Nro. GS-2026-093805-DENOR 20.1

San José de Cúcuta, 12 de junio del 2026

Señor coronel
LIBARDO FABIO OJEDA ERASO
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta
Avenida Demetrio Mendoza, Calles 22 y 24, Barrio San Mateo
Cúcuta - Norte de Santander

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 75-8-1008-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	**13/05/2026**	**Hasta**	**12/06/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-032044-MECUC del 13/03/2026, el señor coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO, obrando en calidad de comandante Policía Metropolitana de Cúcuta, nombró como supervisor del contrato No. 75-7-10008-26 a la señora Capitán LINA SOFÍA BENJUMEA SÁNCHEZ.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-071452-MECUC del 08/06/2026, el señor coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO, obrando en calidad de comandante Policía Metropolitana de Cúcuta, nombró como supervisor del contrato No. 75-7-10008-26 al señor Intendente ANTONIO JOSÉ CARRASCAL DÍAZ.

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

No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 02

1. Informe de supervisión del mes de abril de 2026, del periodo comprendido del 13/03/2026 al 12/04/2026, presentado mediante comunicado oficial No. GS-2026-061780-DENOR.
2. Informe de supervisión del mes de mayo de 2026, del periodo comprendido del 13/04/2026 al 12/05/2026, presentado mediante comunicado oficial No. GS-2026-077890-DENOR.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	PN MECUC No. 75-7-10008-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, PERSONAL DE APOYO Y COMISIÓN DEL SERVICIO DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN ESTAS JURISDICCIONES, PARA LOS DIFERENTES EVENTOS A DESARROLLARSE ADMINISTRATIVA Y OPERATIVAMENTE EN LA PRESENTE VIGENCIA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES DESCRITAS - LOTE 1 ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN.
Contratista	SINERGIA E INNOVACION S.A.S NIT: 900.572.400-1
Representante legal	ANA MILENA AMARIS DEL REAL CC: 1.090.372.172
Valor inicial del contrato u orden de compra	VALOR TOTAL DEL CONTRATO $1.795.142.000,00 RUBRO DENOR: 02-02-01-002-001: $300.000.000,00 02-02-02-005-003-03: $227.904.000,00 02-02-02-005-003-03: $351.000.000,00 02-02-01-002-002: $100.000.000,00 02-02-01-002-003: $300.000.000,00 VALOR TOTAL DENOR: $1.278.904.000,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	$1.795.142.000,00 RUBRO DENOR: 02-02-01-002-001: $300.000.000,00 02-02-02-005-003-03: $227.904.000,00 02-02-02-005-003-03: $351.000.000,00 02-02-01-002-002: $100.000.000,00 02-02-01-002-003: $300.000.000,00 VALOR TOTAL DENOR: $1.278.904.000,00
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 10 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra, a partir de la aprobación de las garantías únicas, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	10/03/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	10/12/2026

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

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

1.1 Acciones adelantadas:

1. El día 13 de mayo de 2026, se tomó contacto vía telefónica con el contratista para realizar las coordinaciones y el cronograma de ejecución del contrato en mención, con relación a los diferentes eventos requeridos para el mes en curso en el Departamento de Policía Norte de Santander.
2. Desde el día 13 al 31 de mayo de 2026, se suministró alimentación y víveres al personal uniformado adscrito al Departamento de Policía Norte de Santander, personal de apoyo y comisión del servicio, dejando como soporte del servicio entregado las planillas de formato no controlado para su verificación.
3. Desde el 01 al 12 de junio de 2026, se suministró alimentación al personal uniformado adscrito al Departamento de Policía Norte de Santander, personal de apoyo y comisión del servicio, dejando como soporte del servicio entregado las planillas de formato no controlado para su verificación.
4. En comunicación oficial No. GS-2026-093570-DENOR de 12 de junio de 2026, se informa al señor Comandante de la Policía Metropolitana de Cúcuta, sobre las actividades de suministro de vivieres para unidades de apoyo y adscritas al Departamento de Policía Norte de Santander.
5. El día 08 de junio de 2026 a través de comunicado oficial No. GS-2026-091115-DENOR, se solicita al señor Comandante de la Policía Metropolitana de Cúcuta el plan anual de caja – PAC, extraordinario para el mes de junio de 2026.
6. El día 09 de junio de 2026 a través de comunicado oficial No. GS-2026-091619-DENOR, se solicita al señor Comandante de la Policía Metropolitana de Cúcuta el plan anual de caja – PAC, para el mes de julio de 2026.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLE	OBSERVACIONES
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF)	SI	Cumple cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, quedando pendiente por aportar número de planilla al recibir facturación.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
1	DESAYUNO OPCIÓN 1: Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
2	DESAYUNO OPCIÓN 2: Porción de 120 grs de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
3	DESAYUNO OPCIÓN 3: Porción de 120 grs de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
4	DESAYUNO OPCIÓN 4: SÁNDWICH DE POLLO: Pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
5	ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO APANADO Cuarto 1/4 pollo apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna - pernil - entre muslo - ala - pechuga). -Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según elección del supervisor. -Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
6	ALMUERZO OPCIÓN 2: Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
7	ALMUERZO OPCIÓN 3: Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
8	ALMUERZO OPCIÓN 4: Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
9	ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA: contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
10	ALMUERZO OPCIÓN 6: Pollo asado 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
11	ALMUERZO OPCIÓN 7: LECHONA Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. Cada porción debe tener 500gr de lechona. Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
12	ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA. Constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
13	ALMUERZO OPCIÓN 9: AJIACO Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90 gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
14	CENA OPCIÓN 1: Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
	tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.		
15	CENA OPCIÓN 2: Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
16	CENA OPCIÓN 3: Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
17	REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO: Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
28	REFRIGERIO OPCIÓN 2: PERRO CALIENTE: salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable	**N/A**	Durante el tiempo de pervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
19	REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO: de 180 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
20	REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE: de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
21	REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO, pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
22	REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
23	Agua en botella 600ml	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
24	Agua en botella 600ml con gas	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
25	Agua con soda (o agua carbonatada)	**N/A**	Durante el tiempo de supervisión reportado no se ha requerido éste ITEM.
OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO LOTE 1			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES**		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIÓN**

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
1	**CAPACIDAD OPERATIVA** Considerando la cobertura de los servicios requeridos, el proponente deberá certificar la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas, de la siguiente manera: Certificar que cuenta como mínimo con un restaurante en el área Metropolitana de Cúcuta; en propiedad y/o en arriendo, convenio comercial o alianza comercial (demostrando estas dos últimas opciones, mediante documento escrito y firmado entre las partes acordadas, sean personas naturales o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio (**ANEXAR**), y que las actividades comerciales de estas, junto con la del proponente, deberá guardar relación con el objeto contractual y que garantice la disponibilidad a la Institución con la capacidad suficiente para atender los servicios requeridos y que los mismos sean distribuidos de manera fresca y oportuna a cada uno de los miembros de la institución. **VISITA TÉCNICA**: con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará a la instalación del oferente que ofrece como principal en el área metropolitana de Cúcuta, en la cual se verificará lo siguiente: Capacidad de infraestructura física, (que exista el establecimiento de comercio para preparar los alimentos) Logística, (neveras, cocinas, hornos, vajillas, utensilios) personal idóneo (los presentados en su propuesta o demás personal que certifique que si es un lugar en el cual se está prestando el servicio indicado) capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso. **NOTA:** las condiciones de capacidad del establecimiento, pueden variar según el municipio donde se requiera el servicio, no obstante, se aclara que, en el área metropolitana de la ciudad de Cúcuta, debe contar y cumplir con cada una de las especificaciones técnicas exigidas.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
2	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que en caso de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, estos serán cambiados de forma inmediata sin costo alguno.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
3	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que los alimentos serán empacados o embazados única y exclusivamente en empaques biodegradables, amigables con el medio ambiente, los cuales se incluyen en el plan de manejo ambiental. En el caso de las bebidas calientes o frías deberán estar envasados herméticamente; con los respectivos cubiertos biodegradables y servilletas. Previendo para el ejercicio, canastillas plásticas las cuales se utilizarán en el transporte de los alimentos.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
4	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que dará cabal cumplimiento al objeto contrato sin contratiempos.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
5	El oferente deberá adoptar las acciones y medidas necesarias con el fin de garantizar la frescura, calidad y pleno estado de conservación de los productos y alimentos a entregar a nuestros funcionarios policiales, teniendo como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
6	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que garantizará el cumplimiento de la presentación del servicio de alimentación, en la hora, fechas y cantidad, debiendo estar en óptimas condiciones de presentación y conservación, así mismo hacer la entrega completa y oportuna en el lugar donde indique el supervisor del contrato.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
7	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que garantizará el suministro de alimentación al personal que se encuentra en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la policía metropolitana de Cúcuta y del departamento de policía Norte de Santander, sin importar si son simultáneos y sin generar costos extraordinarios por trasporte u otros motivos, dicha alimentación debe llegar en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios comprometidos, lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
8	El oferente deberá Certificar por escrito, que garantizará la entrega de los alimentos debidamente empacados de acuerdo a las especificaciones técnicas, al área metropolitana de Cúcuta (urbana y rural) y en las 46 instalaciones físicas policiales de los municipios del Departamento de Policía Norte de Santander conforme se expone a continuación; así:	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD

<table>
<tr><th>No</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIÓN</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">BASE DE DEPARTAMENTO DENOR</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>COMAN - PMI - CAD - COSEC - GUDEH - UNIPEP - GOES - UNDMO - SEPRI - SUBCO - SEPRO - POLCO - GUCOE - CIEPS - OFTIC - GUDSE - SIPOL - SIJIN - PLANE - JESEP - DICAR - DIRAN - CAPSULA LOGISTICA - CAPSULA JURIDICA. Y DEMAS UNIDADES.</td><td>Calle 22 N 2-03 Urbanización Tasajero - Cúcuta</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">DISTRITO UNO PAMPLONA</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA PAMPLONA</td><td>Cra. 9 No. 3-151 B. El Camellón</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA PAMPLONITA</td><td>Cll. 3 No. 2-101 B. Centro</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CUCUTILLA</td><td>Cra. 3 No. 4-27 B. Centro</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CHINACOTA</td><td>Cra 2 Cll. 3 No. 1-14 B. San Mateo</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA MUTISCUA</td><td>Cll 8 No. 2-48 B. Cristo Rey</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA HERRAN</td><td>Av. 3 Cll. 1 esquina B./ María Auxiliadora</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA TOLEDO</td><td>Carrera 10 10-12Parque Principal</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA RAGONVALIA</td><td>Av. 3 No. 5-34 B. Centro</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA LABATECA</td><td>Cra 2 No. 4-29 B. Divino Niño</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CACOTA</td><td>Cra. 4 No. 3-82 B. La Esperanza</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA SILOS</td><td>Cra. 3 No. 3-186 B. Centro</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CHITAGA</td><td>Cll 5 No. 8-51 B. El Carmen</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA BOCHALEMA</td><td>Cra. 3 No. 2-52/62 B. Centro</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA LA DON JUANA</td><td>K. 101 B. Centro</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA DURANIA</td><td>Av. 3 No. 72 Y 73 B/ Córdoba</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">DISTRITO DOS OCAÑA</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA OCAÑA</td><td>Cll 7 No. 34-40 B. Buenos Aires</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA OTARE</td><td>Av. Principal Otare</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CONVENCION</td><td>Cra. 4 No. 4-15/19/27/31 B. Palo Redondo</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA TEORAMA</td><td>Cra. 5 No. 3-51 B. Centro</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA SAN CALIXTO</td><td>Parque principal B. Guamalito</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA HACARI</td><td>CL 4 #3-42 Parque principal</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLAYA</td><td>Calle Principal No. #2-22/26 B/ Centro</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA ABREGO</td><td>Cll 15 No. 5-39 B. Centro</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA EL CARMEN</td><td>Cra. 2 No. 6-37 B/Calle Ricaurte</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA GUAMALITO</td><td>Cll 5 No. 6-83 B. Centro</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA LA ESPERANZA</td><td>Cll. 2 No. 2-56 Sector La Capilla</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA PUEBLO NUEVO</td><td>Parque principal Corregimiento pueblo nuevo</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CACHIRA</td><td>Cll 5 No. 6-129 B. Gramalote</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA LA VEGA</td><td>Carrera 4 no 19-19 esquina</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">DISTRITO TRES GRAMALOTE</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA GRAMALOTE</td><td>MZ 0 LOTE 0 B/ El Mirador</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA LOURDES</td><td>Cra 5 No. 4-49-57 B. Centro</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA VILLA CARO</td><td>Cll. 1 Cra. 4 esquina B. Centro</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA ARBOLEDAS</td><td>Cll. 2 No. 6-01/05/09 B. Centro</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA SALAZAR DE LAS PALMAS</td><td>Cll 3 No. 8-02 B. El Páramo</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA CARMEN DE NAZARETH</td><td>Calle 14 No. 3-30 Barrio San Luis</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA SANTIAGO</td><td>Cll 4 No. 3-31 B. Centro</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA SARDINATA</td><td>Cra. 2 No. 6-36/38/40/42 B. Centro</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA BUCARASICA</td><td>Cll 1 No. 3-11 B. Centro</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">DISTRITO CUATRO TIBÚ</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA TIBU</td><td>Cll 5 No. 10A-61 B. San Martin</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA EL TARRA</td><td>Cll 18 No. 2A - 61/67 B/ Centro</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA LA GABARRA</td><td>Cll 18 No. 10-45 B. Centro</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA REFINERIAS</td><td>Km 8 Via La Gabarra</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA PETROLEA</td><td>Cra. 8 No. 1-30 B. Centro</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA CAMPO DOS</td><td>Cll 1 No. 1-84 B. Centro</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA TRES BOCAS</td><td>Cll Principal No. 21-1</td></tr>
</table>
NOTA: Lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>El oferente deberá <u>Certificar por escrito,</u> que garantiza que, en caso de ser necesario, el restaurante o lugares donde se prepara la alimentación, pueda ser utilizados como servicio a la mesa en el momento que sea requerido por el supervisor del contrato.</td><td>SI</td><td>CUMPLE SIN NOVEDAD</td></tr>
</table>

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
10	Los costos indirectos que se generen, deben de ser asumidos por el futuro contratista. Entre estos se encuentran la constitución de las pólizas, fletes de transporte, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
11	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que se acoge y cumplirá con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
12	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que para la preparación de los alimentos usarán productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 5 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
13	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, cumplirá lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Empleadores y Contratantes establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y la Resolución No. 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual se establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional" El oferente debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
14	El oferente debe 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, 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. Igualmente deberá diligenciar el FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD, el cual se anexa al proceso.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
15	El oferente deberá presentar el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capitulo IV saneamiento, articulo 26 plan de saneamiento (con este requisito se puede establecer que el lugar es óptimo para prestar ese servicio, toda vez que eso garantiza que tienen al día, el tema de fumigación de plagas, trampas de grasa, y su personal tenga los certificados de manipulación de alimentos).	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
16	El oferente deberá **Certificar por escrito,** a mantener los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato, por lo tanto, los precios sugeridos en el contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
17	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que cuenta con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, relacionando un mínimo de cantidades por día establecidas así: **DESCRIPCIÓN** / **CANTIDADES** Desayuno: 1.000 Almuerzo: 1.000 Cena: 1.000 Refrigerio: 1.000 Es de anotar que por eventos extraordinarios donde se requiera suplir la necesidad de alimentación, se comprometerá a suministrar las cantidades que el supervisor requiera para garantizar la alimentación del personal, con previo aviso del supervisor del contrato de 5 horas.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
18	El oferente deberá anexar la evaluación y certificación expedida directamente por la empresa administradora del Sistema General de Riesgos Laborales, destinada a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan, la cual debe cumplir con estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) conforme a la Resolución 0312 de 2019, en dicho documento se debe evidenciar un resultado en la valoración ACEPTABLE. (con este requisito lo que se quiere establecer es que la empresa tenga a su personal capacitado, rutas de escape por alguna emergencia y que al igual que su personal están siendo capacitados y bajo rigorosas evaluaciones por parte de las ARL)	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
19	(El representante legal **certificará por escrito** que cuenta con la disponibilidad y cantidad de vehículos (número de vehículos disponibles) para el desarrollo y cumplimiento del contrato, como también que estas se ajustan a las exigencias de la normatividad vigente).		
20	**EMPAQUES Y ACCESORIOS** El oferente deberá **Certificar por escrito**, que de acuerdo al tipo de alimento a entregar lo realizará según las opciones de empaque de referencia que se relacionan a continuación: **Empaque 1**: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen de referencia  **Empaque 2**: Los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. **Empaque 3**: El pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y policubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos, La caja deberá estar recubierta por vinipel industrial. **Empaque 4**: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Imagen de referencia  **ACCESORIOS:** **GUANTES**: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. **CUBIERTOS:** Sets de elementos desechables de 3 piezas (tenedor, cuchillo y cuchara) en materiales biodegradables, empacados individualmente de tamaño grande. **SERVILLETAS**: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
21	La Entidad requiere para el suministro de alimentación, víveres, refrigerios e hidratación, que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial,	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD

<table>
<tr><th>No</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIÓN</th></tr>
<tr><td></td><td>de esta manera se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice la calidad de la preparación de los alimentos y refrigerios.
El proponente deberá cumplir como requisito mínimo en la oferta, con el siguiente personal para el LOTE No. 1; así:
<table>
<tr><th>CARGO</th><th colspan="2">CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">JEFE DE COCINA</td><td>(01)</td><td>Uno</td><td rowspan="2">Chef o cocinero certificado</td><td rowspan="2">Tres (03) años</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total; Uno (01)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">AYUDANTES DE COCINA</td><td>(03)</td><td>Tres</td><td rowspan="2">Certificación de manipulación de alimentos</td><td rowspan="2">Un (01) año</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total; tres (03)</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Teniendo en cuenta el problema evidenciado en los antecedentes administrativos del proceso y con el fin de cerrar brechas y no vuelva a ocurrir, comprobando que fue por falta de planeación, coordinación y supervisión se requiere incluir en este proceso un profesional o un tecnólogo, toda vez que es una disciplina estratégica enfocada en planificar, organizar, dirigir y controlar recursos para alcanzar objetivos específicos, cumpliendo con el alcance, tiempo y presupuesto definidos. Implica gestionar el ciclo de vida del proyecto (inicio, planificación, ejecución, supervisión y cierre) para garantizar resultados exitosos, maximizar la productividad y satisfacer los requerimientos de los interesados, así:
Por lo anterior el oferente deberá disponer al menos de un funcionario, como enlace directo con los supervisores designados para el LOTE No. 1, con el fin de agilizar los trámites logístico y administrativos durante la ejecución del contrato.
Así mismo, para el trámite de facturación la Policía Metropolitana de Cúcuta recepcionará las facturas por intermedio del funcionario asignado por el futuro contratista en coordinación con el supervisor policial.
<table>
<tr><th colspan="2">CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td>(01)</td><td>Uno</td><td rowspan="2">Ingeniería Industrial, Administración de Empresas o ingeniero de alimentos o un tecnólogo con fines a las áreas profesionales que se están exigiendo.</td><td rowspan="2">Mínimo Tres (03) años</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total; Uno (01)</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>CUMPLE SIN NOVEDAD</td></tr>
<tr><td>23</td><td><u>EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO</u>
El proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberá estar clasificado y registrar experiencia en el segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en mínimo tres (03) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; cabe aclarar que para las uniones temporales o consorcios se requiere que cada uno de los integrantes tenga por lo menos un código de los relacionados en el siguiente cuadro, se debe tener en cuenta que el oferente plural debe cumplir con la totalidad de la experiencia solicitada, así:
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th></tr>
<tr><td>90101800</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.</td><td>Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).</td><td>Servicio de comida para llevar y a domicilio</td></tr>
<tr><td>90101500</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).</td><td>Establecimientos para comer y beber.</td></tr>
<tr><td>90101600</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.</td><td>Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).</td><td>Servicios de cáterin</td></tr>
<tr><td>50192600</td><td>Alimentos, Bebidas y Tabaco</td><td>Alimentos preparados y conservados</td><td>Acompañamientos preparados</td></tr>
<tr><td>50192700</td><td>Alimentos, Bebidas y Tabaco</td><td>Alimentos preparados y conservados</td><td>Platos combinados empaquetados</td></tr>
<tr><td>50111500</td><td>Alimentos, Bebidas y Tabaco</td><td>Productos de carne y aves de corral</td><td>Carne y aves de corral</td></tr>
<tr><td>50112000</td><td>Alimentos, Bebidas y Tabaco</td><td>Productos de carne y aves de corral</td><td>Carnes procesadas y preparadas</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>CUMPLE SIN NOVEDAD</td></tr>
</table>

No	DESCRIPCIÓN				CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
	50131600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos		
	50131700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla		
	50131700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla		
	50131800	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Queso		
	50151500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aceites y grasas comestibles	Grasas y aceites vegetales comestibles		
	50161500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos		
	50171500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos		
	50171500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos		
	50171700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Vinagres y vinos de cocinar		
	50171800	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salsas y condimentos y productos para untar		
	50171900	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salmuera y salsa y aceitunas		
	50171900	Alimentos Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salmuera y salsa y aceitunas		
	50181900	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces		
	50192100	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasa bocas y snacks		
	50192400	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta		
	50192900	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasta o tallarines natural		
	50201700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Café y té		
	50201700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Café y té		
	50202300	Alimentos. Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas		
	50202300	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas		
	50211600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Tabaco y productos de fumar y substitutos	Productos, suministros y accesorios para tabaco		
	50221000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Legumbres		
	50221000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Legumbres		
	50221300	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Harina y productos de molinos		
	50221300	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Harina y productos de molinos		
	50401700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Aguacates		
	50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles		
	50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles		
	50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles		
	50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles		
	50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles		
	50401900	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Remolachas		
	50402000	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Brócolis		
	50402200	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Cebollas de ensalada		
	50402300	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Repollos		
	50402500	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Zanahorias		
	50402600	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Coliflores		

<table>
<tr><th>No</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CUMPLIÓ</th><th>OBSERVACIÓN</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>50402700</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Apios</td></tr>
<tr><td>50402800</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Acelgas</td></tr>
<tr><td>50403100</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Cebollines</td></tr>
<tr><td>50403500</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Berenjenas</td></tr>
<tr><td>50403800</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Ajos</td></tr>
<tr><td>50403900</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Calabazas</td></tr>
<tr><td>50404000</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Guisantes</td></tr>
<tr><td>50404100</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Hierbas</td></tr>
<tr><td>50404200</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Coles</td></tr>
<tr><td>50404500</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Lentejas</td></tr>
<tr><td>50404600</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Lechugas</td></tr>
<tr><td>50404900</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Mostazas</td></tr>
<tr><td>50405300</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Cebollas</td></tr>
<tr><td>50405400</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Alverjas</td></tr>
<tr><td>50405600</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Pimientos</td></tr>
<tr><td>50405700</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Papas</td></tr>
<tr><td>50406200</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Espinacas</td></tr>
<tr><td>50406300</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Calabazas</td></tr>
<tr><td>50406500</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Tomates</td></tr>
<tr><td>50406700</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Auyamas</td></tr>
<tr><td>50407000</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Vegetales Nominant</td></tr>
<tr><td>50407000</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Vegetales Nominant</td></tr>
<tr><td>50407200</td><td>Alimentos Bebidas y Tabaco</td><td>Vegetales frescos</td><td>Tubérculos</td></tr>
</table>
Para garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato el oferente deberá acreditar su experiencia en contratos cuyo objeto sea igual o similar al que se pretenda presentar y que haya celebrado, ejecutado y liquidado durante los años anteriores al presente proceso contractual con entidades públicas y/o privadas y que el valor total de los contratos a acreditar sea igual o superior al cien ciento (100%) del Presupuesto Oficial para el lote No. 1, estimado para el presente proceso de contratación equivalente en SMMLV. La experiencia solicitada podrá ser acreditada con un solo contrato o máximo tres (03) contratos.
Nota: de acuerdo a la ley 1150 2007 en su Artículo 6 DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LOS PROPONENTES, en su numeral 6.1. (…) No obstante lo anterior, sólo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el Registro, la entidad podrá hacer tal verificación en forma directa. (…), en ese entendido si para el comité evaluador, no es clara o le genera una duda, solicitara la copia de los contratos, con el fin de verificar que su objeto contractual es similar o igual al que se está presentando.
La experiencia del oferente plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural de acuerdo a su participación. Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación de cada integrante.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>Para el cumplimiento del requisito de las hojas de vida, el oferente presentara junto a su propuesta, solo las hojas de vida del personal de JEFE DE COCINA y AYUDANTES DE COCINA junto al anexo de las planillas de parafiscales, donde demuestre que son de planta o por prestación de servicios (su planilla aparte, donde demuestre que este pagando y cumpliendo con lo exigido en la norma).</td><td>SI</td><td>CUMPLE SIN NOVEDAD</td></tr>
</table>

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
	De igual forma deberá presentar una certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con la persona idónea y requerida en el presente proceso contractual para ser el ENLACE DIRECTO con los supervisores (ver ítem No. 22 del pliego definitivo), no obstante cuando se adjudique, el contratista presentara al supervisor la hoja de vida y anexara la planilla de parafiscales donde demuestre que es de planta o por prestación de servicios, aunado a lo anterior enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.		
25	El vínculo laboral, así como las obligaciones que se desprendan del empleador – trabajador dígase: salario, transporte, dotación, prestaciones sociales y cobertura de las pólizas que haya lugar serán responsabilidad del oferente.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
26	Si por alguna razón, una o varias de las personas propuestas no pueden participar en la ejecución del contrato, su remplazo deberá ser informado mediante comunicación escrita al supervisor del contrato, por consiguiente, quien deberá cumplir con iguales o superiores condiciones de formación académica y experiencia del profesional o técnico que se pretende remplazar.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
27	El oferente deberá velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ambiental y alimentos y bebidas relacionadas en la descripción del menú, durante la ejecución del contrato.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
28	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el oferente deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
29	Una vez que el supervisor del contrato o el coordinador, según corresponda, realice la solicitud o pedido, el futuro contratista deberá entregar los alimentos en un plazo máximo de dos (2) horas, en los lugares que el supervisor del contrato indique, atendiendo a las necesidades del servicio. Los pedidos podrán realizarse de manera parcial o en forma sucesiva, en función de los requerimientos de la Institución.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
30	Para el cumplimiento del requisito del concepto sanitario, el oferente presentara junto a su propuesta, el documento que acredita que el establecimiento con el cual pretende ejecutar el contrato cumple con la normatividad vigente y la resolución 2674 de 2013 expedida por el ministerio de salud para la ejecución del contrato.	**SI**	CUMPLE SIN NOVEDAD
CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS			
ÍTEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIÓN**
1	**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE** (mezcla de aceites vegetales comestibles: mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales), botella plástica por 5000 centímetros cúbicos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
2	**LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE** (producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la tabla 1 del artículo 3° de la resolución ministerio de protección social Nro. 148 de 2007, envasado en agua y/o aceiten vegetal, con la adición de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco de lata peso neto por 1.705 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
3	**LONJA DE BOCADILLO DE GUAYABA ROJA** (pasta solida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura), lonja de 500 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
4	**CALDO CON COSTILLA** (producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para el consumo humano), caja por 36 cubos (378 gr) peso mínimo 11 a 12 gramos por unidad.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
5	**MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS** (Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
	o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies aditivos permitidos), frasco x 3770 gramos		
6	**PULPA DE FRUTA** (Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído), bolsa por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
7	**JAMONETA MOLDE DE CARNE** (Alimento cárnico procesado o molde mixto de carne de cerdo y pollo emulsificador y envasado herméticamente de baja acidez sometida a un proceso de esterilización con ingredientes aditivos permitidos), frasco de lata por 370 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
8	**SALCHICHAS LARGA FRANKFURT** (Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de res, o cerdo, o dos de ellas. Con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido), frasco de lata peso neto 360 gramos 7 unidades	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
9	**SALCHICHAS VIENA** (Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo. Con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido), frasco de lata peso neto 150 gramos 7 unidades.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
10	**SALSA DE TOMATE** (Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos), frasco plástico por 4.300 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
11	**CONSERVAS DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE** (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura coma salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles. ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco en lata por 425 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
12	**CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL** (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura coma salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles. ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco en lata por 425 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
13	**POLLO FRESCO** (Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa. tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras), pollo fresco por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
14	**CARNE DE RES FRESCA** (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para asar, freír y a la plancha correspondientes al cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
15	**CARNE DE CERDO FRESCA** (Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de □pierna, bota de pierna, centro de pierna), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
16	**TOMATE CHONTO** (El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en canastilla.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
17	**PAPA BLANCA** (Genero: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al genera Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulto por 50 kilogramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
18	**PAPA AMARILLA** (Genero: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al genera Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulto por 58 kilogramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
19	**SALCHICHÓN CERVECERO** (Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido, se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado), 500 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
20	**CARNE EN TROZO PARA GOULASH** (Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, carne para estofar o sudar de las cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, carne 80/20 porción de carne/ grasa), carne en trozo para gulasch por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
21	**CARNE MOLIDA DE RES** (Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, Carne para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero v cuarto trasero de la res, Carne 80/20 porción de carne/ grasa), carne molida de res por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
22	**COSTILLA CARNUDA DE RES** (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
23	**CARNE SOBREBARRIGA** (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS			
ÍTEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIÓN**
1	**LECHE ENTERA EN POLVO** (La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche. bulto por 25 kilogramos	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
2	**CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA** Clase AA (Frescos) Grande AA: 60-66.9 gramos. (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas yema y germen) huevos AA empacadas en cubetas cartón por 30 unidades.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
3	**LECHE CONDENSADA** (Producto lácteo obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición características), sobre gel deportivo energizante por 30 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
ÍTEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIÓN**
1	**ARVEJA VERDE SECA** (granos de la especie Pisan Sativa L, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido), bulto 50 kilos	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
2	**ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA** (producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas con cubos de zanahoria, con adición de agua,	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
	azúcar, sal como liquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización), frasco de lata peso neto por 3000 gramos.		
3	**ARROZ** (es un grano cereal de la especie Orza Sativa L, perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel en cual se ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido), costal 25 kilos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
4	**REFRESCO DE AVENA MOLIDA** (la harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonable libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño), bolsa por 500 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
5	**CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO** (producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión de instantánea), bolsa por 1.500 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
6	**GALLETAS DE SODA** (producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano), paquete por 10 tacos contenido neto 805 gr. Porción por envase aprox. 34	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
7	**FRIJOL BOLA ROJA** (conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus Spp y Vigna. Perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado), bulto por 25 kilogramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
8	**HARINA PAN** (producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción molturación o molienda), bulto por 20 kilogramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
9	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA** (harina de trigo: principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común Triticum Esctivum o trigo ramificado, Triticum Compactum Host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el decreto Nro. 1944 de 1996), contenido neto bulto 50 kilogramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
10	**LENTEJA** (grano procedente de la especie Lens Sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirado a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95 mm (15/64"), bulto por 50 kilogramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
11	**PAN PARA PERRO** (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adici6n de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad la suavidad en toda su estructura), paquete por 12 unidades, contenido neto 780 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
12	**PAN BLANCO TAJADO** (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Pan horneado esponjoso con textura blanda y suave; ideal para desayunos, libre de grasas tras, libre de colesterol, vitamina a y c, hierro y calcio. Contenido neto 750 gramos 28 porciones aprox.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
13	**ESPAGUETI FORTIFICADO** (Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum Durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano), bulto pasta larga por kilo x 12 unidades	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
14	**PASTA PARA SOPA** (Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum Durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano), bulto de pasta por 500 gr x 24 unidades	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
15	**SAL** (Producto final refinado constituido predominantemente por Na Cl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante a autocompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional), bolsa por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
16	**PAN DE ARINA DE TRIGO TOSTADO CLASICO** (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura crocante y aroma característico, generalmente tiene forma rectangular), contenido neto 210 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
17	**PANELA** (Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones), panelón por 1.900 gramos c/u embalaje en caja por 10 unidades.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
18	**PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN** (Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con alción de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social), paquete bolsa plástica 5.000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
19	**AZUCAR** (Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum Officlnarum L.) o de la remolacha azucarera (¡Beta VulgarS), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 Ul y la turbiedad es máxima 250 UI), azúcar blanco bulto por 50 kilogramos!	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
20	**CAFÉ TRADICIONAL TOSTADO Y MOLIDO** (Producto obtenido de la torrefacción del café verde semitostado posterior molienda o ambos), presentación en bolsa por 2.500 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
21	**CEBOLLA LARGA** (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla larga por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
22	**CEBOLLA CABEZONA** (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla cabezona roja por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
23	**CEBOLLA CABEZONA** (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla cabezona blanca por 1000 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
24	**BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL** (Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor específico de acuerdo a como lo solicite el cliente), bebida hidratante en polvo tropical en sobre por 36 gramos (1/2 litro).	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
25	**BARRA DE PROTEINA** (Producto elaborado a partir de la mezcla de proteína, chocolate y aglutinantes, así: 10 gramos de proteína aislada de alto valor biológico, 1435 mg de bcaas, 1519 mg de glutamina, 618 mg de arginina, 2728 mg de aminoácidos esenciales, 7567 mg de aminoácidos, 1.5 gramos de maltodextrina (carbohidratos de cadena corta y cadena larga), 7.5 gramos de glucosa (carbohidrato de energía inmediata), 600 mg de miel de abeja, 35 mg de miel de abeja, 35 mg de sodio (baja en sodio), 3.54 gramos de maní, 1 gramo de fibra dietaría, isoflavonas v antioxidante), barra de proteína por 30 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
26	**GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE** (Es un alimento en gel que provee energía inmediata. diseñado para entregar en una porción la energía que se necesita cuando está realizando actividades de alta intensidad, sin necesidad de tener que ingerir demasiado líquido que pueda generar sensaciones incomodas en el estómago o problemas digestivos).	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
27	**BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL** (Solución de electrólitos en forma de cloruro de sodio 207,6 mg, citrato de potasio 216 mg, citrate de sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores), bebida hidratante de suero oral por 100 ml.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
28	**BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE** (Bebidas diseñadas para permitir a quien realice actividad física de alto rendimiento recuperar y rehidratarse simultáneamente durante el ejercicio), bebida deportiva hidratante y energizante por 30 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIÓN
29	**GUISO PRECOCIDO SAZONADOR** (Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consume humane), sobre 55 gramos.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
30	**MAÍZ PIRA** granos de maíz pequeños aperitivo salado o dulce elaborado a base de algunas variedades especiales de maíz, bolsa por 500 gramos	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
31	**VINAGRE VINO TINTO** presentación botella de 3.000 ml	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
32	**BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS** (Alimento desarrollado para mejorar las ingestas de proteínas en adultos y ancianos. Contiene 1.2 gramos de HMB equivalen a 1.5 gramos de CAHMB (B-hidroxi-B-metilbutirato de calcio), bebida nutricional de 237 milímetros.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
CONDICIONES SISTEMA GESTION AMBIENTAL			
ITEM	**CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL**		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIÓN**
1	El proponente deberá certificar por escrito que NO se encuentra reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
2	El contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar en los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD
3	El proponente se compromete a: • Separar los residuos en la fuente bajo la metodología de residuos aprovechables, no aprovechables y peligrosos. • Garantizar la disposición adecuada de residuos según la normativa ambiental vigente. • Evitar el uso de plásticos de un solo uso en el suministro de víveres y fomentar el uso de material reutilizables o biodegradables.	**SI**	CUMPLIÓ SIN NOVEDAD

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A la fecha de ejecución del contrato No. 75-7-10008-26 no se han presentado novedades o situaciones de relevancia que reportar.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (93) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (184) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago se realizará en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendarios, siguientes a la entrega de los bienes o servicios y presentada la respectiva factura, junto con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Cúcuta, de acuerdo al derecho a turno y la Programación del Plan Anual de Caja (PAC). El pago queda subordinado a la aprobación del PAC, por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y previo recibo de satisfacción suscrito por el supervisor, en la cual conste el recibo o factura del establecimiento donde se realizó el objeto del contrato, entregándole los soportes o anexos al Jefe del Grupo de Contratos la Policía Metropolitana de Cúcuta; obligación que deberá cumplir el contratista del contrato anexando los siguientes documentos:

1. Recibo a satisfacción que expida el supervisor designado para el contrato.
2. Factura comercial o cuenta de cobro debidamente diligenciada por el CONTRATISTA.

3. Certificación del pago a los aportes de salud y pensión (parafiscales) en original y cuya fecha debe ser igual a la factura o posterior.
4. Ingreso del servicio al SAP.
5. Informe de Supervisor

Los pagos a los cuales se obliga la Policía Metropolitana de Cúcuta, estarán sujetos a las apropiaciones presupuéstales respectivas y al Programa Anual Mensualizado de Caja – PAC.

Nota 1: Para cada pago de cuentas, el contratista deberá certificar el cumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscal para lo cual el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multa sucesiva hasta tanto se dé cumplimiento, en los términos del artículo 1 de la Ley 828 de 2003. Por lo cual, el contratista presentará con la correspondiente factura la certificación de Aportes Parafiscales, donde conste dicho cumplimiento firmado por el representante legal y/o revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo.

Nota 2: Si se presentan ítems no previstos se debe contar con la suscripción del acta de aprobación de ítems no previstos, debidamente suscrita por el representante legal de la sociedad contratista, avalados por el supervisor técnico designado y aprobado por el ordenador del gasto de la Policía Nacional - Policía Metropolitana de Cúcuta.

Nota 3: El pago se realizará dentro de los sesenta (60) días calendario, una vez presentada la factura junto con los documentos antes mencionados por la Policía Metropolitana de Cúcuta, de acuerdo al derecho a turno y la programación del Plan Anual de Caja (PAC).

Nota 4: El valor mensual a cancelar debe ser proporcional al tiempo de ejecución del contrato, esto es el presupuesto oficial dividido entre los meses de ejecución, para garantizar que el recurso alcance para todo el tiempo que ha sido programado, se debe tener en cuenta que las actividades especiales pueden sobrepasar el costo mensual, el pago de las actividades especiales se deben tener proyectadas sin afectar el saldo de recursos para el faltante de la vigencia fiscal.

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

El acta de entrega, aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana de Cúcuta del bien o servicio suministrado (según corresponda) y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad, cantidad y buena calidad del bien o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil.

Si el acta de entrega no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a la Policía Metropolitana de Cúcuta

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:
Nombre Beneficiario: SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S.
Cuenta: No. 006700684159

Tipo de Cuenta: Cuenta de Ahorros
Entidad Financiera: BANCO DAVIVIENDA

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato	$1.278.904.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 225.931.415,12	17,67 %
Valor total facturado	$ 225.931.415,12	17,67 %
Valor facturado pendiente de pago	$ 72.615.402,23	5,67 %
Valor pagado	$ 153.316.012,89	12,00 %
Valor pendiente de entrega	$ 1.052.972.584,88	82,33 %

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
01	$ 142.183.012,89	20/05/2026	$ 142.183.012,89	1423-1424-1425 1426-1428-1430 1432-1453-1454 1451	$ 133.712.675,89	$ 8.470.337,00	188769226
02	$ 29.058.002,31	22/05/2026	$ 29.058.002,31	1452	Pendiente de pago	Pendiente de pago	Pendiente de pago
03	$ 16.063.199,58	22/05/2026	$ 16.063.199,58	1441	Pendiente de pago	Pendiente de pago	Pendiente de pago
04	$ 27.494.200,34	22/05/2026	$ 27.494.200,34	1442	Pendiente de pago	Pendiente de pago	Pendiente de pago
05	$ 11.133.000,00	22/05/2026	$ 11.133.000,00	1473	$ 11.133.000,00	$ 554.423,00	188862026

4.2 Entrada de Bienes

- Mediante acta No. 051 ALMIN MECUC de fecha 22/05/2026 por valor $ 54.690.399,92

5. RECOMENDACIONES

De momento no se tiene ninguna sugerencia para el presente o posteriores contratos de este tipo, teniendo en cuenta que todo ha transcurrido con normalidad.

6. CONCLUSIONES

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_____
Intendente **ANTONIO JOSÉ CARRASCAL DÍAZ**
Jefe Administrativo Departamento de Policía Norte de Santander (E)
Supervisor Contrato No. 75-7-10008-26
antonio.carrascal@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3134559353