envasadas).</td></tr>
<tr><td>Alimentos procesados y/o ultra procesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).</td><td>Bebidas azucaradas
Dulces
Golosinas
Pasteles
Tortas</td></tr>
</table>
</td>
<td>X</td>
<td></td>
</tr>
</table>

	<table><tr><td>Alimentos procesados y/o ultra procesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato monosódico.</td><td>Galletas con relleno Salsas oscuras</td></tr><tr><td>Alimentos que excedan los límites propuestos Grasa saturada >10% azucares >10% Sodio 1mg/kcal</td><td>Snacks Alto contenido de azúcar y grasa y bajo valor nutricional (dulces, galletas, alimentos salados, etc.).</td></tr></table> Es importante que no se promocionen ni se publiciten ningún alimento procesado con contenidos excesivos de sodio, grasas y azúcares (con definición de los criterios del modelo de perfil de OPS), ni se entreguen donaciones en el marco de actividades publicitarias de las empresas. Así mismo, **no** se considera conveniente la publicidad en eventos deportivos, aval de celebridades, concursos y entregas de ganchos comerciales como juguetes, juegos, muñecos o colores atractivos a los niños de este tipo de alimentos. Para el caso de los demás alimentos procesados y ultra procesados, se definieron límites de nutrientes críticos (sodio, azúcares y grasa saturada), los cuales se sustenta en la aplicación del Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS 2016 y en la priorización de acuerdo al nivel de riesgo que se considera cuando hay un exceso en su consumo; este modelo recomienda usarse como herramienta para la formulación y aplicación de diversas estrategias reglamentarias relacionadas con la prevención y el control de la obesidad y el sobrepeso. Así mismo, hay evidencia suficiente que sugiere la relación del efecto en salud del excesivo consumo de nutrientes críticos.		
4	Con la presente el oferente se compromete a cumplir con la función de tienda escolar, que es la provisión de alimentos, bebidas y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar. La tienda escolar deber promover prácticas de alimentación saludables en la comunidad educativa del Colegio Nuestra Señora de Fátima Montería, 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.	**X**	
5	Con la presente el oferente adquiere el compromiso de 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	Con la presente el oferente se compromete a que los alimentos ofertados en la tienda escolar deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Además, deberá promover en los escolares su crecimiento y desarrollo, favoreciendo estado nutricional. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deber tener registro sanitario expedido conforme lo establece la Resolución	**X**	

	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.		
7	Con la presente el oferente se compromete a que, para la operación de la tienda escolar, deberán cubrirse los requisitos básicos establecidos por la Resolución 2674 de 2013 y de la Secretaría de Salud de Córdoba, para su adecuado funcionamiento. Observándose todas las medidas de higiene y sanidad que los mismos señalen. El personal debe tener curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos no inferiores a un año y sopórtalo con su respectivo certificado. Además, de portar su respectiva dotación de manipulación de alimentos.	**X**	
8	Con la presente el oferente se compromete de manera permanente a 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**	
9	Con la presente 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).		
10	Con la presente el oferente se compromete a 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**	
11	Con la presente el oferente se compromete a suministrar como mínimo los productos para el buen funcionamiento de la tienda escolar, establecidos en la lista de productos.	**X**	
13	Con la presente el oferente se compromete a sostener los precios y productos de la oferta siendo estos los más rotativos en una tienda escolar, haciendo ajustes únicamente bajo criterios justificados y aprobados por parte del supervisor y se debe mantener en disponibilidad para su comercialización por lo menos durante el termino de ejecución del contrato.	**X**	
14	Con la presente el oferente se compromete dentro de los_____ ( ) días siguientes al inicio del contrato, el arrendatario presentará al supervisor el listado de precios de los productos que ofrecerá en la tienda escolar con base a la oferta presentada, así mismo, podrá incluir otros productos que no se encuentre en dicho listado y estos deben ser aprobados por parte del supervisor.	**X**	
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**PERSONAL REQUERIDO.** El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta documento suscrito por el representante legal o apoderado, en donde se compromete a que contará con el personal idóneo para brindar un servicio de forma oportuna, amable y que brinde un servicio con los más altos estándares de calidad en atención al cliente, como mínimo con:	**X**	

	01 administrador (cajero) 01 auxiliar para atención en mostrador, con certificado en el manejo y manipulación de alimentos. **Nota 1:** el personal asignado para prestar el servicio contratado, deberá aplicar estricto cumplimiento a la Ley 1098 de 2006 (noviembre 8) por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia, Ley 1801 de 2016 (Julio 29) "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana", Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores; y demás normas reglamentarias, teniendo en cuenta que es una institución educativa, en la que existe una población vulnerable, a la cual se le debe tener el máximo respeto por los derechos de los niños, niñas y adolescentes. **Nota 2:** el personal asignado para prestar el servicio contratado, no deberá tener inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo a la Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", reglamentada por el Decreto 753, de 2019, adicionó el artículo 219 C. de la Ley 599 de 2000 Por la cual se expide el Código Penal Colombiano. Por lo anterior, deberán presentar el respectivo registro de inhabilidades, cada cuatro (4) meses, durante la vigencia del plazo de ejecución del contrato, el cual puede ser consultado a través del enlace: https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/ Nacional de Colombia, opción Registro Inhabilidades.		
2	El oferente deberá allegar con la presentación de la oferta el compromiso de cumplir con el Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14 Numeral 12.)	**X**	
3	Con la presente 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, 6 y 7; Artículo 36)	**X**	
4	Con la presente 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".	**X**	
5	Con la presente el oferente se compromete a que, si el punto de servicio requiere para su servicio de tienda escolar mesas, sillas, ventiladores y demás elementos necesarios para su funcionamiento deben ser suministrados, 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. • Todas las mesas y sillas, deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras	**X**	

	irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. **Nota:** estos elementos son del contratista y no tiene responsabilidad la Policía Metropolitana de Montería – Colegio Nuestra Señora de Fátima.		
6	Con la presente el oferente se compromete a contar con neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieren bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, Etc, para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencien en buen estado de limpieza y mantenimiento. El tamaño del expendio permite la adecuada circulación del personal, la recepción y traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.	**X**	
7	Con la presente el oferente se compromete a presentar la lista de productos de tienda escolar a ofrecer, listado que incluirá los precios que permanecerán fijos durante la vigencia del contrato, teniendo en cuenta aumentar el estilo de vida saludable, para la población de los niños, niñas y adolescentes del colegio, haciendo promoción en el consumo de alimentos saludables; cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	**X**	
8	Con la presente 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**	
9	Con la presente el oferente se compromete a 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**	
10	Con la presente el oferente se compromete a mantener un plan de capacitación, el cual debe estar firmado por el profesional idóneo según corresponda, el formato deberá contemplar: 1. Fecha. 2. Intensidad horario de la capacitación. 3. Firma del profesional. 4. Tema abordado. 5. Evaluación de la efectividad de la capacitación. 6. Registro de asistencia de participantes.	**X**	
11	Con la presente el oferente se compromete a realizar entrega como mínimo con cinco (05) días de antelación al inicio de labores, 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: • Fotocopia de la cédula • Certificados antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional	**X**	

	• Certificado medidas correctivas • Formatos de afiliación a seguridad social (EPS, AFP y ARL). Si el arrendatario desea cambiar el personal deberá ser informado al supervisor del contrato con cinco (05) días de anterioridad para su aprobación, así mismo, deberá anexando la hoja de vida para ser sometido a estudio de seguridad.		
12	Con la presente el oferente se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato con las buenas prácticas en la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos.	**X**	
13	Con la presente el oferente adquiere el compromiso de 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**	
14	Con la presente 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	Con la presente el oferente se compromete a 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	Con la presente el oferente se compromete a mantener en perfectas condiciones de aseo los equipos, los utensilios y demás elementos necesarios para la preparación, distribución y almacenamiento de los alimentos.	**X**	
17	Con la presente 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	Con la presente el oferente se compromete a garantizar que el transporte de alimentos se realizará 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 Departamental con concepto "Favorable" para el transporte de alimentos de los proveedores.	**X**	
19	Con la presente el oferente se compromete a contar 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 represéntate legal y el profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental; de acuerdo a lo	**X**	

	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.		
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Con la presente el oferente se compromete a cumplir 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 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**	
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.)			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**COMPROMISO AMBIENTAL:** el oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente. Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Dirección de Bienestar Social y Familia en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos entre otros, así mismo a realizar la disposición final de los residuos que se generen producto de la explotación económica los espacios entregados en arrendamiento.	**X**	
2	Con la presente el oferente se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos.	**X**	
3	Con la presente el oferente se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas.	**X**	
4	Con la presente el oferente se compromete a garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con	**X**	

	el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).		
5	Con la presente el oferente se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2640 de 2007. "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"* – Artículo 14. "Buenas Prácticas para la Alimentación Animal – BPAA" - Literal f) "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales"*; razón por la cual se solicita el cumplimiento de este artículo, con relación a la disposición adecuada y manejo, conforme a la norma de los residuos de alimentos.	**X**	
6	Con la presente el oferente manifiesta que no se encuentra registrado como infractor ambiental, en el registro único de infractores ambientales (RUIA) del Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio del 2009, "por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.	**X**	
7	Con la presente el oferente se compromete a que una vez se encuentre en funcionamiento de la tienda escolar, a gestionar en un periodo no mayor a un (01) mes, el concepto sanitario expedida por la secretaria de salud, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.	**X**	
8	Con la presente el oferente se compromete a dar cumplimiento con lo estipulado en el Decreto No. 1686 de 2012, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expedición, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano.	**X**	

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A la fecha de emisión del presente informe de supervisión se llevó a cabo la facturación correspondiente al mes de mayo.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (122) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (210) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El ARRENDATARIO se obliga a pagar el canon de arrendamiento por un valor de CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS CON SETENTA Y OCHO CENTAVOS M/CTE. ($467.862,78) IVA INCLUIDO dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de la Policía Metropolitana de Montería así:

NOMBRE: FONDOS ESPECIALES - POLICÍA METROPOLITANA DE MONTERÍA
NIT: 900.800.975-3
NÚMERO DE CUENTA: 110-310-00201-9
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE

ENTIDAD: BANCO POPULAR
CÓDIGO CONSIGNACIÓN: 1-4 ARRENDAMIENTOS

En caso del NO PAGO del arriendo dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, el arrendatario se obliga a pagar a favor del ARRENDADOR el siguiente porcentaje por atraso en el pago, así: Del día 6 al10, un valor adicional del tres (3%) del canon de arrendamiento, del día 11 al 20, un valor adicional del cinco (5%) del canon de arrendamiento y del día 20 al 30 un valor adicional del siete (7%) del canon de arrendamiento. El incremento del canon de arrendamiento se realizará cada doce (12) meses, de manera automática, con base en la variación anual del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, correspondiente al año inmediatamente anterior

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

Valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

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	$5.146.490,58	100%
Valor total de las entregas	$1.871.177,54	36,35%
Valor total facturado	$1.871.177,54	36,35%
Valor facturado pendiente de pago	$0,00	0,00%
Valor pagado	$1.871.177,54	36,35%
Valor pendiente de entrega	$3.275.313,04	63,65%

a. 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
Constancia de recibido número 01 del 05-02-2026.	$467.862,00	05/02/2026	$467.862,00	3507002	$467.862,00	00	No aplica
Constancia de recibido número 02 del 04-03-2026.	$467.862,78	04/03/2026	$467.862,78	03865083	$467.862,78	00	No aplica
Constancia de recibido número 03 del 04-05-2026.	$467.862,78	04/05/2026	$467.862,78	03974239	$467.862,78	00	No aplica
Constancia de recibido número 04 del 04-06-2026.	$467.862,78	04/06/2026	$467.862,78	04074825	$467.862,78	00	No aplica

4.2 Entrada de Bienes (No *aplica)*

5. RECOMENDACIONES

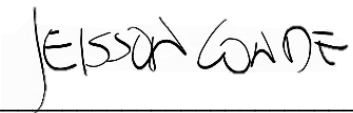
El contrato se ejecuta dentro de los parámetros normales, la empresa cumplió con lo establecido.

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_____

Patrullero JEISSON CONDE FERNANDEZ
Supervisor Contrato u orden de Compra No. 92-1-10002-26
Correo electrónico: jeisson.conde3675@corrreo.policia.gov.co
No. Celular: 3014073653