No. GS-2026- **/ ARLOF - GRULO 20.1**

San Luis, 10 de septiembre del 2026

Señor coronel
GOSSER FREDDY RANGEL TORRES
Director Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia
Vereda La Laguna
San Luis, Tolima

ASUNTO: Informe de supervisión de julio del contrato No 105-8-10009-26 del 31/03/2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO _X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	10/08/2026	**Hasta**	10/09/2026

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2026-004487-CENOP del 10/04/2026, el señor Teniente coronel JULIO ALEXANDER BELTRAN TORRES, obrando en calidad de Director (E) de la ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ, nombró como supervisor del asunto, al señor Patrullero DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ auxiliar del Almacén de intendencia perteneciente al Grupo Logístico de la Unidad.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 4 segundo

- Informe de supervisión del mes abril del periodo comprendido entre el 10/04/2026 y el 10/05/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-005814-CENOP del 12/05/2026.

- Informe de supervisión del mes mayo del periodo comprendido entre el 12/05/2026 y el 10/06/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-007239-CENOP del 10/06/2026.
- Informe de supervisión del mes junio del periodo comprendido entre el 10/06/2026 y el 10/07/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-008602-CENOP del 10/07/2026.

- Informe de supervisión del mes julio del periodo comprendido entre el 10/07/2026 y el 10/08/2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-009779-CENOP del 10/08/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	contrato No 105-8-10009-26 del 31/03/2026
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, DE CAPACITACION Y LAS DIFERENTES EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSCURSO DE LA VIGENCIA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ".
Contratista	J.H. SOLUCIONES LOGISTICAS S.A.S
Representante legal	JHADER OCTAVIO VARON MORENO
Valor inicial del contrato u orden de compra	Noventa millones de pesos M/CTE ($90.000.000,00).
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	Noventa millones de pesos M/CTE ($90.000.000,00).
Plazo de ejecución inicial	9 meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	iniciando desde el 10/04/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	Terminación el 15/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A.
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

La empresa J.H. SOLUCIONES LOGÍSTICAS S.A.S, acorde a las actividades administrativas desarrolladas durante el presente periodo, se pidieron y entregaron unos ítems de alimentación relacionados en la oferta económica, al personal adscrito a la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia así:

➢ **SOLICITUD MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO**

Solicitud alimentación Resumir este correo electrónico

CG CENOP GRULO<cenop.grulo@policia.gov.co>

Para: DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ

CC: JULITH KATHERINE LEAL SUAREZ

Mié 8/07/2026 3:57 PM

Importancia alta

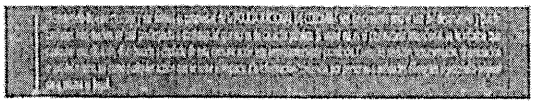
Mensaje de correo electrónico enviado por **cenop.grulo@policia.gov.co**

Dios y Patria buenas tardes

Teniendo en cuenta, el desarrollo del evento que se realizó el **día 02 de julio 2026**, me permito informar al señor Patrullero, supervisor del contrato de alimentación, que fueron consumidos **veinte (20) almuerzos** para tal evento.

Capitan
Julith Katherine Leal Suarez
Jefe Logística CENOP
Contacto: 3106554314

POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP



Responder Responder a todos Reenviar

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA
BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ
GRUPO LOGÍSTICO

FORMULARIO ENTREGA DE ALIMENTACION CONTRATO Nº 105-8-10009-26

SUPERVISOR CONTRATO: PATRULLERO DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ
ITEMS QUESE UTILIZARON EN LA ACTIVIDA LOS CUALES ESTAN ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO: ITEMS 34, 36, 37, 45. LA CUAL FUE DIRIGIDA AL PERSONAL NO UNIFORMADO DE LA UNIDAD.

APELLIDOS Y NOMBRES	FIRMA	NRO TELEFONICO
Medina Gallego Maria Fernanda	Ma fernanda Medina	3160405256
Gomez Pupo Alberto José	[signature]	3113132046
Gutierrez G. Luis Edo	[signature]	3003333177
Urueña Nuñez Edn. Nelson	[signature]	3102932024
Arciniegas Rojas Cecilia	[signature]	3177513750
Gutiérrez Gómez Jaura	Jaura Gutiérrez	3108765040
Sandoval Rojas Ruth Mary	[signature]	3193934818
Adrian Moreno	[signature]	3118355253
Dilma M. Cartagena	[signature]	3124257831
Ortiz Lozano Daniela Carolina	[signature]	3052611515
Monsol Calle C	[signature]	3134648397
William Fabian Reyes	[signature]	3107883326
Alexander Barrero Mad.	[signature]	93130476
IT. Lindo Ramirez	[signature]	1.105.179.753

Adrian Garay Lozano	3105803678	
TC Alexander Bellan	70075728	
Cr Julieth Leal	1010176842	
Cm Edison Calderón	3105092879	
Diego Gutierrez	312423 3807	

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GUTIERREZ
CARGO SUPERVISOR CONTRATO
QUIEN ENTREGA

NOMBRE: JULIETH KATHERINE LEAL
CARGO JEFE GRUPO LOGISTICO
QUIEN RECIBE

AUROTIZA SEÑOR DIRECTOR [illegible] GOSSER FREDDY RANGEL TORRES

GS-2026-010260-CENOP

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG JAIME RAMIREZ GOMEZ
GRUPO LOGISTICO CENOP

ARLOF-GRULO - 20.1

San Luis, 24 de agosto de 2026

Señor (a) patrullero
DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ
Almacenista
Vereda la Laguna, Hacienda los Pijaos
San Luis

Asunto: Informe y soporte de suministro de alimentación, visita Director Policía Nacional

Comedidamente me permito enviar al señor Supervisor del Contrato el soporte del suministro de alimentación para la atención de las autoridades y personalidades asistentes con ocasión de la visita institucional realizada el día 22 de agosto de 2026 a las instalaciones de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "BG. Jaime Ramírez Gómez", la cual fue ordenada por mi coronel Gosser Freddy Rangel Director Escuela.

La referida visita se presentó de manera imprevista y con escaso tiempo de antelación, contando con la presencia del señor Mayor General Jesús Alejandro Barrera Peña, Director General de la Policía Nacional, la señora Gobernadora del departamento del Tolima, así como otras personalidades y autoridades del orden regional e institucional.

Para la fecha de la actividad, la Escuela se encontraba atendiendo una situación de emergencia ocasionada por un incendio presentado en el sector, evento que generó afectaciones a la infraestructura de fibra óptica y, consecuentemente, la interrupción del servicio de internet en la unidad. Esta situación, aunada al carácter imprevisto de la visita, imposibilitó efectuar oportunamente mediante comunicación oficial la solicitud del servicio de alimentación requerido para la atención de los asistentes.

En razón de lo anterior y ante la necesidad inmediata de garantizar la atención protocolaria de la visita institucional, la solicitud del servicio fue realizada de manera verbal, coordinándose el suministro de alimentación para un total de quince (15) personas, discriminado de la siguiente manera:

- Quince (15) almuerzos.
- Quince (15) pasabocas.

Por lo anteriormente expuesto, se remite la presente comunicación de manera posterior a la realización de la actividad, con el propósito de dejar constancia, formalizar y soportar la solicitud efectuada verbalmente, así como acreditar las circunstancias excepcionales que impidieron adelantar previamente el requerimiento mediante los canales administrativos habituales.

REGISTRO FOTOGRAFICO

GS-2026-010260-CENOP





Lo anterior, para conocimiento del señor Supervisor del Contrato y los fines administrativos y contractuales a que haya lugar.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Julith Katherine Leal Suarez
Grado: Capitan
Cargo: Jefe Grupo Logistico
Cédula: 1090176842
Dependencia: Grupo Logistico Cenop
Unidad: Escuela Internacional De Entrenamiento De La Policia De Colombia Bg Jaime Ramirez Gomez
Correo: julith.leal4893@correo.policia.gov.co
24/08/2026 8:32:16 p. m.

Anexo: no

Vereda la Laguna, Hacienda los Pijaos
Teléfono:
cenop.grulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

FORMULARIO ENTREGA DE ALIMENTACION CONTRATO Nº 105-8-10009-26

SUPERVISOR CONTRATO: PATRULLERO DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ
ACTIVIDAD: VISITA DEL SEÑOR DIRECTOR DE LA POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA
COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2026-010260-CENOP DEL 24 DE AGOSTO DEL 2026
ITEMS QUE SE UTILIZARON EN LA ACTIVIDA: 23,34,25,28,31,32,30,27,29.

OBSERVACIONES DE LA ACTIVIDAD: Comedidamente me permito informar a mi Coronel, señor Director, que, en calidad de Supervisor del Contrato de Alimentación y en cumplimiento de la Comunicación Oficial No. GS-2026-010260-CENOP, relacionada con la visita del señor Director, se realizaron las coordinaciones necesarias para garantizar la prestación del servicio de alimentación requerido.
Durante la actividad no fue posible efectuar la recolección individual de firmas de los asistentes, debido a su carácter protocolario y a la participación de autoridades y personalidades del orden Nacional e Institucional. Como mecanismo de verificación y soporte, esta supervisión realizó registro fotográfico en tiempo real, evidenciando la prestación efectiva del servicio.
En consecuencia, se deja constancia de la novedad presentada y de los mecanismos implementados para garantizar la trazabilidad, verificación y respaldo documental de la ejecución contractual, para los fines administrativos y de control pertinentes.





NOMBRE: PT. DIEGO ARMANDO GUTIERREZ
CARGO: SUPERVISOR CONTRATO

NOMBRE: CT. JULITH KATHERINE LEAL
CARGO: JEFE GRUPO LOGISTICO

AUROTIZA SEÑOR DIRECTOR ESCUELA CORONEL GOSSER FREDDY RANGEL TORRES
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Telefono PBX: (1) 315 9000 Ext. 3270544
cenop.grulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

➢ **FUE SOLICITADA MEDIANTE COMUNICACIÓN OFICIAL GS – 2026 – 010324 – CENOP DEL 26 DE AGOSTO DEL 2026**

GS-2026-010324-CENOP

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG JAIME RAMIREZ GOMEZ
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA BG JAIME RAMIREZ GOMEZ

DIEPO-CENOP - 20.1

San Luis, 26 de agosto de 2026

Señor patrullero
DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ
Almacenista
Vereda la Laguna, Hacienda los Pijaos
San Luis

Asunto: Coordinación suministro de alimentación para el Consejo de Seguridad 27 de agosto de 2026

Comedidamente me permito ordenar al señor Supervisor del Contrato de Alimentación, realizar de manera inmediata las coordinaciones que estime pertinentes con el contratista, con el propósito de garantizar el suministro oportuno del servicio de alimentación requerido con ocasión del Consejo de Seguridad programado para el día de mañana 27 de agosto de 2026, en las instalaciones de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "BG. Jaime Ramírez Gómez".

La actividad contará con la presencia del señor Presidente de la República de Colombia, Ministros del despacho, el señor Director General de la Policía Nacional, señora Gobernadora del Tolima, así como demás autoridades, personalidades y funcionarios del orden Nacional, Departamental e Institucional que participarán en el desarrollo del Consejo de Seguridad.

Teniendo en cuenta la relevancia institucional de la actividad y considerando que, a la fecha, no se cuenta con la confirmación definitiva del número de asistentes, se deberá efectuar inicialmente la coordinación para un aproximado de ochenta (80) personas, contemplando el suministro de pasabocas, refrigerios y almuerzos, de acuerdo con los ítems, condiciones y especificaciones técnicas establecidas en el contrato.

La cantidad anteriormente señalada corresponde a una estimación inicial, razón por la cual el señor Supervisor deberá mantener coordinación permanente con el contratista y con los responsables de la actividad, a efectos de ajustar oportunamente las cantidades de acuerdo con el número definitivo de asistentes y las necesidades reales que se presenten durante el desarrollo del evento, evitando suministros que no correspondan a la efectiva prestación del servicio.

En tal sentido, deberá verificar la disponibilidad, oportunidad, calidad, presentación y cumplimiento de las condiciones técnicas contractuales para cada uno de los servicios requeridos, así como garantizar que el personal dispuesto por el contratista cuente con la indumentaria y elementos necesarios para brindar una atención adecuada y acorde con el carácter protocolario e institucional de la visita.

Finalmente, el señor Supervisor deberá efectuar el respectivo seguimiento y control de las cantidades efectivamente suministradas de pasabocas, refrigerios y almuerzos, dejando los soportes documentales correspondientes que permitan acreditar la efectiva prestación del servicio y adelantar los trámites administrativos y contractuales a que haya lugar.

Página 1 de 2

GS-2026-010324-CENOP

Lo anterior, con el fin de garantizar la capacidad de respuesta y atención oportuna frente a los requerimientos que puedan presentarse con ocasión del Consejo de Seguridad.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Gosser Freddy Rangel Torres
Grado: Coronel
Cargo: Director (A) Escuela
Cédula: 86059815
Dependencia: Escuela Internacional De Entrenamiento De La Policia De Colombia Bg Jaime Ramirez Gomez
Unidad: Escuela Internacional De Entrenamiento De La Policia De Colombia Bg Jaime Ramirez Gomez
Correo: gosser.rangel@correo.policia.gov.co
26/08/2026 6:10:40 p. m.

Anexo: no

Vereda la Laguna, Hacienda los Pijaos
Teléfono:
cenop.direc@policia.gov.cO
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

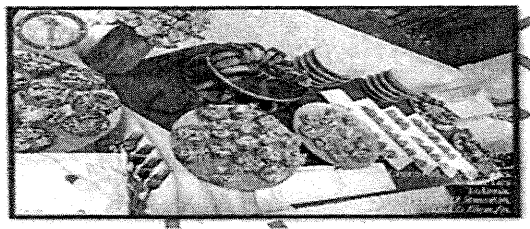
FORMATO ENTREGA DE ALIMENTACION CONTRATO Nº 105-8-10009-26

SUPERVISOR CONTRATO: PATRULLERO DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ
ACTIVIDAD: CONSEJO DE SEGURIDAD
COMUNICACIÓN OFICIAL: GS – 2026 – 010324 – CENOP DEL 26 DE AGOSTO DEL 2026
ITEMS QUESE UTILIZARON EN LA ACTIVIDA: 35, 45, 25, 30 , 31 , 32 , 28 , 27

OBSERVACIONES DE LA ACTIVIDAD: Comedidamente me permito informar a mi Coronel, señor Director, que, en mi calidad de Supervisor del Contrato de Alimentación, se dejó constancia de la **no recolección de firmas individuales de los asistentes**, debido a las condiciones protocolarias de la actividad y a la participación de autoridades y personalidades del orden Nacional, Departamental e Institucional.

Como mecanismo de verificación y soporte de la prestación del servicio, esta supervisión realizó **registro fotográfico en tiempo real durante el desarrollo de la actividad**, evidenciando el suministro efectivo de la alimentación. Dicho registro se conserva como soporte adicional de la ejecución contractual.

Lo anterior se informa para efectos de **trazabilidad, control y respaldo documental** de la prestación del servicio





NOMBRE: PT. DIEGO ARMANDO GUTIERREZ
CARGO: SUPERVISOR CONTRATO

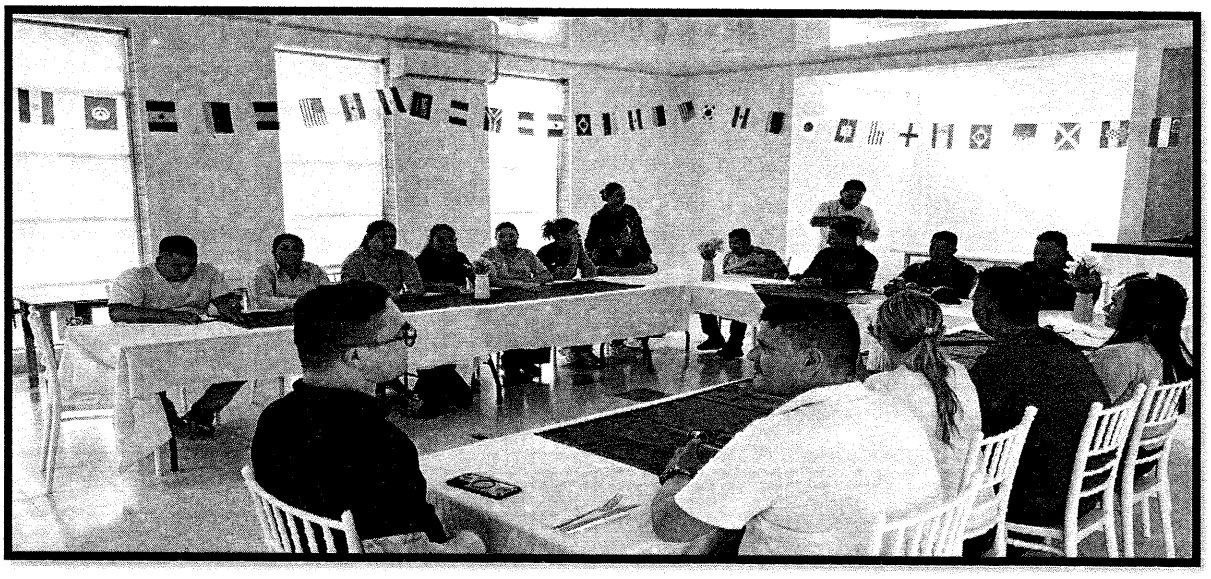
NOMBRE: [illegible] KATHERINE LEAL
CARGO: JEFE GRUPO LOGISTICO

AUROTIZA SEÑOR DIRECTOR ESCUELA CORONEL GOSSER FREDDY RANGEL TORRES
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA

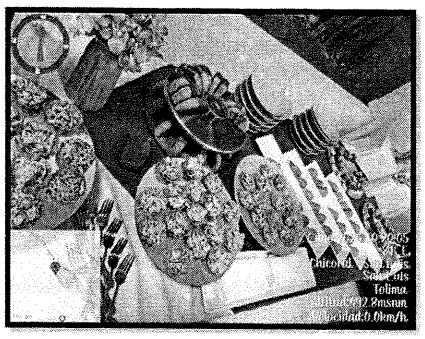
Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9300 Ext 320544
cenop.grulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

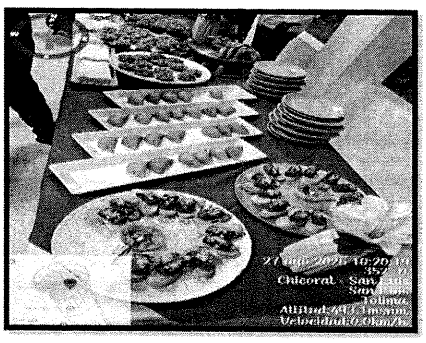
INFORMACIÓN PÚBLICA



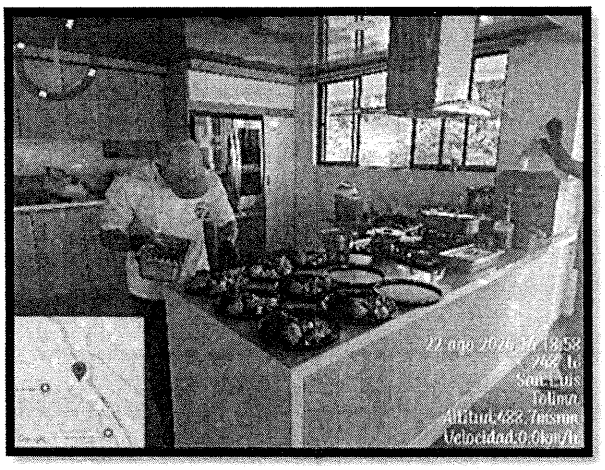


ALIMENTACION CONSEJO DE SEGURIDAD





ALIMENTACION VISITA DE MI GENERAL DIRECTOR PONAL





Relación de elementos consumidos en la vigencia que cubre el presente informe de supervisión

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VAL/UNTRIO	VALOR TOTAL
34	SALMON A LA MARINERA 250 GR, BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS, ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA O PAPA FRANCESA, ENSALADA DE TEMPORADA, BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	8	72.000.00	576.000.00
36	PARRILLADA CARNE RES A LA PLANCHA 200 GRAMOS, FILETE DE POLLO A LA PLANCHA 200 GRAMOS, CHORIZO – PAPA SALADA – YUCA – GUACAMOLE. - BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	4	64.000.00	256.000.00
37	CARNE RES A LA PLANCHA 300 GRAMOS, - PAPA SALADA 100 GRAMOS– CROQUETAS DE YUCA 80 GRAMOS Y ENSALADA DE TOMATE. - BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	4	65.000.00	260.000.00
45	ROLLO DE CARNE FRÍA - TAJADA DE ROLLO DE CARNE DE 300 GRAMOS, ENSALADA DE (PAPA ARVEJA, ZANAHORIA Y MAYONESA PORCIÓN DE 120 GRAMOS), ENSALADA DE FRUTAS (BATAVIA, ESPINACA, PAPAYA, MELÓN, MANGO) - BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	4	54.000.00	216.000.00
23	SÁNDWICH DE POLLO PAN BAGUETTE PERSONAL (200 GR), POLLO DESMECHADO EN CREMA DE LECHE (150 GR), JAMÓN (30 GRS), QUESO (30 GRS), LECHUGA, GASEOSA NO RETORNABLE FRÍA O JUGO NATURAL FRIO (500 MLTRS)	15	30.000.00	450.000.00
34	SALMON A LA MARINERA 250 GR, BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS, ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA O PAPA FRANCESA, ENSALADA DE TEMPORADA, BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	15	72.000.00	1.080.000.00
25	REFRIGERIO ESPECIAL: ACHIRAS 120 GR, LECHONA EN LATA 200 GR, TAMAL EN LATA 360 GR, CAFÉ INSTANTANEO 170 GR VIDRIO, BIZCOCHO CUAJADA 90 GR, BEBIDA TIPICA EN PRESENTACION VIDRIO 375ML, GALLETA HERPO CON BOCADILLO PRESENTACION 10 UNIDADES, EMPACADO PRESENTACION TIPICA DE LA REGION.	10	119.000.00	1.190.000.00
28	ENSALADAS DE FRUTAS FRUTA PICADA HELADO QUESO RALLADO YOGURT 350 GRS CONTENIDA EN ENVASE DE ICOPOR E INCLUYE CUBIERTO Y SERVILLETA	15	21.000.00	315.000.00
31	PASABOCAS DE SAL UND Y DULCE UND, 1, CANASTA DE PLATANO RELLENA DE POLLO ACEVICHADO, TARTALETA DE FRUTA EN GALLETAS DE MASA QUEBRADA RELLENAS DE CREMA PASTELERA Y FRUTAS DE TEMPORADA.	15	22.000.00	330.000.00
32	PASABOCAS DE SAL UND Y DULCE UND, 1, MONTADITO DE CHORIZO DE TERNERA EN PAN BAGUETT Y CHIMICHURRI, 2, PETIT FOURS A BASE DE TRES LECHES Y CARAMELO.	15	19.000.00	285.000.00
30	AREPA RELLENA: DE 250 GRAMOS, DIFERENTES TIPOS DE RELLENOS (QUESO-POLLO - CARNE DESMECHADA - HUEVO DE CODORNIZ Y SALSA) CON GASEOSA FRIA DE (400ML)	15	20.000.00	300.000.00
27	EMPANADAS DE CARNE Y/O POLLO: DE 150 GRAMOS CON JUGO EN CAJA TETRAPAK DIFERENTES SABORES DE 175 ML.	15	12.000.00	180.000.00
29	ALMOJÁBANA: (160 GRS) ACOMPAÑADA DE GASEOSA FRIA (250 ML), O AVENA FRIA (175 ML).	15	12.000.00	180.000.00
35	FILET MIGNON 350GR, (DOS MEDALLONES DE LOMO DE RES FINO ALBORDADOS CON TOCINETA, BAÑADOS EN SALSA A ELECCION, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA, ENSALADA DE TEMPORADA ACOMPAÑADO DE BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO	15	70.000.00	1.050.000.00
45	ROLLO DE CARNE FRÍA - TAJADA DE ROLLO DE CARNE DE 300 GRAMOS, ENSALADA DE (PAPA ARVEJA, ZANAHORIA Y MAYONESA PORCIÓN DE 120 GRAMOS), ENSALADA DE FRUTAS (BATAVIA, ESPINACA, PAPAYA, MELÓN, MANGO) - BEBIDA VASO DE GASEOSA	15	54.000.00	810.000.00

	DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.			
25	REFRIGERIO ESPECIAL: ACHIRAS 120 GR, LECHONA EN LATA 200 GR, TAMAL EN LATA 360 GR, CAFÉ INSTANTANEO 170 GR VIDRIO, BIZCOCHO CUAJADA 90 GR, BEBIDA TIPICA EN PRESENTACION VIDRIO 375ML, GALLETA HERPO CON BOCADILLO PRESENTACION 10 UNIDADES, EMPACADO PRESENTACION TIPICA DE LA REGION.	5	119.000.00	595.000.00
30	AREPA RELLENA: DE 250 GRAMOS, DIFERENTES TIPOS DE RELLENOS (QUESO-POLLO - CARNE DESMECHADA - HUEVO DE CODORNIZ Y SALSA) CON GASEOSA FRIA DE (400ML)	30	20.000.00	600.000.00
31	PASABOCAS DE SAL UND Y DULCE UND, 1, CANASTA DE PLATANO RELLENA DE POLLO ACEVICHADO, TARTALETA DE FRUTA EN GALLETAS DE MASA QUEBRADA RELLENAS DE CREMA PASTELERA Y FRUTAS DE TEMPORADA.	30	22.000.00	660.000.00
32	PASABOCAS DE SAL UND Y DULCE UND, 1, MONTADITO DE CHORIZO DE TERNERA EN PAN BAGUETT Y CHIMICHURRI, 2, PETIT FOURS A BASE DE TRES LECHES Y CARAMELO.	30	19.000.00	570.000.00
28	ENSALADAS DE FRUTAS FRUTA PICADA HELADO QUESO RALLADO YOGURT 350 GRS CONTENIDA EN ENVASE DE ICOPOR E INCLUYE CUBIERTO Y SERVILLETA	30	21.000.00	630.000.00
27	EMPANADAS DE CARNE Y/O POLLO: DE 150 GRAMOS CON JUGO EN CAJA TETRAPAK DIFERENTES SABORES DE 175 ML.	30	12.000.00	360.000.00
			Total	$ 10.893.000.00

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones que se encuentran estipuladas en el contrato No 105-8-10009-26 del 31/03/2026

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CANT.	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	DESAYUNOS				
1	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHA JAMON Y MAIZ 250 GRS AREPA DE QUESO PAN 60 GRS 150 GRS FRUTA 100 GRS JUGO NO RETORNABLE FRIO O BEBIDA CALIENTE 500 MLTRS	1			
2	CARNE EN BISTEC PORCIÓN 200 GRS 2 AREPAS 120 GRS ARROZ BLANCO 150 GRS FRUTA 100 GRS JUGO NO RETORNABLE FRIO O BEBIDA CALIENTE 500 MLTRS	1			
3	HUEVOS PERICOS 250 GRS AREPA 60 GRS PAN 60 GRS ARROZ BLANCO (150 GRS) – FRUTA (100 GRS) - JUGO NO RETORNABLE FRIO O BEBIDA CALIENTE (500 MLTRS)	1			
4	CALENTADO CON FRIJOL ARROZ 150 GRS CARNE DESMECHADA 100 GRS HUEVO FRITO 60 GRS TAJADA DE PLÁTANO 80 GRS JUGO NO RETORNABLE FRIO O BEBIDA CALIENTE 500 MLTRS	1			
5	HUEVOS REVUELTOS CON JAMON 150 GRS AREPA DE QUESO ARROZ BLANCO 150 GRS CALDO DE COSTILLA Y PAPA 250 GRS JUGO NO RETORNABLE FRIO O BEBIDA CALIENTE 500 MLTRS	1			
6	TORTILLA DE CARNE 250 GRS AREPA 100 GRS ARROZ BLANCO 150 GRS CALDO DE HUEVO Y PAPA 250 GRS JUGO NO RETORNABLE FRIO O BEBIDA CALIENTE 500 MLTRS	1			
7	TAMAL TOLIMENSE 350 GRS AREPA 60 GRS PAN 60 GRS JUGO NO RETORNABLE FRIO O BEBIDA CALIENTE 500 MLTRS	1			
	ALMUERZOS				
8	FRIJOLES 200 GRS ARROZ BLANCO 150 GRS CARNE MOLIDA 125 GRS PAPA SALADA 80 GRS ENSALADA EN EMPAQUE INDIVIDUAL 100 GRS GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
9	ESPAGUETI 150 GRS ARROZ BLANCO 150 GRS PAPA SALADA 80 GRS CHULETA DE CERDO APANADA 150 GRS ENSALADA EN EMPAQUE INDIVIDUAL 120 GRS GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
10	PICADO DE CARNE DE RES VERDURAS PAPA PICADA 250 GRS ARROZ BLANCO 150 GRS SHIP DE PLATANO 80 GRS ENSALADA EN EMPAQUE INDIVIDUAL 120 GRS GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
11	ARROZ MIXTO DE POLLO CARNE JAMÓN VERDURAS SALTEADAS 300 GRS PAPA SALADA 100 GRS ENSALADA EN EMPAQUE INDIVIDUAL 120 GRS GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
12	LENTEJA 200 GRS ARROZ 150 GRS PATACONA 80 GRS CARNE ASADA 150 GRS SOPA 200 GRS ENSALADA EN EMPAQUE INDIVIDUAL 120 GRS GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
13	ARROZ CON POLLO 300 GRS PAPAS FRITAS A LA FRANCESA 100 GRS ENSALADA DULCE EN EMPAQUE INDIVIDUAL 120 GRS GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
14	PERNIL DE POLLO ASADO O COSIDO 200 GRS MADURO ASADO 60 GRS PAPA SALADA 80 GRS ARROZ BLANCO 150 GRS GUACAMOLE 40 GRS GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
15	ARROZ 150 GRS PAPA SALADA O CHIPS DE PLATANO 100 GRS CARNE SUDADA 150 GRS JUGO NO RETORNABLE O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			
16	ARROZ 150 GRS PATACONA DE PLÁTANO 80 GRS PAPA SUDADA 80 GRS POLLO SUDADO 150 GRS JUGO NO RETORNABLE O JUGO NATURAL FRÍOS 500 MLTRS	1			
17	ALBÓNDIGAS 200 GRS ARROZ 150 GRS PATACONA DE PLÁTANO 80 GRS AREPA 60 GRS JUGO NO RETORNABLE FRIO O GASEOSA NO RETORNABLE FRIA 500 MLTRS	1			
18	ARROZ BLANCO 150 GRS PAPA SALADA 100 GRS AREPA 60 GRS CARNE ASADA 150 GRS JUGO NO RETORNABLE O JUGO NATURAL FRIO 500 MLTRS	1			

	REFRIGERIOS				
19	PORCION DE PIZZA CON GASEOSA 400 ML	1			
20	LECHONA 300 GR TIPICA DE LA REGION CON GASEOSA 400	1			
21	PASTEL DE POLLO O CARNE HOJALDRADO 200 GR BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1			
22	HAMBURGUESA CARNE DE RES 150 GRS PAN HAMBURGUESA ARTESANAL TOMATE CEBOLLA CARAMELIZADA PEPINILLOS LECHUGA QUESO Y TOCINETA 200 GRS PAPA A LA FRANCESA 100 GRS SOBRE DE SALSA TOMATE Y BBQ GASEOSA NO RETORNABLE FRIA 500 MLTRS	1			
23	SÁNDWICH DE POLLO PAN BAGUETTE PERSONAL (200 GR), POLLO DESMECHADO EN CREMA DE LECHE (150 GR), JAMÓN (30 GRS), QUESO (30 GRS), LECHUGA, GASEOSA NO RETORNABLE FRÍA O JUGO NATURAL FRIO (500 MLTRS)	1	x		
24	PERRO CALIENTE PAN PERRO, SALCHICHA AMERICANA DE (80 GRS), QUESO RALLADO, PAPA TRITURADA, SALSA DE TOMATE, MAYONESA Y MOSTAZA, PAPA FRANCESA (100 GR), GASEOSA FRIA (500 MLTRS).	1			
25	REFRIGERIO ESPECIAL: ACHIRAS 120 GR, LECHONA EN LATA 200 GR, TAMAL EN LATA 360 GR, CAFÉ INSTANTANEO 170 GR VIDRIO, BIZCOCHO CUAJADA 90 GR, BEBIDA TIPICA EN PRESENTACION VIDRIO 375ML, GALLETA HERPO CON BOCADILLO PRESENTACION 10 UNIDADES, EMPACADO PRESENTACION TIPICA DE LA REGION.	2	x		
26	LECHONA: PRESENTACIÓN LATA ABRE FÁCIL DE 220 GRS. JUGÓ EN CAJA TETRAPAK DIFERENTES SABORES DE 175 ML.	1			
27	EMPANADAS DE CARNE Y/O POLLO: DE 150 GRAMOS CON JUGO EN CAJA TETRAPAK DIFERENTES SABORES DE 175 ML.	2	x		
28	ENSALADAS DE FRUTAS FRUTA PICADA HELADO QUESO RALLADO YOGURT 350 GRS CONTENIDA EN ENVASE DE ICOPOR E INCLUYE CUBIERTO Y SERVILLETA	2	x		
29	ALMOJÁBANA: (160 GRS) ACOMPAÑADA DE GASEOSA FRIA (250 ML), O AVENA FRIA (175 ML).	1	x		
30	AREPA RELLENA: DE 250 GRAMOS, DIFERENTES TIPOS DE RELLENOS (QUESO-POLLO - CARNE DESMECHADA - HUEVO DE CODORNIZ Y SALSA) CON GASEOSA FRIA DE (400ML)	2	x		
31	PASABOCAS DE SAL UND Y DULCE UND, 1, CANASTA DE PLATANO RELLENA DE POLLO ACEVICHADO, TARTALETA DE FRUTA EN GALLETAS DE MASA QUEBRADA RELLENAS DE CREMA PASTELERA Y FRUTAS DE TEMPORADA.	2	x		
32	PASABOCAS DE SAL UND Y DULCE UND, 1, MONTADITO DE CHORIZO DE TERNERA EN PAN BAGUETT Y CHIMICHURRI, 2, PETIT FOURS A BASE DE TRES LECHES Y CARAMELO.	2	x		
	ESPECIALES				
33	LECHONA TOLIMENSE FRESCA EN PRESENTACION 300GR ACOMPAÑADO DE BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO	1			
34	SALMON A LA MARINERA 250 GR, BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS, ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA O PAPA FRANCESA, ENSALADA DE TEMPORADA, BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	2	x		
35	FILET MIGNON 350GR, (DOS MEDALLONES DE LOMO DE RES FINO ALBORDADOS CON TOCINETA, BAÑADOS EN SALSA A ELECCION, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA, ENSALADA DE TEMPORADA ACOMPAÑADO DE BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO	1	x		
36	PARRILLADA CARNE RES A LA PLANCHA 200 GRAMOS, FILETE DE POLLO A LA PLANCHA 200 GRAMOS, CHORIZO – PAPA SALADA – YUCA – GUACAMOLE. - BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1	x		
37	CARNE RES A LA PLANCHA 300 GRAMOS, - PAPA SALADA 100 GRAMOS– CROQUETAS DE YUCA 80 GRAMOS Y ENSALADA DE TOMATE. - BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1	x		
38	SANCOCHO CON POLLO (PERNIL DE 375 GRAMOS) ACOMPAÑADO DE ARROZ PORCIÓN DE 40 GRAMOS, MEDIO AGUACATE MEDIANO, AREPA DE 150 GRAMOS, AJÍ CASERO. BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1			
39	SOBRE BARRIGA EN SALSA A LA CRIOLLA (375 GRAMOS) ACOMPAÑADA DE UNA PORCIÓN PAPA AL VAPOR, PORCIÓN DE ARROZ DE 125 GRAMOS, ENSALADA MIXTA 90 GRAMOS. - BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1			
40	CAZUELA DE BAGRE (375 GRAMOS) PREPARADA EN SALSA DE BECHAMEL CON VERDURAS ACOMPAÑADA DE PORCIÓN DE ARROZ 125 GRAMOS Y PAPA A LA FRANCESA PORCIÓN DE 120 GRAMOS. - BEBIDA VASO DE GASEOSA FRIO DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO.	1			
41	TRIO DE CARNES 350 GR, CERDO EN SALSA A ELECCION, POLLO EN SALSA A ELECCION, RES EN SALSA A ELECCION, PURE DE PAPA Y ENSALADA FRESCA, ACOMPAÑADO DE BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO	1			

42	MEDALLONES DE CERDO 300 GR, EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y VINO TINTO; ACOMPAÑADO CON TOCINETA ARROZ CREMOSO Y PAPAS AL VAPOR, ACOMPAÑADO DE BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1			
43	LOMO DE CERDO (250 GRAMOS) EN SALSA HAWAIANA Ó ENSALSA DE CIRUELAS ACOMPAÑADO DE: ARROZ BLANCO 125 GRAMOS PAPA PARISIÉN PORCIÓN DE 125 GRAMOS ENSALADA MIXTA PORCIÓN DE 90 GRAMOS, BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1			
44	PECHUGA 300 GR EN SALSA CREMOSA CON TOCINETA (DOS MILANESAS DE POLLO A LA PLANCHA BAÑADOS EN SALSA CREMOSA QUESOS Y TROZOZ DE TOCINETA, CON PAPAS AL VAPOR O PURE DE PAPA O PAPA FRANCESA Y ENSALADA DE TEMPORADA.	1			
45	ROLLO DE CARNE FRÍA - TAJADA DE ROLLO DE CARNE DE 300 GRAMOS, ENSALADA DE (PAPA ARVEJA, ZANAHORIA Y MAYONESA PORCIÓN DE 120 GRAMOS), ENSALADA DE FRUTAS (BATAVIA, ESPINACA, PAPAYA, MELÓN, MANGO) - BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 15 ONZAS, SERVIDO EN VASO DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	2	x		
46	PONQUE ENVINADO O SABOR A ELECCION Y DECORADO CON PASTILLAJE DE ACUERDO A LA OCACION 1 LIBRA BEBIDA VASO DE GASEOSA DE 3 LITROSX 2 UND, SERVIDO EN VASOS DE VIDRIO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN HIGIENE, ASEO Y FRIO.	1			

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El contratista se debe presentar global, en las presentaciones y en especificaciones técnicas establecidas.	X	
2	Teniendo en cuenta que dentro del presente proceso se requiere la preparación de alimentos con entrega en las instalaciones de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia o donde lo disponga el supervisor del contrato, se hace necesario garantizar que los alimentos cuenten con las condiciones de almacenamiento, preparación necesaria y requerida para la conservación y posterior consumo humano. Se requiere que el contratista cuente con un espacio para la preparación de alimentos, de propiedad o en arrendamiento, el cual deberá ser soportado mediante certificación firmada por el representante legal donde indique la dirección del bien inmueble, anexando certificado de libertad y tradición o contrato de arrendamiento vigente, y concepto sanitario favorable vigente expedido por la autoridad competente del espacio para la preparación de alimentos ofrecido. **NOTA:** Es responsabilidad de la empresa contratista garantizar que los alimentos a consumir cuenten con las condiciones de higiene, salubridad, cadena de frio, almacenamiento, conservación, preparación, y demás que permitan que los alimentos a consumir sean aptos para el consumo humano y que no generen daños en la salud del personal policial.	X	
3	El contratista deberá CERTIFICAR POR ESCRITO que cuenta con la logística necesaria (sillas, mesas, manteles, carpas, elementos de comedor y meseros). Lo anterior sin costo adicional al contrato.	X	
4	**Experiencia proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio.** Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en máximo 02 proyectos cuyo objeto sea en el suministro de alimentación, tal acreditación será avalada con la presentación de certificaciones y/o contratos, cuya suma sea igual o superior al 100% del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá aportar certificaciones y/o contratos. • No se admiten certificaciones de subcontrataciones. • No se admiten auto certificaciones de suministro propias. • No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).	X	

<table>
<tr><td></td><td>• No se aceptan certificaciones con enmendaduras.
• No se aceptarán certificaciones cuya calificación sea mala o deficiente

NOTA 1: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual.
NOTA 2: Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>RECURSO HUMANO
Teniendo en cuenta que en las actividades del futuro contrato se encuentra la elaboración de alimentos en grandes proporciones para personal de la Institución, es necesario contar con un equipo profesional y de amplia trayectoria dentro del RECURSO HUMANO que oriente dichos procesos, para ello se tendrá en cuenta al momento de la evaluación el personal profesional y su experiencia que sea afín al objeto del contrato.

<table>
<tr><th>Profesión</th><th>Experiencia requerida</th><th>Cantidad</th><th>Documentos solicitados</th></tr>
<tr><td>Chef o técnico o tecnólogo en alimentos</td><td>Mínimo 1 año</td><td>1</td><td>Hoja de Vida con soportes y certificaciones de experiencia.
Carnets de manipulación y exámenes autorizados para la preparación de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Ayudantes de cocina</td><td>Mínimo 1 año</td><td>2</td><td>Carnets de manipulación y exámenes autorizados para la preparación de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Personal adecuado para la atención de mesas (camarero)</td><td>Mínimo 1 año</td><td>2</td><td>Hoja de vida con soportes y Certificaciones</td></tr>
</table></td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Para la realización del suministro de alimentación, el contratista deberá prever la logística y recurso humano necesario en horarios diurnos, nocturnos, días entre semana, fines de semana y días festivos, teniendo en cuenta que esta alimentación es para el personal policial y los diferentes eventos que se realicen durante la vigencia 2026. En ningún caso el contratista podrá disponer del personal policial para suplir las acciones logísticas a que haya lugar. (Certificar Por Escrito)</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>COORDINACIÓN Y COMUNICACIÓN: el contratista deberá garantizar la comunicación continua y directa con el supervisor del contrato, vía telefónica con el supervisor del contrato con el fin de informar todos los aspectos más importantes, así como novedades presentadas, este aspecto no generará ningún valor adicional a la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia “Brigadier General Jaime Ramírez Gómez” - CENOP. (Certificar Por Escrito)</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>TIEMPO DE RESPUESTA: Debido a la misionalidad y las diferentes actividades que desarrolla el personal de la Policía Nacional, por situaciones de tiempo, lugar, en ocasiones por el servicio policial, y las eventualidades que surjan se requiere que el contratista tenga un tiempo de reacción y logística rápida y efectiva, <u>no mayor a 4 Horas</u>, cumpliendo con los estándares de calidad de acuerdo a cada una de las condiciones técnicas del presente proceso, por lo que una vez el supervisor así lo solicite el contratista debe estar en condiciones de organizar y dar cumplimiento a cualquier suministro de alimentación en dicho tiempo.</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

	Por lo anterior el futuro contratista deberá **certificar por escrito** que se compromete a cumplir con lo solicitado por el supervisor del contrato una vez se requiera en un término **no mayor a 4 horas,** término que cuenta una vez se solicite el suministro de alimentación para el personal policial. Teniendo en cuenta el tiempo aquí requerido para la entrega de los alimentos por las múltiples necesidades en materia del presente proceso, las diferentes actividades que desarrolla el personal de la Policía Nacional, por situaciones de tiempo, lugar, en ocasiones por el servicio policial, y las eventualidades que surjan, se requiere que el futuro contratista, el espacio para la preparación de alimentos ofrecido de propiedad o en arriendo se ubique en zonas aledañas a esta unidad Policial, Ibagué, Espinal, Coello, San Luis, Flandes, Girardot, Melgar, Guamo, Carmen de Apicalá, Valle de Sanjuán, Silvania, Fusagasugá, o municipios dentro de estos límites de jurisdicción esto con el fin de garantizar la calidad de la alimentación, cadenas de frio, alimentación fresca y el cumplimiento en los tiempos establecidos que garanticen la buena ejecución del contrato.		
9	**IMPUESTOS:** todos los gastos por concepto de impuestos, y demás gastos tributarios naturales de la actividad serán asumidos por el contratista.	X	
10	El contratista se compromete a aplicar en todos sus procesos BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, entendida como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen o suministren en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Decreto 539 de 2014. **(Certificar Por Escrito).**	X	
11	**OTROS ASPECTOS REQUERIDOS** El contratista deberá certificar al momento de la entrega de la oferta, que las personas que tienen que ver con el manejo de alimentos y logística, ofrezcan la confiabilidad y seguridad, en los alimentos, teniendo en cuenta los destinatarios del mismo. Garantizar las buenas prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, así como el cumplimiento de los respectivos registros, certificados y permisos sanitarios expedidos por la Ley colombiana como se observa en la Ley 09 del 24/01/79 "Código Sanitario Nacional", decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, el Decreto 4444 del 28/11/2005 "Régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios", y demás normas vigentes. **(Certificar Por Escrito)**	X	
12	**CONDICIONES DE HIGIENE** Debe utilizar agua potable para la preparación de los alimentos. Se Debe mantener una buena disposición de los residuos sólidos de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios.	X	

	Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos, y dejar la posibilidad de que el supervisor del contrato, así como los integrantes del comité evaluador realicen una visita de verificación a las instalaciones y condiciones técnicas. EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. **Certificar por escrito.**		
13	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.	X	
	CRITERIOS PARA VERIFICACION DEL SST		
14	EL contratista deberá certificar por escrito el cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión.	X	
15	El contratista deberá demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1 , art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8 cumplir con la Resolución 0312/2019 Estándares mínimos así: El proponente debe presentar certificación que tiene documentado la Evaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y nivel de riesgo la cual debe reflejar el porcentaje de cumplimiento y debe estar firmada por el Represente Legal y Profesional idóneo, en Seguridad y Salud en Trabajo, dicha calificación puede estar soportada con la certificación de la ARL a la que se encuentre afiliada la empresa, la cual debe ser de vigencia 2025. Se tendrán en cuenta las empresas que tenga una calificación: Si es menos al 40% estado Crítico NO CUMPLE, Si el porcentaje Obtenido está entre 40 y 85 % estado Moderadamente Aceptable CUMPLE (Presentar plan de Mejoramiento en la ejecución) Mayor de 85% Aceptable. CUMPLE	X	
16	Los vehículos en que se transporten los alimentos, deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte: Por lo anterior, junto con la propuesta el proponente deberá acreditar que cuenta con un vehículo automotor para la distribución de alimentos o bebidas requeridos en los lugares, fechas y horarios establecidos según solicitud de la Supervisión del contrato para tal fin, deberá presentar:	X	

	i) Copia de la tarjeta de propiedad del vehículo automotor, certificado de revisión técnico-mecánica y de gases vigente, copia del SOAT vigente, o copia del contrato de arrendamiento o promesa de contrato de alquiler, anexando los mimos documentos anteriormente mencionados el cual no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y el documento de identidad del propietario. ii) Concepto sanitario favorable vigente del vehículo expedido por la autoridad sanitaria competente (última acta de inspección sanitaria emitida vigente). En caso de presentar oferta plural, la propiedad o el alquiler deberá estar por lo menos a nombre de uno (01) de los integrantes del consorcio o unión temporal. Los documentos presentados deben ser legibles y estar completos		

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA:

A la fecha este contrato no ha tenido ninguna dificulta en la hora de ejecutarse.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (92) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (158) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Policía Nacional - Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia, se obliga a cancelar en PAGOS PARCIALES dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación de la factura correspondiente, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, con los documentos requeridos por la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC) por factura presentada el valor del contrato en pesos colombianos, los cuales además serán cancelados de conformidad a la aprobación del PAC correspondiente que efectué el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, una vez presentada la factura original junto con copia del contrato, recibido a satisfacción firmado por el supervisor del contrato, aportes parafiscales con sus respectivas planillas, copia del registro presupuestal y demás documentos que deben ser entregados en la oficina de Central de Cuentas de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia.

Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplido los demás trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar.

PARÁGRAFO PRIMERO: Si los documentos en referencia son devueltos por la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LÀ POLICIA DE COLOMBIA, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA, realizará el pago en el mes siguiente al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

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

El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminando los valores en forma individual de los bienes a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA INTERNACIONAL DÉ ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA, en cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor.

(...) "Artículo 4°.

10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.

Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los Página 2 de 12 contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al Derecho de Turno. Dicho registro será público.

Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

Para dar cumplimiento a la Ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Grupo de contratos - asignación de turno de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia BG. Jaime Ramírez Gómez - CENOP, ubicada en la Vereda La Laguna, Hacienda Pijaos, San Luis - Tolima, los siguientes Documentos: así:

- Factura electrónica o documento equivalente para los no obligados a facturar (Deberá ser publicada por parte del contratista en el portal del SECOP II y en el aplicativo correspondiente antes de ser radicada en la Escuela Internacional De Entrenamiento De La Policía De Colombia - CENOP) e Colombia - CENOP)
- Original del recibo a satisfacción del bien.
- Informe de Supervisión formato actualizado
- Planilla de Pago de Parafiscales del mes que tramita la cuenta
- Paz y Salvo de la Cancelación de Parafiscales del mes que tramita la cuenta.

En cumplimiento a la Ley 828 de 2003 en su artículo No 1. Se deberá anexar Certificación de cumplimiento al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). Para tal efecto se servirán anexar la anterior documentación en la fecha que realice la entrega de los bienes objeto del contrato, con el fin de cumplir con la ley en mención y el plan de pagos. Lo anterior de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, ajeno esto al cumplimiento de la entrega del objeto contractual y demás requisitos legales para la ejecución del mismo y previo los demás trámites administrativos y fiscales a que hay lugar.

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA LEY EN MENCIÓN A PARTIR DE LA FECHA PARA ACCEDER A DICHO TURNO DEBERÁN PRESENTAR TODA LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LOS PAGOS EN EL GRUPO DE CONTRATOS – ASIGNACIÓN DE TURNO DE ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA – CENOP, UBICADA EN LA VEREDA LA LAGUNA, HACIENDA PIJAOS, SAN LUIS - TOLIMA.

NOMBRE BENEFICIARIO: J.H SOLUCIONES LOGISTICAS S.A.S NIT 901.288.156-5
CUENTA No. 07900002199
TIPO DE CUENTA: ahorros
ENTIDAD FINANCIERA: Bancolombia

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

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

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$ 90.000.000,00	100 %
Valor total de las entregas	$ 30.444.000,00	33,83
Valor total facturado	$41.337.000,00	45,93

Valor facturado pendiente de pago	$ 10.893.000,00	12,10
Valor pagado	$ 30.444.000,00	33,83
Valor pendiente de entrega	$ 59.556.000,00	66,17

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
Pago 001	$18.995.000,00	06/04/2026	$18.995.000,00	FEV9768-FEV9769	$18.995.000,00	0	227368126
Pago 002	$9,300.000.00	23/07/2026	$9,300.000.00	FEV-10338	$9,300.000.00	0	294992626
Pago 003	$2.149.000.00	30/07/2026	$2.149.000.00	FEV - 11064	$2.149.000.00	0	322199126

4.2 Entrada de Bienes

No aplica

5 RECOMENDACIONES

No aplica

6 CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI _X_**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros).
	NO___	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. _____ Del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma_____
Patrullero DIEGO ARMANDO GUTIERREZ VELASQUEZ
Auxiliar de Almacén
Supervisor Contrato No. 105-8-10009-26
Correo electrónico: diego.gutierrez6030@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3124233801