

Página 1 de 26	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

GS -2026 – - DEQUI – GRULO 20.1

Armenia, 01 de julio de 2026

Señor Coronel
CARLOS MARIO BUSTAMANTE BERMÚDEZ
Comandante Departamento de Policía Quindío
Avenida Centenario Calle 2 Norte
Armenia - Quindío

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 35-8-10043-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/06/2026	Hasta	30/06/2026
--------------	-------------------	--------------	-------------------

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

INFORMACIÓN GENERAL: Mediante comunicación oficial No. GS-2025-117446-DEQUI del 15/12/2025, el señor Coronel LUIS FERNANDO ATUESTA ZARATE, obrando en calidad de Comandante de Departamento de Policía Quindío, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto, Al señor Intendente YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCIA.

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-008328-DEQUI del 29/01/2026, el señor Coronel CARLOS MARIO BUSTAMANTE BERMÚDEZ, obrando en calidad de Comandante de Departamento de Policía Quindío, nombró como supervisor del contrato u orden de compra del asunto, al señor Intendente Jefe RICARDO IVÁN VEGA RAMÍREZ.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual.
- **No. de informes de supervisión presentados:** 08
 1. Informe de supervisión del mes de diciembre del periodo comprendido del 15/12/2025 AL 30/12/2025
Presentado mediante comunicado oficial GS-2025- 121135-DEQUI de fecha 30/12/2025.
 2. Informe de supervisión del mes de enero del periodo comprendido del 31/12/2025 AL 30/01/2026
Presentado mediante comunicado oficial GS-2026-010160-DEQUI de fecha 02/02/2026.
 3. Informe de supervisión del mes de febrero del periodo comprendido del 01/02/2026 AL 28/02/2026
Presentado mediante comunicado oficial GS-2026-020155-DEQUI de fecha 02/03/2026.
 4. Informe de supervisión del mes de marzo del periodo comprendido del 01/03/2026 AL 31/03/2026
Presentado mediante comunicado oficial GS-2026-030329-DEQUI de fecha 01/04/2026.

Página 2 de 26	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

5. Informe de supervisión del mes de abril del periodo comprendido del 01/04/2026 AL 30/04/2026 Presentado mediante comunicado oficial GS-2026- 041182-DEQUI de fecha 04/05/2026
6. Informe de supervisión del mes de mayo del periodo comprendido del 01/05/2026 AL 20/05/2026 Presentado mediante comunicado oficial GS-2026-046905-DEQUI de fecha 20/05/2026
7. Informe de supervisión del mes de mayo del periodo comprendido del 21/05/2026 AL 31/05/2026 Presentado mediante comunicado oficial GS-2026-053330-DEQUI de fecha 05/06/2026
8. Informe de supervisión del mes de junio del periodo comprendido del 01/06/2026 AL 30/06/2026 Presentado mediante comunicado oficial GS-2026- -DEQUI de fecha 01/07/2026

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	35-8-10043-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN, PREVENCIÓN Y MISIONALES EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO.
Contratista	GITARRA AND COFFEE S.A.S.
Representante legal	JENNIFER HEREDIA YOUNG
Valor inicial del contrato u orden de compra	VALOR 2025 \$ 80.000.000,00 VALOR 2026 \$324.660.800,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	VALOR \$202.000.000,00
Valor total del contrato u orden de compra	\$606.660.800,00
Plazo de ejecución inicial	vigencia hasta el (30/06/2026)
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	03/12/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	vigencia hasta el (30/06/2026)
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	14/05/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	31/10/2026
Adiciones	01 de fecha 14/05/2026
Modificatorios	-01 de fecha 14/05/2026 -CLÁUSULA PRIMERA: MODIFÍQUESE – EL VALOR: del contrato principal 35-8-10043-25 de fecha 03/12/2025, ADICIONANDO, para efectos legales fiscales y presupuestales la suma de \$202.000.000,00. -CLÁUSULA SEGUNDA: APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que asume la POLICÍA NACIONAL - DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO para la vigencia 2026, se subordina al certificado de disponibilidad presupuestal No 7426 del 08/05/2026. CLÁUSULA TERCERA: MODIFÍQUESE EL PLAZO DE EJECUCIÓN – PRORROGANDO el termino de ejecución del contrato inicial No. 35-8-10043-25 de fecha 03/12/2025, por un término de 4 (cuatro) meses, es decir hasta el 31/10/2026. -CLÁUSULA CUARTA: MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO: el CONTRATISTA se compromete a realizar la ampliación de la cobertura de las pólizas con relación a los amparos establecidos en el contrato inicial, en sus valores correspondientes.
Prorrogas	01 de fecha 14/05/2026
Otros	No Aplica

Página 3 de 26	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

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

Acciones adelantadas: por parte de la representante legal la señora JENNIFER HEREDIA YOUNG, realiza la entrega oportuna de la alimentación es de anotar que para el día de las elecciones en el desayuno se entregó alimentación en regular estado la cual la empresa realizo los cambios de dicha alimentación en las condiciones apropiadas de consumo, así mismo se recalca la importancia de cumplir a cabalidad con lo dispuesto en el contrato y obligaciones del contratista evitando así posibles incumplimientos en el objeto contractual, se deja constancia que a la fecha no se solicitó las comidas adicionales

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES: el contratista presentó la factura de acuerdo al suministro dado en el periodo mencionado, adjuntó el certificado de cumplimiento vigente, referente a las planillas de aporte parafiscales, referentes a Administradoras de fondos de pensión y cesantías, administradoras de riesgos laborales “ARL”, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y entidades promotoras de salud.

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

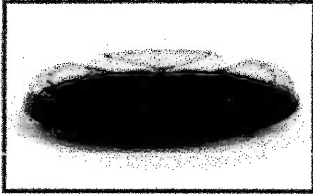
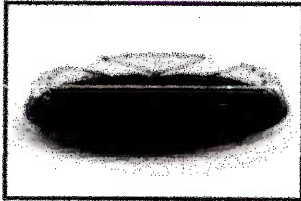
ITEM	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	El oferente obro con lealtad con el objeto contractual
2	Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	La empresa respondió en los plazos establecidos.
3	Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	La empresa cumplió cabalmente con sus obligaciones reportada mediante la planilla de aportes.
4	Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento del DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	La empresa presento la garantía única en el tiempo establecido.
5	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	La empresa Guardo confidencialidad de toda la información que le sea entregada.
6	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA, deberá Informar de tal evento a la Comando de Departamento de Policía Quindío de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	La empresa no accedió a pretensiones fuera de la ley.
7	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	La empresa continua con la cuenta activa para realizar los pagos.
8	Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.	SI	La empresa cumplió a satisfacción.
9	Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el ministerio de hacienda y crédito público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la directiva presidencial 03 del 17 de septiembre de 2020 “lineamientos para el pago de proveedores del estado” y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, “por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos” y el registro de la factura electrónica de venta.	SI	La empresa cumplió a satisfacción quedando como evidencia la factura electrónica.
10	Seguir las indicaciones dadas por el Comando de Departamento de Policía Quindío, directamente o a través del Supervisor del Contrato y que tengan como objeto el correcto desarrollo y ejecución del contrato.	SI	La empresa cumplió a satisfacción con las indicaciones

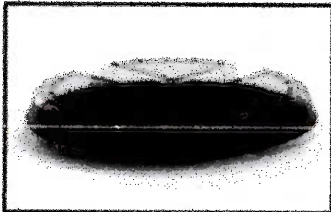
Página 4 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
				entregadas por parte del comando.
11	Colaborar con el Comando de Departamento de Policía Quindío, en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.	SI		La empresa colaboro con el comando para la ejecución del contrato.
12	Radicar la factura de cobro en el plazo convenido.	SI		La empresa radico en los plazos establecidos.
13	El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ello cause perjuicio al Comando de Departamento de Policía Quindío o a terceros.	SI		En lo corrido de la ejecución no se presentaron inconvenientes con el contratista.
14	En el evento en que se solicite prórroga del futuro contrato, el contratista deberá presentar ante la Entidad, los soportes necesarios por lo menos diez (10) días hábiles anteriores al vencimiento del plazo de ejecución.	SI		Durante la ejecución del contrato no contamos con prorrogas no adiciones.
15	Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato.	SI		No se presenta novedad.
16	Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes o los que sean necesario para el cumplimiento del contrato.	SI		La empresa dispone los documentos para su verificación.
17	Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias referentes al medio ambiente, seguridad industrial e higiene.	SI		La empresa cumplió a satisfacción con las disposiciones referentes al medio ambiente.
18	El oferente deberá garantizar que todo el material que entregará a la Policía Nacional de forma digital lo realicen en un medio reutilizable y los demás deberán estar ajustado de acuerdo con la directiva presidencial 04 de 2012 "política cero papeles".	SI		La empresa se ajustó de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 "política cero papeles".
19	Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva. El oferente deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del desarrollo de su actividad productiva cualquier intacción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, durante y después del objeto contractual serán asumidas como responsabilidad del contratista.	SI		La empresa con la normatividad ambiental vigente nacional.
20	El contratista deberá diligenciar compromisos de confidencialidad con el uso de la información.	SI		La empresa certifico su compromiso de confidencialidad.
21	Cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen.	SI		La empresa certifica la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
22	Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, las derivadas de las normas civiles y comerciales aplicables vigentes; así mismo, será civil y penamente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI		La empresa cumplió con las obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993.
23	El señor contratista deberá publicar la factura electrónica, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado": obligación de facturar electrónicamente para pago de bienes y servicios contratados, en concordancia con la Resolución Número 000042 del 05/05/2020, la factura electrónica debe direccionarse al buzón único sitnació.facturaelectronica@minihacienda.gov.co , dispuesto por el ministerio de hacienda y crédito público.	SI		La empresa cumplió con la publicación de la factura electrónica.
24	Dará aplicación de buenas prácticas de manufactura con arreglo a lo provisto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA 1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 2. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. 3. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). En los dos archivos representación gráfica según lo establezca el proveedor o contratista sin modificar el contenido. 4. Datos estándar factura, en la nota final de la factura electrónica debe diligenciar la siguiente información con los datos del contrato que le corresponde #16-01-01-D27.35-8-100xx-	SI		mediante la factura electrónica presentada para este mes, la empresa cumplió a satisfacción.

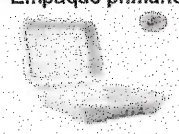
Página 5 de 26	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
SIIFNACION.FACTURAELECTRONICA@MINHACIENDA.GOV.CO dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con los datos correspondientes a este mismo. El asunto del correo debe tener obligatoriamente la siguiente estructura #16-01-01-D27:35-8-100XX-25.correodelsupervisor@correo.policia.gov.co# - Para el trámite de facturas electrónicas se hace necesario atender lo estipulado en la Circular Externa No. 016 del 09 de marzo del 2021 "Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito" y Circular Externa No. 021 del 19 de abril de 2021 "Gestión de Gastos con Terceros Obligados a Expedir Factura Electrónica, especialmente en lo que concierne a la publicación y aceptación de facturas en el aplicativo SIIFNACION y a expedir una factura individual por cada Registro presupuestal de compromiso (RPC).		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	DESAYUNO TIPO 1 OMELETT	\$ 22.816,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
2	DESAYUNO TIPO 2 CARNE EN BISTEC	\$ 23.063,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
3	DESAYUNO TIPO 3 TAMAL	\$ 21.592,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
4	DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO	\$ 24.743,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
5	ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO	\$30.563,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
6	ALMUERZO 2. EJECUTIVO	\$ 24.417,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
7	ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO	\$ 23.597,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
8	ALMUERZO TIPO 4 LECHONA TOLIMENSE	\$ 21.904,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
9	ALMUERZO TIPO 5 SANCOCHO TRIFÁSICO	\$ 28.858,00	N/A	No se solicitó este producto
10	ALMUERZO TIPO 6 BANDEJA PAISA	\$ 30.108,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
11	ALMUERZO TIPO 7 AJIACO	\$ 29.105,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
12	ALMUERZO TIPO 8 TRADICIONAL	\$ 29.365,00	N/A	No se solicitó este producto
13	ALMUERZO TIPO 9 PRODUCTOS DE MAR	\$ 40.617,00	N/A	No se solicitó este producto
14	CENA OPCIÓN 1 PIERNA PERNIL ASADA	\$ 24.208,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
15	CENA OPCIÓN 2 PASTAS ESPAGUETIS	\$ 22.542,00	N/A	No se solicitó este producto
16	CENA OPCIÓN 3 CARNE RES ASADA	\$ 24.443,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
17	CENA OPCIÓN 4 ARROZ CON POLLO	\$ 22.907,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
18	REFRIGERIO TIPO 1 SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO	\$ 19.286,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
19	REFRIGERIO TIPO 2 SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO	\$ 16.057,00	N/A	No se solicitó este producto
20	REFRIGERIO TIPO 3 SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO	\$ 16.598,00	N/A	No se solicitó este producto
21	REFRIGERIO TIPO 4 EMPANADA DE CARNE O POLLO	\$ 11.395,00	N/A	No se solicitó este producto
22	REFRIGERIO TIPO 5 HAMBURGUESA	\$ 23.753,00	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
23	REFRIGERIO TIPO 6 TACOS	\$ 20.300,00	N/A	No se solicitó este producto
24	Bebidas/ gaseosa 600 ml	\$ 5.600,00	N/A	No se solicitó este producto
25	Bebidas/ gaseosa 400 ml	\$ 4.636,00	N/A	No se solicitó este producto
26	Bebidas/ bebida de malta	\$ 4.636,00	N/A	No se solicitó este producto
27	Bebidas/ Jugo 500 ml	\$ 4.740,00	N/A	No se solicitó este producto
28	Bebidas/ Agua	\$ 4.636,00	N/A	No se solicitó este producto

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	DESAYUNO TIPO 1: OMELETT Descripción del producto: Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, Banano, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) Omelett a base de huevos con jamón y queso, Porción de pan o tostadas de 60 gr, porción de mantequilla, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Empaque (biodegradable):	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.

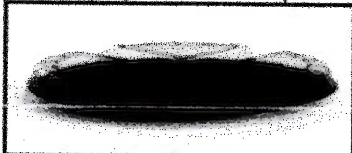
Página 6 de 26 Código: 2BS-FR-0019 Fecha: 12-03-2021 Versión: 5		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		 POLICÍA NACIONAL
- Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 1 -Empaque primario desayuno tipo 1  - 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: - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable 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 de 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). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - 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: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.				
2	<u>DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC</u> - Carne en bistec: 150 gramos, porción de arroz: 200 gramos, arepa: 60 gramos, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas Imagen No. 09 -Empaque primario menú No. 1 Carne en Bistec  - Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de 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). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - 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: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.	
3	<u>DESAYUNO TIPO 3 - TAMAL</u> Tamal de 600 gramos, compuesto por masa de arroz con harina de maíz, tocino 30 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, pollo muslo 60 gramos, medio huevo, arveja seca y	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.	

Página 7 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	cocida empackado en hojas de plátano soasadas, arepa redonda, jugo natural sin leche 7 onzas (mora, mango, guayaba.) Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empackados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de 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). Nota: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empackado según solicitud del supervisor.			
4	<u>DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO</u> Calentado de frijoles con arroz (200 gramos), con huevo, Costilla frita seca tres de trozos con buena carne (80 gramos) o 1 chicharrón carnudo frito y seco de 15 centímetros de largo (80 gramos), arepa (20 gramos), jugo, chocolate en leche (8 onzas) o café en leche (8 onzas) según pedido del supervisor. Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empackados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de 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). Imagen No. 09 -Empaque primario 	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.	
5	<u>ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:</u> Descripción del Producto: - Medio (1/2) pollo asado de 500 gr; compuesto por (04) cuatro 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 solicitud del supervisor.	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.	

Página 10 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019					
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
Versión: 5					
	de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).				
	Nota: 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 servido o empacado según solicitud del supervisor.				
	ALMUERZO TIPO 4 – 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 grs de lechona. - Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco entre 30 y 40 grs, 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 de 15 gr, en empaque individual marca reconocida. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. - Empaque primario: para conservar la calidad física y 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 de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo acartonado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Imagen No. 04 -Empaque primario almuerzo No. 4 				
8	- 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. Bebida y fruta. Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Una chocolatina de 12 gr. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable 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 de 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). 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. Accesorios: Nota: 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 servido o empacado según solicitud del supervisor.			SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
9	ALMUERZO TIPO 5 – SANCOCHO TRIFÁSICO Descripción del Producto: Sancocho trifásico: Costilla de Res (110 gramos), Cerdo (110 gramos), Pollo (110 gramos), Papa (90 gramos), Plátanos verdes (150 gramos), Yuca (90 gramos), Mazorca			N/A	No se solicitó este producto

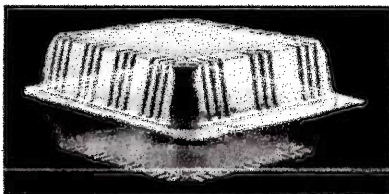
Página 11 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
Fecha: 12-03-2021					
Versión: 5					
10	(90 gramos) acompañado con Arepa (80 gramos), Porción de arroz (100 gramos), Aguacate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas) ó jugo natural (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar Imagen No. 5 -Empaque redondo plástico almuerzo.  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. Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Una chocolatina de 12 gr. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable 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 de 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). Nota: 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 servido o empacado según solicitud del supervisor.				
	ALMUERZO TIPO 6 – BANDEJA PAISA Descripción del Producto: Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), frijoles (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. Empaque primario menú No. 3  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. Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Una chocolatina de 12 gr. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet.			SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.

Página 14 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	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).			
	Nota: 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 servido o empacado según solicitud del supervisor.			
14	CENA TIPO 1: Descripción del Producto: Pierna pernil asada (350 gramos), papa criolla (100 gramos), arroz con verduras (250 gramos), bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.			SI
	- Empaque primario: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.			
	Imagen No. 10 -Empaque primario menú No. 1 Cena 			
	- 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. Bebida y postre. - Una chocolatina de 12 gr. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable 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 de 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). - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.			
	Nota: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
15	CENA TIPO 2: Descripción del Producto: Pastas (200 gramos) con Carne de res asada 200 gramos y/o pollo (pierna pernil) 350 gramos, papa salada o tajadas de maduro (80 gramos) bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.			N/A
	- Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.			
	Imagen No. 11 -Empaque primario menú No. 2 Cena 			
	- 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. Bebida y postre. - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Una chocolatina de 12 gr. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque			
	No se solicitó este producto			

Página 15 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS			POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019					
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA			
Versión: 5					
	secundario del paquete de 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). Nota: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.				
16	CENA TIPO 3: Descripción del Producto: Carne de Res asada (200 gramos), Espaguetis en salsa napolitana, arroz blanco (120 gramos), tajadas de maduro fritas (80 gramos), caramelo menta, bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 12 -Empaque primario menú Opción N° 3 Cena 			SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
	- 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. Bebida y postre. - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Una chocolatina de 12 gr. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable 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 de 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). Nota: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.				
17	CENA TIPO 4: Descripción del Producto: Arroz con Pollo 400 gr, papa francesa 50 gr, rodajas de tomate, consomé, bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 13 -Empaque primario menú Opción N° 4 			SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.
	- 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. Bebida y postre. - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Una chocolatina de 12 gr.				

Página 16 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
	- Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable 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 de 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). Nota: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
18	REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO Descripción del producto: - Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gramos, cinco (05) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos mínimo C/U, cuatro (04) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. El contenido del producto debe de tener un peso de 300 gramos. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Una (1) porción fruta manzana o pera de 180 gr. - Un (1) Paquete de papas fritas, ingredientes papa. seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de 25 gr. - Una (1) cocada a base de arequipe y coco de peso neto de 15 gr. Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del sándwich deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente en PET con tapa, que garantice la conservación y presentación adecuada 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 refrigerio o menú, bebida y acompañamiento. Accesorios: - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable, 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). Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.	SI	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.	
19	REFRIGERIO TIPO 2 – SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO Descripción del producto: - Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02) tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. El contenido del producto debe de tener un peso de 98 a 100 gramos Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario. - Una (1) 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 (1) fruta manzana o pera de 180 gr. - Chocolatina de 12 gr. - Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr.	N/A	No se solicitó este producto	

Página 17 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA  POLICÍA NACIONAL	
Código: 2BS-FR-0019			
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
	- Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich 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. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. Accesorios: - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable 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) Nota: Este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
	REFRIGERIO TIPO 3 – SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO Descripción Del Producto: • Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, 100 gramos mínimo de pechuga de pollo apanada, tres (03) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. • Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados o Jugo no retornable de 500 ml sabores variados • Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo. • Una cocada a base de arequipe y coco de peso neto de 15 gramos paquete individual. • Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. • Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 275 gramos. Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario.		
20	- Empaque primario: en polipaper, papel anti-graso 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: 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. - Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. Accesorios: - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable, 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). Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.	N/A	No se solicitó este producto
21	REFRIGERIO TIPO 4 – EMPANADA DE CARNE O POLLO Descripción del producto:	N/A	No se solicitó este producto

Página 18 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
22	- Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de <u>pan</u>, <u>masa quebrada</u> u <u>hojaldre</u> rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o <u>manteca</u>. Imagen No. 05 -Empanada de carne o pollo 			
	- Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7,92. - Dos (2) empanadas como porción por persona - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de unos sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.  Imagen No. 06 -Empaque primario empanada de carne o pollo - Empaque secundario: para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio: bebida y fruta. - Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de 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). Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
	REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA 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 del Sándwich 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. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. Accesorios: - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro	Si	mediante la factura electrónica de la presente vigencia cumplió a satisfacción.	

Página 19 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
	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) Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
23	REFRIGERIO TIPO 6 – TACOS Tacos: Lechuga picada (120 gramos), Pollo desmenuzado (100 gramos), pico de gallo con aderezo (30 gramos), frijoles con chili (60 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo tetra pack (200 ml) o jugo natural (12 onzas) y fruta picada (80 gramos) o jugo de naranja (12 onzas). - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich 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. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. Accesorios: - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable 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). Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.	N/A	No se solicitó este producto	
24	Bebidas/ gaseosa 600 ml: Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	N/A	No se solicitó este producto	
25	Bebidas/ gaseosa 400 ml Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	N/A	No se solicitó este producto	
26	Bebidas/ bebida de malta Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC	N/A	No se solicitó este producto	
27	Bebidas/ Jugo 500 ml Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	N/A	No se solicitó este producto	
28	Bebidas/ Agua Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.	N/A	No se solicitó este producto	
ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	
1	El oferente deberá anexar Certificado inspección sanitaria, expedido por la secretaria de salud municipal, superior al 90 % de calificación, el cual debe de cumplir con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad y reglamentos de sanidad vigentes para el consumo de alimentos.	SI	La empresa cumplió con la certificado inspección sanitaria, expedido por la secretaria de salud municipal, superior al 90 %	
2	PROFESIONAL EN ÁREAS DE ALIMENTOS: al proponente que le sea adjudicado el proceso y una vez se dé inicio del contrato debe certificar por escrito no superior a 5 días hábiles la disponibilidad permanente de uno de los siguientes profesionales para la ejecución del contrato así: Ingeniero de Alimentos, Tecnólogo en Alimentos, Nutricionista o profesional en áreas afines, quien actuará como responsable de la operación, así mismo deberá entregar físicamente los documentos más adelante relacionados que obraran como soporte en el archivo documental del contrato: 1 fotocopia del diploma profesional, tecnológico o técnico 2 fotocopia de la tarjeta profesional vigente (cuando aplique) 3 hoja de vida documentada	SI	La empresa cumplió con la certificado los profesionales para la ejecución del contrato en Ingeniero de Alimentos, Tecnólogo en Alimentos, Nutricionista	
3	El oferente deberá certificar con la oferta que cuenta con la infraestructura y logística en la ciudad de Armenia Quindío, con un domicilio principal, sucursal y/o agencia, o establecimiento de comercio en la ciudad de Armenia Quindío, presentando con la oferta los siguientes documentos 1. Certificado de Cámara de Comercio actualizado (con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso) que acredite: a. Domicilio principal, o Sucursal, agencia o establecimiento de comercio 2. Documento que acredite la disponibilidad del inmueble:	SI	La empresa cumplió con la certificación la infraestructura y logística en la ciudad de Armenia Quindío	

Página 20 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021				
Versión: 5				
ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	
	a. Contrato de arrendamiento o Escritura pública de propiedad del inmueble. b. Contrato de comodato vigente, o cualquier título que acredite la tenencia legítima del inmueble. 3. Registro fotográfico fechado de las instalaciones que evidencie la infraestructura mínima requerida para la preparación de alimentos (áreas de cocción, refrigeración, almacenamiento. De lo anterior se verificará en cámara de comercio y físicamente, con el fin de asegurar un oportuno cumplimiento en la prestación del servicio objeto del presente, teniendo en cuenta que se deben realizar coordinaciones logísticas, administrativas y de personal, con lo cual se requiere la atención inmediata y dar celeridad a las soluciones a los posibles inconvenientes que se puedan presentar en la ejecución del mismo.			
4	Visita técnica: con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará visita técnica a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verificará la capacidad de infraestructura física, logística, personal idóneo y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.	SI	Se realizó la visita técnica por parte del comité técnico encontrado todo sin novedad	
5	El oferente a través de su representante legal <u>certificará</u> por escrito que se acoge a los menús sugeridos que forman parte integral del presente proceso contractual.	SI	La empresa cumplió con la certificación de infraestructura y logística en la ciudad de Armenia Quindío	
6	El futuro contratista se compromete a reemplazar los alimentos que no se encuentren aptos para el consumo humano de manera inmediata una vez se solicite por parte del supervisor del contrato, sin que se genere ningún costo adicional para la institución.	SI	La empresa mediante reunión manifiesta reemplazar los alimentos que no se encuentran aptos para el consumo humano	
7	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	La empresa asume los costos indirectos	
8	El oferente debe <u>comprometerse por escrito</u> (Anexar certificación) a cumplir con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.	SI	La empresa certifica por escrito cumplir con el peso y volumen de los productos establecidos en el contrato	
9	La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios deberá ser coordinada previamente con el supervisor del contrato, según corresponda, una vez realizado el respectivo pedido.	SI	Se coordina los menús previamente con el supervisor	
10	Los alimentos que requieran ser transportados deben ser entregados en empaques individuales y recipientes biodegradables, que contenga los utensilios necesarios para el consumo de los mismos, incluyendo las servilletas, salsas, mantequilla, mermelada, ají entre otros, todo bien sellado para evitar derrames, así mismo deberán estar agrupados de forma tal que puedan ser distribuidos adecuadamente, previa coordinación con el supervisor del contrato, según corresponda.	SI	La empresa entrego los productos en empaques individuales y recipientes biodegradables	
11	Una vez realizada la solicitud o pedido por parte del supervisor del contrato, según corresponda, el futuro contratista debe hacer entrega de los alimentos en un plazo no mayor a cuatro (4) horas. Los pedidos se harán en forma parcial o de tracto sucesivo, de acuerdo con las necesidades de la Institución.	SI	La empresa realizo la entrega de los alimentos en un plazo no mayor a cuatro (4) horas	
12	Para la preparación de los alimentos los oferentes deben <u>comprometerse por escrito</u> (anexar certificación), a usar 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	La empresa presenta usa insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega	
13	El oferente debe cumplir con las normas establecidas para el transporte y entrega de los productos y alimentos, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 1 de la Resolución No. 2674 del 22 julio de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, lo cual será verificado por el supervisor.	SI	La empresa cumplió con los establecido en Resolución No. 2674 del 22 julio de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social	
14	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	La empresa cumplió con el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
15	ASPECTOS AMBIENTALES Cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva. El oferente y futuro contratista deberá presentar en su oferta los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento de su empresa y el desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concepciones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, transcurso y después de la actividad del presente proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente y futuro contratista. A fin de no poner en riesgo la calidad del producto adquirir (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios), el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques, así como los cubiertos, estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o un material que se pueda reciclar y/o aprovechar, evitar el uso de poliestireno expandido para empacar y servir alimentos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	SI	La empresa cumplió con la normativa ambiental vigente nacional	

Página 21 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS												
Código: 2BS-FR-0019														
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA												
Versión: 5														
POLICÍA NACIONAL														
ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES											
	Se debe tener en cuenta la aplicación de las buenas prácticas ambientales estipulados en la resolución 00090 del 15 enero de 2018, mediante la cual se modifica y complementa la resolución 03049 del 30 de julio de 2014.													
16	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	La empresa guardo confidencialidad durante le ejecución del presente mes											
17	Los elementos solicitados deben ser entregados según las especificaciones técnicas del presente proceso, igualmente deben estar higiénicamente empacados, con óptima presentación de acuerdo con las unidades de medidas solicitadas según la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 17, de lo anterior será punto de verificación por parte del supervisor que cumpla dicha resolución.	SI	la empresa presento las especificaciones técnicas del presente proceso, igualmente deben estar higiénicamente empacados, con óptima presentación de acuerdo con las unidades de medidas solicitadas según la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 17											
18	Es de responsabilidad exclusiva del futuro contratista los perjuicios a la salud que se cause al personal policial, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.	SI	La empresa será la directa responsable de perjuicios a la salud que se cause al personal policial											
19	El oferente deberá presentar el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capítulo IV saneamiento, artículo 26 plan de saneamiento.	SI	La empresa presento el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capítulo IV saneamiento, artículo 26 plan de saneamiento.											
20	El oferente se compromete 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 de este, 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	La empresa presento por escrito los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato											
21	El oferente se compromete por escrito a certificar en su oferta que cuenta con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, En caso de que se presente algún evento institucional y de acuerdo con previa solicitud del supervisor del contrato, el futuro contratista deberá entregar el servicio a la mesa si lo requiere el supervisor, cumpliendo con los siguientes requerimientos, así: • Deberá contar con el menaje respectivo, mesas sillas y demás elementos logísticos que requiera el evento a realizar sin generar costos de operación, transporte operarios etc. • Contará como mínimo (01) mesero por cada 15 personas para servir ya sea desayunos, almuerzos, cenas o refrigerios sin generar costos de operación • Certificado de formación en Mesa y Bar • Certificado de manipulación de alimentos vigente • Exámenes médicos ocupacionales vigentes • Fotocopia de cédula de ciudadanía • Hoja de vida documentada <table><tr><th>Descripción</th><th>cantidades</th></tr><tr><td>Desayuno</td><td>900</td></tr><tr><td>Almuerzo</td><td>900</td></tr><tr><td>Cena</td><td>900</td></tr><tr><td>refrigerio</td><td>900</td></tr></table> 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.	Descripción	cantidades	Desayuno	900	Almuerzo	900	Cena	900	refrigerio	900	SI	La empresa certifica su capacidad operativa y logística para el suministro de alimentación	
Descripción	cantidades													
Desayuno	900													
Almuerzo	900													
Cena	900													
refrigerio	900													
22	El Oferente se compromete a cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión, la Resolución 0312 del 2019, lo anterior relacionado en la Resolución número 01956 del 25 de abril de 2018 "por la cual se adoptan las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas.	SI	La empresa se comprometió a cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".											

Página 22 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	
23	El oferente se compromete a que los alimentos a suministrar serán transportados en vehículos destinados exclusivamente al transporte de alimentos y materias primas, los cuales deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, conforme a la Resolución 2674 de 2013. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior, de forma claramente visible, la leyenda: "Transporte de Alimentos", lo cual será verificado por el supervisor. Por lo anterior, el oferente deberá certificar por escrito, mediante contrato de transporte o documento que acredite que cuenta con un vehículo que cumple con lo estipulado en la normatividad vigente, anexando la siguiente información: - Tarjeta de propiedad del vehículo o contrato de transporte de alimentos - Acta de inspección sanitaria vigente expedida por autoridad sanitaria competente conforme al artículo 40 de la Resolución 2674 de 2013 - Certificado de fumigación vigente (con antigüedad no superior a seis meses) - Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente - Certificado de revisión técnico-mecánica vigente - Registro fotográfico del vehículo que evidencie: a. Leyenda exterior "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" b. Condiciones del habitáculo de carga - Fotocopia de licencia de conducción vigente (categoría según corresponda) - Certificado de manipulación de alimentos vigente - Fotocopia de cédula de ciudadanía	SI	La empresa se comprometió a cumplir con los alimentos a suministrar serán transportados en vehículos destinados exclusivamente al transporte de alimentos y materias primas.	
24	CAPACIDAD OPERATIVA El oferente debe certificar, que de acuerdo a la dinámica institucional donde se requiere la alimentación para el personal policial que cubre los servicios de policía que resultan de imprevisto y con el fin de avalar la calidad de la prestación del servicio suministro de alimentación generando una oportuna, atención en los requerimientos fundados por el Comando Departamento de Policía Quindío, garantizando la frescura y conservación de los alimentos, que cuenta con la capacidad administrativa, operacional y logística necesaria, como instalaciones, maquinaria, herramienta, recurso humano, etc. Para cumplir con el objeto del presente proceso de contratación, el proponente una vez se dé inicio al contrato deberá certificar que cuenta mínimo con el siguiente personal el cual será verificado por el supervisor, el proponente debe acreditar la disponibilidad efectiva del personal mínimo establecido en el numeral mediante la presentación conjunta con la oferta de: Por cada uno de los operarios solicitados: - Certificación vigente de manipulación de alimentos, expedida por entidad autorizada conforme a la Resolución 2674 de 2013 - Examen médico ocupacional vigente con énfasis osteomuscular y de piel - Examen KOH vigente - Fotocopia de cédula de ciudadanía - Carta de compromiso o contrato laboral que acredite la vinculación o disponibilidad del trabajador.	SI	La empresa certifica donde se requiere la alimentación para el personal policial que cubre los servicios de policía que resultan de imprevisto y con el fin de avalar la calidad de la prestación del servicio suministro de alimentación generando una oportuna, atención en los requerimientos fundados por el Comando Departamento de Policía Quindío.	
25	El oferente debe certificar y garantizara el suministro de alimentación durante los diferentes servicios y eventos donde se solicite en el departamento del Quindío, sin importar si son eventos simultáneos y sin generar costos extraordinarios por transporte u otros motivos.	SI	La empresa certifica que el suministro de alimentación durante los diferentes servicios y eventos donde se solicite en el departamento del Quindío, sin importar si son eventos simultáneos y sin generar costos extraordinarios por transporte u otros motivos.	
26	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	La empresa manifiesta estar abastecida con alimentos en su bodega	
27	Informará al Supervisor del contrato, sobre las personas que laboran para prestar el servicio objeto del presente proceso, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, constancia de manipulación de alimentos expedidos por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas competentes, los cuales deberá permanecer vigentes, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas o infectocontagiosas y demás documentos relacionados, (incluyendo Frotis de garganta), para ser aprobados por el Departamento de Policía Quindío.	SI	La empresa informa que no tuvo cambios de personas durante el periodo ejecutado	
28	Acorde a lo establecido en el Decreto 248 de 2021 artículo 2.20.1.1.4. el oferente deberá presentar junto con la oferta, promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la	SI	La empresa presentó contrato de proveeduría para esta factura	

Página 23 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	
	normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.) El oferente a quien se le adjudique el contrato, DEBERÁ presentar junto con la póliza de garantía única, el contrato celebrado de proveeduría, con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en concordancia con el parágrafo del precitado artículo para lo cual será objeto de verificación.			
29	Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 248 de 2021 por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos. "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. ARTÍCULO 2.20.1.1.4. Promesa de contrato de proveeduría. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. PARÁGRAFO. En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.	SI	La empresa presento contrato de proveeduría vigente para la ejecución de este contrato	
30	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST): El oferente deberá certificar que todo el personal que desarrollara el Objeto del Contrato, quedara obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores); Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional y demás normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso Certificar por escrito	SI	La empresa cumplió con el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)	
31	INFORME CUMPLIMIENTO DE LAS RESPONSABILIDADES ASIGNADAS COMO CONTRATISTA EN MATERIA DE ASEGURAMIENTO DE SST Presentar un informe por escrito al supervisor del contrato al finalizar la ejecución del mismo, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento de SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. (Numeral 1.3.1, artículo 7 la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional).	SI	La empresa se comprometió a entregar una vez finalice el contrato el informe donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento de SST	

Página 24 de 26		ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019				
Fecha: 12-03-2021		INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Versión: 5				
ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES	
32	En caso de que se presente algún evento institucional y de acuerdo a previa solicitud del supervisor del contrato, el futuro contratista deberá entregar el servicio a la mesa si lo requiere el supervisor, cumpliendo con las normas sanitarias, contando con menaje así: mesas sillas rimax con forro y moño blanco, mesas tipo tablón 2.44 de largo por 78 de ancho con bases estables mantelería de acuerdo a la ocasión tipo faldón, vajilla en cerámica en Blanco con su respectivo set de Cubiertos Acero inoxidable y demás elementos logísticos que requiera el evento a realizar plena coordinado con el supervisor, contara con (01) mesero por cada 15 personas para servir ya sea desayunos, almuerzos, cenas o refrigerios sin generar costos de operación, transporte operarios etc.	SI	La empresa no tuvo que realizar servicio a la mesa	
33	CERTIFICADO DE DELITOS SEXUALES. Teniendo en cuenta la Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", se requiere que el proponente anexe y certifique a través de la página de la Policía Nacional, con una vigencia no superior a un mes. https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/	SI	La empresa certifico que no tiene delitos sexuales de acuerdo a la Ley 1918 de 2018	
34	CERTIFICADO DE DEMANDAS DE ALIMENTOS Teniendo en cuenta la LEY ESTATUTARIA No. 2097 del 02/07/2021 "Por medio de la cual se crea el registro de deudores alimentarios morosos (REDAM) y se dictan otras disposiciones, se requiere que el proponente anexe el certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM, https://www.redam.gov.co/ , con una vigencia no superior a un mes.	SI	La empresa certifico que no tiene demanda por alimentos de acuerdo a la LEY ESTATUTARIA No. 2097 del 02/07/2021	

OFRECIMIENTO ADICIONAL:



Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS

www.guitarraandcoffee.com

ITEM	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE									
	2.1.2. CRITERIO DE EVALUACIÓN – PLATOS ADICIONALES SIN COSTO (ALMUERZO TIPO 6 – BANDEJA PAISA): Al proponente que, de manera expresa en su oferta, incluya la mayor cantidad de platos adicionales sin costo para el Departamento de Policía Quindío, correspondientes al ITEM ALMUERZO TIPO 6 – BANDEJA PAISA, según las especificaciones técnicas establecidas en el anexo del proceso, se le asignarán 10 puntos, siempre que dicha cantidad no exceda el límite máximo permitido de 500 (quinientos) platos adicionales. A los demás proponentes se les otorgará el puntaje proporcional, calculado mediante la siguiente fórmula: $\text{Puntaje} = \left(\frac{\text{Cantidad ofertada}}{500} \right) \times 10$ CANTIDAD DE PLATOS OFERTADOS: <u>20</u> Cantidad Máxima de Platos Adicionales Permitida Hasta 500 (quinientos) NOTA: En caso de que un oferente incluya en su propuesta una cantidad de platos adicionales que supere el límite máximo permitido, la entidad no otorgará puntaje.										
	2.1.3 REFRIGERIOS ADICIONALES <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITE M</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ADICIONALES SIN COSTO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>EL OFERENTE QUE OFREZCA LA MAYOR CANTIDAD DE REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO DESCRITO EN EL ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS, SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE</td><td>20</td></tr> <tr> <td>2</td><td>EL OFERENTE QUE OFREZCA LA MAYOR CANTIDAD DE REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA DESCRITO EN EL ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS, SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE</td><td>20</td></tr> </tbody> </table> ➤ <u>Entiéndase por la mayor cantidad la sumatoria total de los refrigerios adicionales sin costo ofrecidos en los tres ítems descritos en el recuadro.</u> - El proponente que ofrezca la mayor cantidad de refrigerios adicionales estipulados en estos tres ítems se le dará un puntaje máximo de 6 puntos. - El proponente que ofrezca la segunda mejor cantidad de refrigerios adicionales estipulados en estos tres ítems se le dará un puntaje máximo 4 puntos. - El proponente que ofrezca la tercera mejor cantidad de refrigerios adicionales estipulados en estos tres ítems se le dará un puntaje máximo 2 puntos. - El proponente que ofrezca la cuarta mejor cantidad de platos adicionales estipulados en estos tres ítems se le dará 1 puntos.	ITE M	DESCRIPCIÓN	ADICIONALES SIN COSTO	1	EL OFERENTE QUE OFREZCA LA MAYOR CANTIDAD DE REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO DESCRITO EN EL ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS, SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE	20	2	EL OFERENTE QUE OFREZCA LA MAYOR CANTIDAD DE REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA DESCRITO EN EL ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS, SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE	20	
ITE M	DESCRIPCIÓN	ADICIONALES SIN COSTO									
1	EL OFERENTE QUE OFREZCA LA MAYOR CANTIDAD DE REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO DESCRITO EN EL ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS, SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE	20									
2	EL OFERENTE QUE OFREZCA LA MAYOR CANTIDAD DE REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA DESCRITO EN EL ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS, SIN COSTO ALGUNO PARA LA ENTIDAD CONTRATANTE	20									

JUSTIFICACIÓN: La asignación de platos adicionales tiene como finalidad ampliar la cobertura del servicio de alimentación, garantizando el adecuado apoyo logístico a las distintas actividades operativas y comunitarias desarrolladas por el personal del Departamento de Policía Quindío, incluyendo tanto a las unidades adscritas como a las de apoyo. Esta medida favorece al bienestar del talento humano, fortaleciendo su desempeño y compromiso institucional, en desarrollo de los objetivos de la institución.

Nota: se deja constancia que a la fecha no se solicitó las comidas adicionales que para este caso son de 20 refrigerios.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA: El contratista no presento retrasos en la ejecución del contrato, cumpliendo a cabalidad con las condiciones y fechas pactadas, de acuerdo a las condiciones técnicas del contrato No. 35-8-10043-25.

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA: A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (198) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (123) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS: El Comando de Departamento de Policía Quindío pagará el valor del contrato en moneda legal colombiana, en pagos parciales mensuales, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación, publicación en la plataforma SECOP II, aprobación por el supervisor y asignación del turno para pago, de la respectiva factura comercial o documento equivalente en la Central de Cuentas del Comando de Departamento de Policía Quindío, una vez el Tesoro Nacional situé el PAC autorizado a la institución y una vez cumplidos los trámites administrativos y fiscales vigentes. En consecuencia, no obstante, la programación del PAC (Programa Anual de Caja) es responsabilidad de la Dirección, su autorización es competencia del Ministerio de Hacienda del Tesoro Nacional, sin que lo anterior sea impedimento para la ejecución del objeto contractual.

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	\$606.660.800,00	100%
Valor total de las entregas	\$492.220.127,00	81,13%
Valor total facturado	\$492.220.127,00	81,13%
Valor facturado pendiente de pago	\$117.857.906,00	19,43%
Valor pagado	\$374.362.221,00	61,70%
Valor pendiente de entrega	\$114.440.673,00	18,87%

a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)							
No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones IVA-AIU	No. orden de pago
08 01/07/2026	\$117.857.906,00	01/06/2026 al 30/06/2026	\$117.857.906,00	FE 587	N/A	N/A	PENDIENTE

4.2 Entrada de Bienes (verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)

5 RECOMENDACIONES: por parte de la representante legal la señora JENNIFER HEREDIA YOUNG, se realiza la entrega oportuna de la alimentación en las condiciones apropiadas de consumo, así mismo se recalca la importancia de cumplir a cabalidad con lo dispuesto en el contrato y obligaciones del contratista evitando así posibles incumplimientos en el objeto contractual.

Realizar capacitaciones en temas ambientales al personal que tenga bajo su responsabilidad tales como: manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, así mismo identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para su disposición final.

Página 26 de 26	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

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

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI ☒	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista ha cumplido 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,



Intendente Jefe **RICARDO IVÁN VEGA RAMÍREZ**
Supervisor Contrato No. 35-8-10043-25
ricardo.vega9918@correo.policia.gov.co

Avenida Centenario Calle 2 Norte Armenia
Teléfono: 7383980 extensión 4232
dequi.arlog@policia.gov.co
www.policia.gov.co