No. 068109 -DEMET

Villavicencio, 05 de Junio de 2026

Señor Coronel
DORIAN ALEXANDER VALENCIA VELÁSQUEZ
Comandante Policía Metropolitana (E)
Carrera 21 SUR Vía Kirpas - Camino Ganadero
Villavicencio

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

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

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 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 03/03/2026 el señor Coronel ELKIN JESUS CORREDOR RUEDA obrando en calidad de Ordenador del Gasto, nombró como supervisor del contrato para los recursos asignados al departamento de Policía Meta, al señor Capitán JEISSON FAVIAN MONSALVE ASCENCIO, quien funge como tal desde su nombramiento hasta la fecha.

[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)*

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: mensual**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 02**
- Informe de supervisión comprendido entre el 05/03/2026 y el 05/04/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-040079-DEMET del 05/04/2026
- Informe de supervisión comprendido entre el 05/04/2026 y el 05/05/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-053332-DEMET del 05/05/2026

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</td></tr>
<tr><td>Valor inicial del contrato</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. ($1.454.616.000) M/CTE, incluido IVA, impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes y costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato.
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>REC</th><th>UNIDAD DE DESTINO</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>A-02-02-02-006-003</td><td>10</td><td>MEVIL</td><td>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</td><td>1</td><td>666.650.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>A-02-02-02-006-003</td><td>10</td><td>DEMET</td><td>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</td><td>1</td><td>761.100.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>A-02-02-02-006-003</td><td>10</td><td>DEVAU</td><td>SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</td><td>1</td><td>26.866.000</td></tr>
<tr><td colspan="6">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$ 1.454.616.000</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 y 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>15/07/2026</td></tr>
</table>

Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	05/03/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	15/07/2026
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 AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

- Mediante correo electrónico de fecha 22/05/2026, Se efectuó requerimiento a la contratista para coordinar la prestación del servicio de alimentación durante la Primera Vuelta Presidencial 2026, informando cantidades requeridas, distribución territorial y solicitando información de los proveedores encargados de la ejecución contractual para efectos de seguimiento y control.

- Mediante correo electrónico de fecha 02 de junio de 2026, la supervisión remitió a la contratista el reporte consolidado de los consumos de alimentación correspondientes a la jornada electoral de la Primera Vuelta Presidencial 2026, con el fin de que se elaborara la facturación de conformidad con las cantidades efectivamente ejecutadas y verificadas.

- Así mismo, el contratista presentó la facturación con sus respectivos soportes, los cuales fueron revisados por la supervisión y remitidos a la oficina de contratos el día 05 de junio de 2026, para su correspondiente verificación, aprobación y trámite de pago

RELACIÓN CONSOLIDADA DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

PUESTOS DE VOTACION - MUNICIPIOS DEMET

VIERNES 29/05/2026						
No.	**DESCRIPCIÓN**	**ITEM**	**MENU**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	DESAYUNO	4	CREPE	200	17.426,43	3.485.286,00
2	REFRIGERIO	12	SANDWICH	200	12.703,76	2.540.752,00
3	ALMUERZO	11	LECHONA	200	17.343,92	3.468.784,00
4	REFRIGERIO	14	HAMBURGUESA	200	17.385,17	3.477.034,00
5	CENA	6	POLLO APANADO	200	17.261,38	3.452.276,00

TOTAL	1000		16.424.132,00

SABADO 30/05/2026						
No.	DESCRIPCIÓN	ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESAYUNO	2	OMELET	848	15.044,47	12.757.710,56
2	REFRIGERIO	12	SANDWICH	848	12.703,76	10.772.788,48
3	ALMUERZO	6	EJECUTIIVO	848	32.429,69	27.500.377,12
4	REFRIGERIO	14	HAMBURGUESA	848	17.385,17	14.742.624,16
5	CENA	5	POLLO ASADO	848	17.302,65	14.672.647,20
TOTAL				4240		80.446.147,52

DOMINGO 31/05/2026						
No.	DESCRIPCIÓN	ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESAYUNO	1	TAMAL	1350	17.137,60	23.135.760,00
2	REFRIGERIO	12	SANDWICH	1350	12.703,76	17.150.076,00
3	ALMUERZO	8	PARRILLADA	1350	25.077,48	33.854.598,00
4	REFRIGERIO	14	HAMBURGUESA	1350	17.385,17	23.469.979,50
5	CENA	7	ARROZ MIXTO	1350	17.178,85	23.191.447,50
TOTAL				6750		120.801.861,00

PERSONAL DE PMU -PMI BASE DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA META

SABADO 30/05/2026						
No.	DESCRIPCIÓN	ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESAYUNO	1	TAMAL	245	17.137,60	4.198.712,00
2	REFRIGERIO	12	SANDWICH	245	12.703,76	3.112.421,20
3	ALMUERZO	4	PARRILLADA	245	25.077,48	6.143.982,60
4	REFRIGERIO	14	HAMBURGUESA	245	17.385,17	4.259.366,65
5	CENA	9	LASAÑA	245	25.283,80	6.194.531,00
TOTAL				1225		23.909.013,45

DOMINGO 31/05/2026						
No.	DESCRIPCIÓN	ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESAYUNO	4	CREPE	315	17.426,43	5.489.325,45
2	REFRIGERIO	12	SANDWICH	315	12.703,76	4.001.684,40
3	ALMUERZO	4	PARRILLADA	315	25.077,48	7.899.406,20
4	REFRIGERIO	14	HAMBURGUESA	315	17.385,17	5.476.328,55
5	CENA	9	LASAÑA	315	25.283,80	7.964.397,00
TOTAL				1575		30.831.141,60

LUNES 01/06/2026						
No.	DESCRIPCIÓN	ITEM	MENU	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESAYUNO	1	TAMAL	200	17.137,60	3.427.520,00
2	REFRIGERIO	12	SANDWICH	200	12.703,76	2.540.752,00
3	ALMUERZO	4	EJECUTIIVO	200	32.429,69	6.485.938,00
4	REFRIGERIO	14	HAMBURGUESA	200	17.385,17	3.477.034,00
5	CENA	9	LASAÑA	200	25.283,80	5.056.760,00
TOTAL				1000		20.988.004,00

TOTAL	12565		293.400.299,57

La anterior relación consolidada se encuentra debidamente soportada en las planillas de control de entrega de alimentación, las cuales están suscritas por las partes intervinientes y evidencian de manera detallada la cantidad suministrada, así como la fecha y el lugar de entrega, garantizando la trazabilidad, verificación y control del servicio efectivamente prestado.

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	Se verificó el cumplimiento del objeto contractual, evidenciando que el contratista ejecutó las actividades conforme a las condiciones, especificaciones técnicas y obligaciones establecidas en el contrato.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse y en general se obliga a cumplir con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y decretos reglamentarios.	SI	Se verificó que el contratista actuó con lealtad y buena fe durante la ejecución contractual, sin evidenciar dilaciones ni actuaciones que afectaran el normal desarrollo del contrato.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y riesgos profesionales, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Se verificó que el contratista presentó la planilla de pago y certificación correspondiente al mes de mayo y junio de 2026, evidenciando el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales. Se aporta como soporte la planilla No.6020923301 con fecha 05/06/2026, encontrándose al día en dichos aportes.
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	Se verificó que el contratista presentó el formato de declaración de confidencialidad debidamente diligenciado y suscrito, en cumplimiento de la obligación de reserva de la información derivada de la ejecución contractual
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 verificó que el contratista mantiene activa la cuenta bancaria registrada para efectos de pago, garantizando la correcta

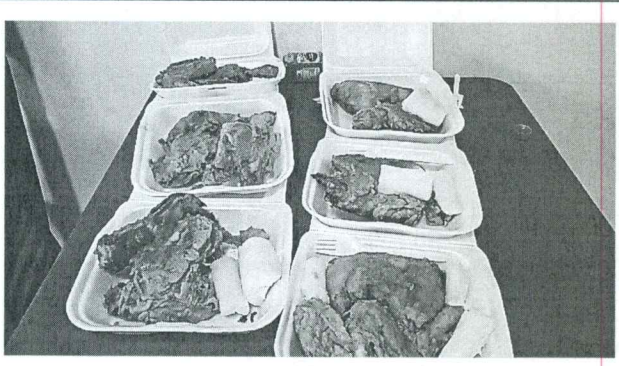
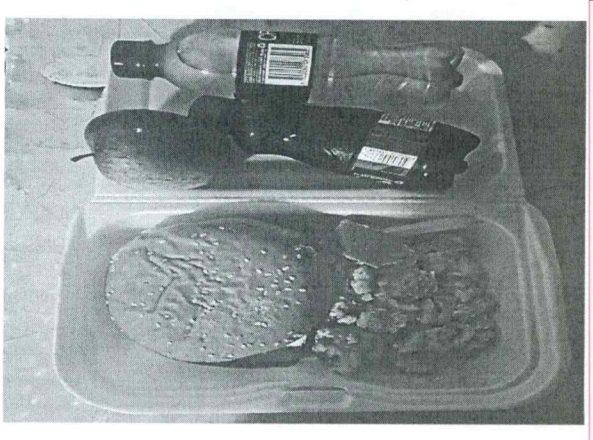
		ejecución de los desembolsos sin presentar novedades
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratos de la POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Se verificó que el contratista constituyó y aportó la Garantía Única dentro del término establecido, mediante las pólizas No. 560-47-994000198535 y No. 560-47-9940000037358, ambas de fecha 26/02/2026, las cuales reposan en el expediente contractual

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

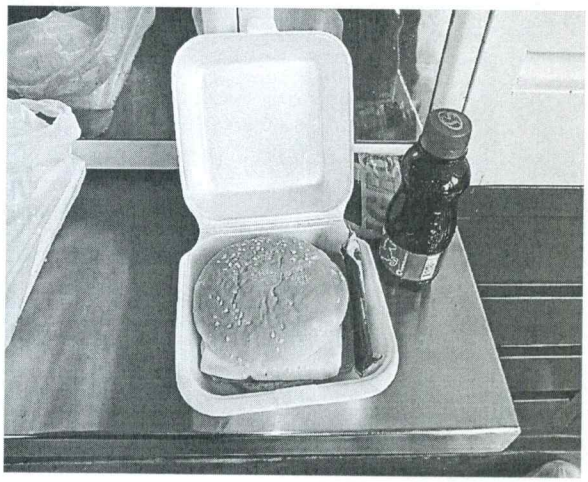
No.	ESPECIFICACIÓN TECNICA MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	DESAYUNO TIPO 4: CREPE Descripción del Producto: • Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas) 100gr, porción de salchicha ranchera. • Un (01) paquete de maní o maní mix de 40 gr mínimo. •Una (01) chocolatina de 12 gr. • Una)01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. • 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.	SI	Se verificó que el desayuno suministrado cumplía con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, conforme a los ítems definidos en la ficha técnica, en términos de composición, gramaje, calidad, presentación, condiciones de higiene e inocuidad, así como en oportunidad de la entrega 
2	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	SI	Se verificó el suministro del refrigerio conforme a lo establecido en el contrato, consistente en sándwich (pan, proteína, vegetal y aderezo), acompañado según especificación contractual (bebida o complemento). -La presentación del producto es adecuada, evidenciándose empaque individual que garantiza condiciones mínimas de higiene y conservación. -El estado organoléptico del producto (olor, color y textura) es aceptable; sin embargo, en algunos casos el pan presenta ligera pérdida de frescura.

	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.		
3	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. • 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	SI	Se verificó que el almuerzo suministrado cumple con las especificaciones técnicas del ítem contractual, en cuanto a composición, gramaje, calidad, empaque, inocuidad y temperatura de servicio. No se evidencian novedades, por lo cual procede el recibo a satisfacción. 

	(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.		
4	REFRIGERIOTIPO 3: HAMBURGUESA 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.		Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (hamburguesa y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, inocuidad y oportunidad en la entrega. Sin novedades. Recibido a satisfacción. 
5	ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO: Descripción del producto: • 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). •Dos (02) yucas de 75 gr.		Se verificó el cumplimiento integral de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en la composición.

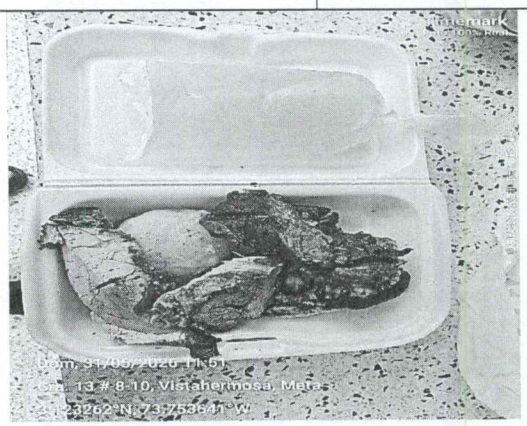
	El contenido de este almuerzo debe de tener un peso promedio de 675 gramos. ACOMPAÑADO POR: • Una (01) fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). •Una chocolatina de 12 gr. • Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una 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. Nota 1: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
6	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.	SI	Se verificó que el desayuno suministrado cumplía con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, conforme a los ítems definidos en la ficha técnica, en términos de composición, gramaje, calidad, presentación, condiciones de higiene e inocuidad, así como en oportunidad de la entrega 
7	REFRIGERIO TIPO 1 – SANDWICH Descripción del producto:	SI	Se verificó el suministro del refrigerio conforme a lo establecido en el contrato, consistente en sándwich (pan, proteína, vegetal y aderezo), acompañado según especificación contractual (bebida o complemento).

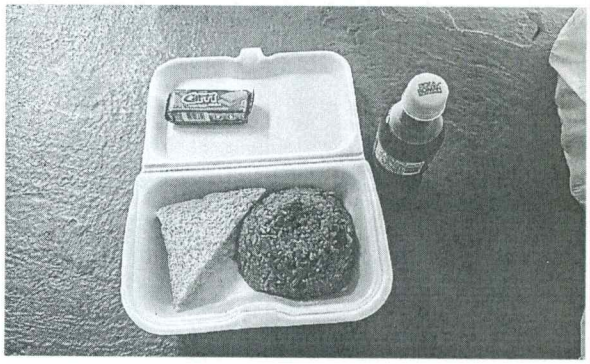
	• Compuesto de pan blando de 20 cm de largo, (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 gramos mínimo c/u. • El contenido del producto debe de tener un peso de 220 gramos. ACOMPAÑADO POR: • Un (01) Jugo no retornable de 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.		-La presentación del producto es adecuada, evidenciándose empaque individual que garantiza condiciones mínimas de higiene y conservación. -El estado organoléptico del producto (olor, color y textura) es aceptable; sin embargo, en algunos casos el pan presenta ligera pérdida de frescura. 
8	ALMUERZO 6. EJECUTIVO Descripción del Producto: • 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. •Plátano maduro asado de 75 gr. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR: • 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. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. • Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. - 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.	SI	Se verificó que el almuerzo suministrado cumple con las especificaciones técnicas del ítem contractual, en cuanto a composición, gramaje, calidad, empaque, inocuidad y temperatura de servicio. No se evidencian novedades, por lo cual procede el recibo a satisfacción. 

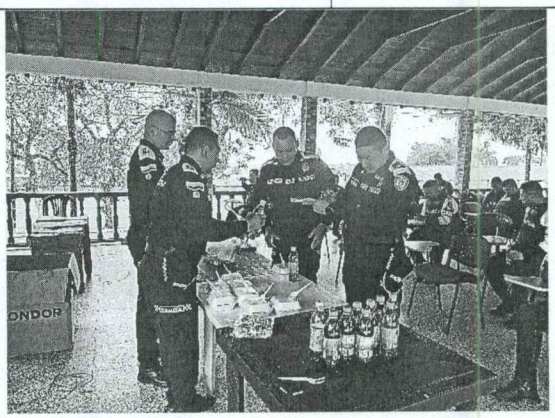
	- Empaque secundario (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. Accesorios: - Cubiertos y servilleta: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) 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.		
9	REFRIGERIOTIPO 3: HAMBURGUESA 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.	SI	Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (hamburguesa y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, inocuidad y oportunidad en la entrega. Sin novedades. Recibido a satisfacción. 
10	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).	SI	Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en cantidad (½ pollo y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, condiciones de higiene y oportunidad en la entrega. Producto en adecuadas condiciones de cocción y temperatura. Recibido a satisfacción

	- 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. - 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.deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas		
11	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. o 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	Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (tamal, arepa y bebida), gramaje, calidad, empaque e inocuidad. Sin novedades. 

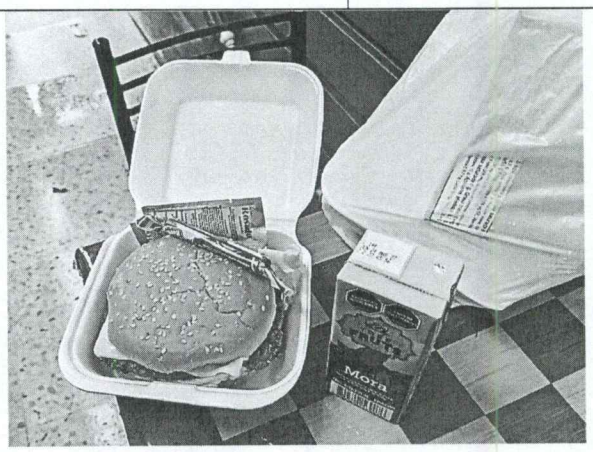
	Nota 1: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.		
12	REFRIGERIO TIPO 1 – SANDWICH Descripción del producto: • Compuesto de pan blando de 20 cm de largo, (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 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	Se verificó el suministro del refrigerio conforme a lo establecido en el contrato, consistente en sándwich (pan, proteína, vegetal y aderezo), acompañado según especificación contractual (bebida y complemento). La presentación del producto es adecuada, evidenciándose empaque individual que garantiza condiciones de higiene y conservación. El estado organoléptico (olor, color y textura) es aceptable; no obstante, en algunos casos el pan presenta ligera pérdida de frescura, sin afectar la aptitud para el consumo. 
13	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 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	SI	Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en cantidad (½ pollo y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, condiciones de higiene y oportunidad en la entrega. Producto en adecuadas condiciones de cocción y temperatura. Recibido a satisfacción.

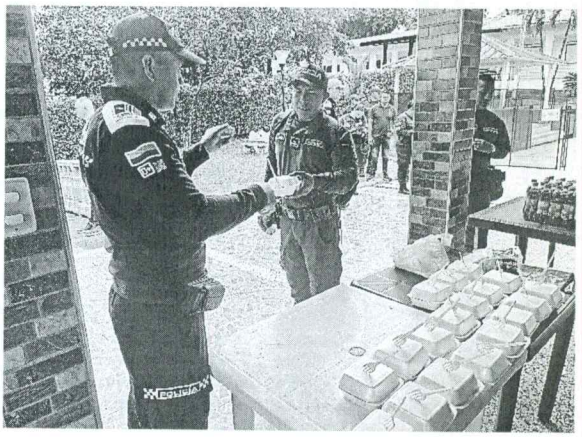
	base de arequipe y coco de quince (15) gramos, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la parrillada especial, cada una de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados, 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.		
14	REFRIGERIOTIPO 3: HAMBURGUESA 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	SI	Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (hamburguesa y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, inocuidad y oportunidad en la entrega. Sin novedades. Recibido a satisfacción. 

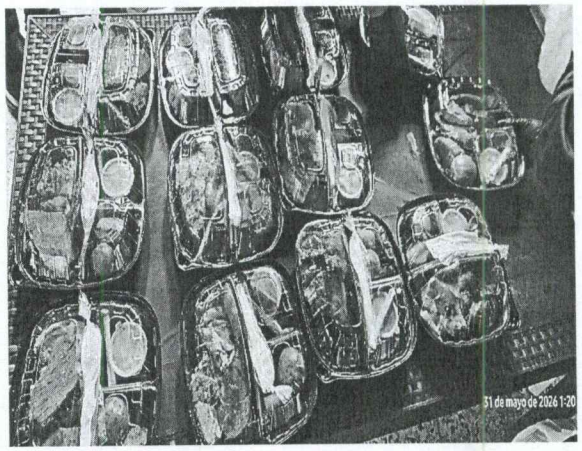
	consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.		
15	ALMUERZO TIPO 3 - ARROZ MIXTO Descripción del producto: • Arroz 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: domo 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	Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (arroz mixto y acompañantes), gramaje, calidad, cocción, empaque, inocuidad y oportunidad en la entrega. Sin novedades. Recibido a satisfacción. 
	PERSONAL DE PMU -PMI BASE DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA META		
16	. 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. o 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	SI	Se verificó la entrega del Desayuno Tipo 1 conforme a las especificaciones técnicas del contrato, cumpliendo con cantidades, presentación, calidad e inocuidad requeridas, sin novedades durante la recepción

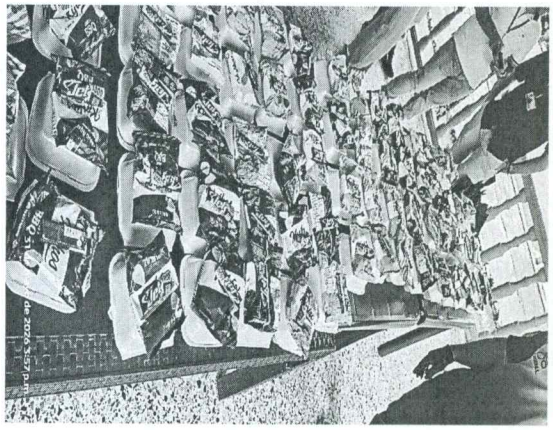
	un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. 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. Nota 1: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.		
17	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	Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (sándwich y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, inocuidad y oportunidad en la entrega. Sin novedades. Recibido a satisfacción. 

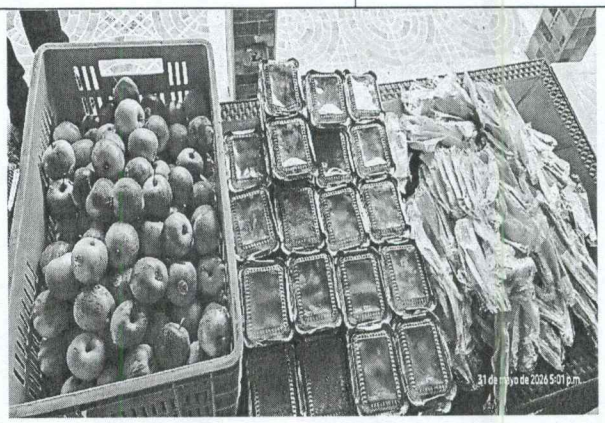
18	ALMUERZO TIPO 4 – PARRILLADA ESPECIAL Descripción del producto: • Una (01) porción de carne de res de 150 gr. • Una (01) porción de costilla de cerdo de 150 gr. • Una (01) porción de pechuga de pollo de 150 gr. • Una (01) porción de chorizo de 100 gr. • Una (01) porción de papa salada de 70 gr. • 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 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.	SI	Se verificó el suministro del almuerzo tipo parrillada especial conforme a lo estipulado en el contrato, incluyendo proteína principal (carne de res, cerdo y/o pollo), acompañamientos (arroz, papa, ensalada y/o arepa) y bebida según lo pactado. -Las condiciones higiénico-sanitarias del proceso de preparación, empaque y distribución son aceptables; no obstante, se recomienda reforzar el cumplimiento estricto de las buenas prácticas de manufactura (BPM). 
19	REFRIGERIOTIPO 3: HAMBURGUESA 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:	SI	Se verificó el cumplimiento integral de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en la composición (hamburguesa y acompañantes), gramaje establecido, condiciones organolépticas, empaque primario y secundario, inocuidad, conservación y oportunidad en la entrega. No se evidencian no conformidades - La presentación del producto es adecuada, evidenciándose empaque individual que permite su conservación y transporte en condiciones aceptables.

	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.		
20	ALMUERZO TIPO 5 - LASAÑA BOLOÑESA: 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. - 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	SI	Se verificó el cumplimiento integral de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en la composición del producto (lasaña boloñesa y acompañantes), gramaje establecido, adecuada cocción, condiciones organolépticas, empaque primario térmico, inocuidad, rotación del producto y oportunidad en la entrega, conforme a los criterios de calidad e higiene exigidos. No se evidencian no conformidades 

	perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
21	DESAYUNO TIPO 4: CREPE Descripción del Producto: • Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas) 100gr, porción de salchicha ranchera. • Un (01) paquete de maní o maní mix de 40 gr mínimo. •Una (01) chocolatina de 12 gr. • Una)01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. • 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.	SI	Se verificó que el desayuno suministrado cumplía con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, conforme a los ítems definidos en la ficha técnica, en términos de composición, gramaje, calidad, presentación, condiciones de higiene e inocuidad, así como en oportunidad de la entrega 
22	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		Se verificó el suministro del refrigerio conforme a lo establecido en el contrato, consistente en sándwich (pan, proteína, vegetal y aderezo), acompañado según especificación contractual (bebida y complemento). La presentación del producto es adecuada, evidenciándose empaque individual que garantiza condiciones de higiene y conservación. El estado organoléptico (olor, color y textura) es aceptable; no obstante, en algunos casos el pan presenta ligera pérdida de frescura, sin afectar la aptitud para el consumo 

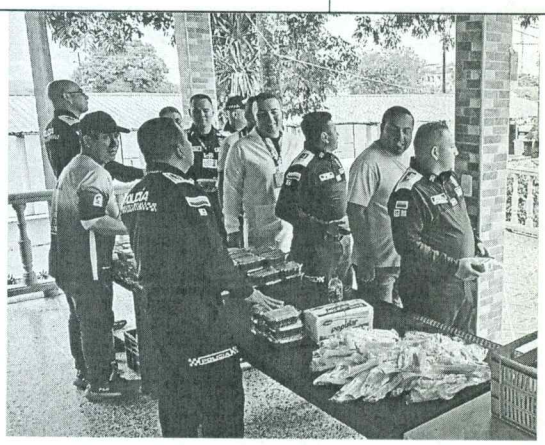
	cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos). Empaque secundario: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de la bebida. Nota 1: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.		
23	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 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.		Se verificó el suministro del almuerzo tipo parrillada especial conforme a lo estipulado en el contrato, incluyendo proteína principal (carne de res, cerdo y/o pollo), acompañamientos (arroz, papa, ensalada y/o arepa) y bebida según lo pactado. -Las condiciones higiénico-sanitarias del proceso de preparación, empaque y distribución son aceptables; no obstante, se recomienda reforzar el cumplimiento estricto de las buenas prácticas de manufactura (BPM). 
24	REFRIGERIOTIPO 3: HAMBURGUESA Descripción del producto: • Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o		Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (hamburguesa y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, inocuidad y oportunidad en la entrega. Sin novedades. Recibido a satisfacción.

	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.		
25	ALMUERZO TIPO 5 - LASAÑA BOLOÑESA: 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. - 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		Se verificó el cumplimiento integral de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en la composición del producto (lasaña boloñesa y acompañantes), gramaje establecido, adecuada cocción, condiciones organolépticas, empaque primario térmico, inocuidad, rotación del producto y oportunidad en la entrega, conforme a los criterios de calidad e higiene exigidos. No se evidencian no conformidades

	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.		
26	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. o 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. Nota 1: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.		Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (tamal, arepa y bebida), gramaje, calidad, empaque e inocuidad. Sin novedades. 
27	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.		Se verificó el cumplimiento de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en composición (sándwich y acompañantes), gramaje, calidad, empaque, inocuidad y oportunidad en la entrega. Sin novedades. Recibido a satisfacción

	• 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.		
28	ALMUERZO 6. EJECUTIVO Descripción del Producto: • 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. •Plátano maduro asado de 75 gr. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR: • 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. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. • Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. - 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. - 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.		Se verificó que el almuerzo suministrado cumple con las especificaciones técnicas del ítem contractual, en cuanto a composición, gramaje, calidad, empaque, inocuidad y temperatura de servicio. No se evidencian novedades, por lo cual procede el recibo a satisfacción. 

	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.		
29	REFRIGERIOTIPO 3: HAMBURGUESA 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.**		Se verificó el cumplimiento integral de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en la composición (hamburguesa y acompañantes), gramaje establecido, condiciones organolépticas, empaque primario y secundario, inocuidad, conservación y oportunidad en la entrega. No se evidencian no conformidades - La presentación del producto es adecuada, evidenciándose empaque individual que permite su conservación y transporte en condiciones aceptables. 
30	ALMUERZO TIPO 5 - LASAÑA BOLOÑESA: 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.		Se verificó el cumplimiento integral de las especificaciones técnicas del ítem contractual, evidenciando conformidad en la composición del producto (lasaña boloñesa y acompañantes), gramaje establecido, adecuada cocción, condiciones organolépticas, empaque primario térmico, inocuidad, rotación del producto y oportunidad en la entrega, conforme a los criterios de calidad e higiene exigidos. No se evidencian no conformidades

	- 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.		

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIO SI_ No_	OBSERVACIONES
1	**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	Se deja constancia que el contratista presentó en su propuesta certificación de capacidad operativa, la cual reposa en el expediente contractual
2	**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. 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 presento certificado de manipulación de alimentos
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	SI	El contratista Se verificó cumplimiento del Decreto 248 de 2021, evidenciando adquisición ≥30% a productores locales, conforme a soportes revisados, así mismo presento copia del contrato celebrado con el señor Nestor Javier Ulloa Quiroga encargado de la logística por parte de la empresa.

	productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.		
4	**PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENÚS** el futuro contratista se obliga a cumplir con las fichas técnicas de cada producto, el peso de porción de los alimentos componentes del menú. Para garantizar el aporte nutricional el contratista deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o rangos indicados en las fichas técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del proceso de contratación.	SI	El contratista cumplió con esta especificación técnica en cuanto a composición, peso y volumen de los alimentos que integran los menús, garantizando el suministro conforme a los gramajes y rangos establecidos, sin desviaciones, con el fin de asegurar el aporte nutricional y la calidad del servicio
5	**RECEPCIÓN DE PEDIDOS** Para generar los pedidos el futuro contratista deberá presentar como mínimo las siguientes alternativas: • Atención personalizada y exclusiva de un colaborador sin costo adicional por parte de la empresa • Atención telefónica 24/7 • Correo electrónico. Para pedidos de más de 3.000 cantidades de un menú, se realizarán con un mínimo de 12 horas de antelación y se recibirán en el lugar donde el supervisor coordine la entrega. Para pedidos menos de 3.000 cantidades de un menú, se realizarán con un mínimo de con ocho (08) horas de antelación y se recibirán en el lugar donde el supervisor coordine la entrega. La recepción de los pedidos cuando son varias entregas a la vez, será coordinada con un funcionario del grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Villavicencio, quien estará dispuesto en cada punto del servicio policial. Una vez en el o los lugares de entrega de los alimentos, el oferente realizará la referida entrega bajo remisión o acta de entrega a satisfacción (denominación de documento que varía de acuerdo a la empresa), en donde se deberán relacionar datos como: generales del proceso, tipo de menú, cantidades de menús, quien entrega y quien recibe, entre otros datos globales. **Nota 1:** El contratista dispondrá de un número celular y un operario, con disponibilidad completa los siete días de la semana incluido festivos, para atender los requerimientos por parte del supervisor ya que es responsabilidad del oferente realizar la entrega **Nota 2:** El futuro contratista deberá informar al supervisor del contrato por escrito la dirección del lugar o establecimiento donde se va a realizar la preparación de los alimentos a entregar, con motivo de las actividades electorales, con el fin de que el personal de Sanidad de la Policía y supervisor realicen la visita de inspección para verificación al cumplimiento estipulado en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013.	SI	Se verificó que el contratista dio cumplimiento a lo establecido para la recepción de pedidos, garantizando la disponibilidad de canales de atención (personalizada, telefónica y correo electrónico), así como los tiempos de antelación requeridos y la coordinación de las entregas conforme a las indicaciones del supervisor, para ello el contratista presento el número telefónico del señor Nestor Javier Ulloa Quiroga 3112180794 con el cual se coordinó la entrega y servicio de la alimentación
6	**CALIDAD DEL SERVICIO Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS:** El contratista garantizará 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, suministrando todos los elementos, nuevos, no reembolsables y no vencidos; si durante el tiempo de garantía si llegado el caso se presenta una inconformidad con algún producto y/o alimento, el contratista asumirá la reposición del bien que se interviene, sin generar ningún sobre costo para la entidad, dicha reposición será entregada dentro de un término máximo de una hora, siguientes a la solicitud por parte del supervisor del contrato. La alimentación suministrada debe estar preparada el mismo día previsto para el consumo y los insumos utilizados en la preparación, deben ser	SI	El contratista dio cumplimiento a las condiciones contractuales y a las fichas técnicas de los productos suministrados, sin evidenciarse no conformidades en cuanto a composición, gramaje, condiciones organolépticas, empaque, inocuidad y tiempos de entrega

	frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.		
7	**COMPROMISO ANTICORRUPCION:** El contratista deberá cumplir con el compromiso anticorrupción suscrito y presentado con la propuesta	SI	Se deja constancia que el contratista presentó, dentro de su propuesta, el compromiso anticorrupción debidamente suscrito, el cual reposa en el expediente contractual.
8	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN** En virtud del presente contrato, el contratista se obliga a no suministrar información que tenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión a si desarrollo. El contratista deberá cumplir el acuerdo de confidencialidad y no revelación de información. 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	Se verificó que el contratista suscribió y entregó la declaración de confidencialidad, conforme a la normatividad vigente, documento que reposa en el expediente contractual
9	**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 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. El contratista deberá cumplir el COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	SI	Se verificó que el contratista cumple con el SG-SST conforme al Decreto 1072 de 2015, evidenciándose soportes que reposan en el expediente contractual
10	**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** El contratista durante la ejecución del contrato deberá dar 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, así: En su artículo 79 la Constitución Política de Colombia 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.	SI	El contratista cumple con la normatividad ambiental vigente y aplicar buenas prácticas en el uso eficiente de recursos y manejo de residuos, conforme a los lineamientos de la Policía Nacional y la norma ISO 14001, disposición final de residuos y capacitación del personal, dejando los respectivos soportes

	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). Cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica (producción, distribución, comercialización), de tal forma que se garantice durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, papel, materia prima, así como el manejo integral de residuos sólidos, establecidas por la Policía Nacional en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental en las Instalaciones; que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. Cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Policía Nacional (Metropolitana de Villavicencio) en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva legislación ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional, Ley 23 de 1973, Ley 1252 de 2008, Decreto 4741 de 2005, Resolución 372 DE 2009, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995, Decreto 1369 de 2014. Documento CONPES 2834 de 1996 y las el Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias. Cumplir con lo preceptuado en la norma ISO 14001 "NORMA INTERNACIONAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL" (SGA). Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar la ejecución del contrato, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. Se acoge a 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 de manera mensual como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de estos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo con cada actividad específica que se desarrolle, presentando al supervisor la respectiva acta y planillas de asistencia así como anexar material audiovisual. El contratista deberá cumplir el COMPROMISO CON EL SISTMEA DE GESTION AMBIENTAL		
11	Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato. El contratista garantiza que luego de terminar el plazo de ejecución si existen recursos que no se alcanzaron a ejecutar estos valores se reducirán	N/A	No aplica en esta fase, por cuanto corresponde a una verificación posterior a la finalización del plazo de ejecución del contrato.
12	El contratista garantiza 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, por lo tanto, deberá mantener fijos los precios ofertados.	SI	Se deja constancia que el contratista contempló los costos directos e indirectos en su oferta, manteniendo fijos los precios durante la ejecución del contrato
13	Los alimentos suministrados deberán estar en perfecto estado de conservación, física, organolépticos y químicos en el momento de su	SI	El contratista cumple con las condiciones óptimas de

	consumo, por lo tanto, es plena responsabilidad del contratista, afecciones toxicas o de cualquier índole que pueda sufrir el personal policial por el consumo de los alimentos objeto del presente estudio.		conservación, calidad física, características organolépticas y seguridad sanitaria
14	El personal que realice la distribución de los servicios de alimentación portara la dotación necesaria, que garantice la higiene y salubridad durante la entrega, así mismo cumplir con las normas de seguridad industrial para la actividad contratada	SI	Se verificó que el personal de distribución contó con la dotación adecuada, garantizando higiene, salubridad y cumplimiento de normas de seguridad industrial.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante el período informado se continuó con la ejecución normal del contrato, verificándose la prestación del servicio conforme a las obligaciones pactadas. No se presentaron novedades o situaciones que afectaran el cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista.

3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (92) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (40) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

De conformidad con el contrato 88-8-10004-26, la forma de pago esta descrita de la siguiente manera.

(...)

El pago se realizará en moneda legal colombiana de forma parcial, de acuerdo a las actividades desarrolladas, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN y aprobada por el supervisor del contrato a través del Sistema Electrónico dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor, conforme a las especificaciones técnicas exigidas y los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Villavicencio, de acuerdo al derecho a turno y la programación del Plan Anual de Caja (PAC).

Conforme con las disposiciones señaladas la directiva presidencial No. 09 del 17 de septiembre de 2020, Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020, la Policía Metropolitana de Villavicencio verificara si el contratista está obligado a facturar electrónicamente; en caso positivo, este deberá realizar la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN, y aprobada por el Supervisor a través de Sistema Facturador SIIF Nación dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, para lo cual deberá cumplir y seguir el procedimiento descrito en la Guía gestión documentos electrónicos en el proceso de Recepción del Sistema de Factura Electrónica – SIIF Nación de fecha 16-12-2023, versión 1.

(...)

"La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Para aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por tanto, la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

Es importante resaltar, que el proceso de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito aplica únicamente para las entidades del ámbito del Sistema integrado de Información Financiera - SIIF Nación, es decir para las entidades ejecutoras PGN.

3 PRECONDICIONES

Con el fin de evitar contratiempos y tener un proceso éxito en la recepción de los documentos electrónicos-DE, la entidad debe indicar a los proveedores y/o contratistas de bienes y/o servicios, la información a registrar al momento de emitirlo, según los lineamientos definidos por la Administración del SIIF Nación para realizar el procesamiento de los DE y la asignación a la entidad correspondiente.

Los cuales, se enumeran a continuación:

1. Proveedor/contratista registrado en SIIF Nación
2. Que en el RUT del proveedor y/o contratista tenga relacionada la responsabilidad 52 – Facturador electrónico.
3. En los datos del emisor en el campo de correo electrónico debe registrar el correo en el que requiere que le llegue información sobre el proceso de recepción.
4. Al igual, que debe recomendar registrar en tipo de contribuyente que se encuentra registrado en el RUT.
5. En datos del Adquirente en el campo correo registre la cuenta de correo que la Administración del SIIF Nación ha dispuesto para la recepción de siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

6. En el campo Notas u Observaciones, debe registrar la referencia de distribución a saber:

#$CODIGO PCI; NUMERO DE CONTRATO; CORREOELECTRONICO DEL SUPERVISOR#$

Nota: PCI=Posición del catálogo institucional, es decir el código de identificación presupuestal de la unidad ejecutora-UE o subunidad ejecutora en la que la entidad registró el compromiso presupuestal al que se le vinculara el pago del

(…)

Ejemplo: #$16-01-01-M9;88-8-10001-25;gerzon.montero1972@correo.policia.gov.co.gov.co#$

Si los documentos en referencia son rechazados por la Policía Metropolitana de Villavicencio, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana de Villavicencio, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite dentro del plazo indicado.

El recibo a satisfacción, aunque se encuentre suscrito por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana de Villavicencio de los servicios prestados y por

consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la cantidad y buena calidad de los mismos o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos o por rechazo de las Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito por parte del Sistema Facturador SIIF Nación para la recepción y gestión de las facturas dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, atribuible a errores o inconsistencias en el diligenciamiento de la información al momento de la generación del documento, serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Nota 1: en cumplimiento al artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 que a la 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 para acceder a dicho turno deberán presentar en el Grupo 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 espacio del contrato destinado para tal fin, antes de ser radicada en la Policía Metropolitana de Villavicencio).
- Original del recibo a satisfacción emitida por la supervisión del contrato.
- Certificación de Cumplimiento al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) expedida por el revisor fiscal, (cuando el contratista este obligado por ley a tenerlo), o por el representante legal, en el que indique que se encuentra al día con dichas obligaciones por el término establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

- Planilla vigente de pago de aportes parafiscales y al Sistema General de Seguridad Social Integral.

Nota 2: 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 3: 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.

Nota 4: 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.

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	$ 761.100.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 467.373.403,17	61%
Valor total facturado	$ 467.373.403,17	61%
Valor facturado pendiente de pago	$ 293.400.299,57	39%
Valor pagado	$ 173.973.103,60	23%
Valor pendiente de entrega	$ 293.726.596,83	39%

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)

(467.373.403,17/ 761.100.000,00) *100 = 61,40 % por aproximación equivaldría al 61 %.

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

(761.100.000,00 - 467.373.403,17) / (761.100.000,00) * 100 = 38,59% por aproximación equivaldría al 39%

a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado							
No. de acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. Factura**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**No. orden de pago**
01	173.973.103,60	30/03/2026	173.973.103,60	FEV442	173.973.103,60	N/A	127206626
02	293.400.299,57	04/06/2026	293.400.299,57	FDV 9	N/A	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes *(No aplica)*

5 RECOMENDACIONES

Se recomienda al contratista mantener el cumplimiento de las condiciones contractuales, garantizando la calidad, oportunidad e inocuidad del servicio, así como el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo y la entrega oportuna de los soportes para pago

6 CONCLUSIONES

El contrato se ha venido ejecutando en condiciones de normalidad, dando cumplimiento a las obligaciones pactadas y garantizando la prestación oportuna y continua del servicio, conforme a los términos establecidos contractualmente.

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_____

Capitán **JEISSON FAVIAN MONSALVE ASCENCIO**
Cargo: Jefe Administrativo DEMET
Supervisor Contrato No. 88-8-10003-26
Correo electrónico: jf.mosalve@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3206356891

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancolombia

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:			6020923301	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	Junio	AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES Junio AÑO 2026
DÍAS DE MORA:			0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/06/05	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	367965902

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	$ 2.069.000	$ 0	$ 0	$ 64.700	$ 64.700		$ 0	$ 2.198.400	$ 0	$ 2.198.400
SUBTOTALES:										**$ 2.198.400**	**$ 0**	**$ 2.198.400**

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	$ 1.616.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.616.400	$ 0	$ 0	$ 1.616.400
SUBTOTALES:													**$ 1.616.400**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 1.616.400**

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	$ 67.500	$ 67.500	$ 0	$ 0	$ 67.500
SUBTOTALES:									**$ 67.500**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 67.500**

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 PRESTACIÓN DE SERVICIOS		$ 1.750.905				NO									01-30								25-14 COLPENSIONES	30	$ 12.930.905	$ 2.069.000	$ 64.700	$ 64.700	$ 0	$ 0	Normal	$ 2.198.400	EPS005-SANITAS S.A	30	$ 12.930.905	$ 1.616.400	$ 0	$ 1.616.400	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	30	$ 12.930.905	$ 36162419	$ 67.500	$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 3.882.300

Planilla Pagada

CUMPLIMIENTO PAGOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

Personas naturales

ARTICULO G LEY 828 DE 2003

La suscrita GLADYS QUIROGA GONZALEZ, identificada con cédula de ciudadanía No.**36.162.41G**, 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, 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 05 días del mes de junio del año 2026.

Atentamente,

Gladys Quiroga G.

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