Página 1 de 32	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		

No. GS – 2026 - = 045697 = -JESEP-UNDMO-20.1

RADICACIÓN
DILOF-GUGED
RECIBIDO:
FECHA: 23/09/26
HORA: 15:04

Ciudad y Fecha: Bogotá, 26 de septiembre de 2026

Señor coronel WILSON GILBERTO BARRIOS PERDOMO
Director Logístico y Financiero de la Policía Nacional (E)
Bogotá

ASUNTO: informe de supervisión contrato de compraventa PN DILOF Nro. 06-2-10205-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**18/08/2026**	**Hasta**	**17/09/2026**

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 de la orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en la respectivo contrato, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-018507-DILOF del 09/06/2026, el señor coronel WILSON GILBERTO BARRIOS PERDOMO, obrando en calidad de Director Logístico y Financiero de la Policía Nacional (E), nombró como supervisores del contrato del asunto al señor Teniente coronel MAURICIO FERNANDO SAENZ CORDOBA Coordinador Operativo Unidad de Dialogo y Mantenimiento del Orden, supervisor contrato Nro. PN-DILOF 06-2-10205-26 Lote 1 y al señor Subintendente GUSTAVO ADOLFO GOYENECHE GUALDRON Control Armerillo Supervisor contrato Nro. PN-DILOF 06-2-10205-26 Lote 2.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-023927-DILOF del 27/07/2026, el señor coronel WILSON GILBERTO BARRIOS PERDOMO, obrando en calidad de Director Logístico y Financiero de la Policía Nacional (E), nombró como supervisor del Lote 2 del contrato del asunto al señor Subintendente ANDY JHOAN HERNANDEZ MARTINEZ Integrante Unidad Táctica de Operaciones Especiales y Antiterrorismo.
- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-029804-DILOF del 13/09/2026, el señor coronel WILSON GILBERTO BARRIOS PERDOMO, obrando en calidad de Director Logístico y Financiero de la Policía Nacional (E), nombró como supervisor del Lote 2 del contrato del asunto al señor Subintendente GUSTAVO ADOLFO GOYENECHE GUALDRON Integrante Unidad Táctica de Operaciones Especiales y Antiterrorismo.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en la SECOP II**: dos (02)

1. Informe de supervisión presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-034233-JESEP del 20/07/2026, del periodo comprendido entre el 16/06/2026 y el 16/07/2026.

2. Informe de supervisión presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-040502-JESEP del 26/08/2026, del periodo comprendido entre el 17/07/2026 y el 17/08/2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	06-2-10205-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA LA UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN (UNDMO) Y EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO (COPES) DE LA POLICÍA NACIONAL"
Contratista	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.
Representante legal	MARÍA INÉS SUÁREZ GARZÓN
Valor inicial del contrato u orden de compra	TRESCIENTOS DIECINUEVE MILLONES CIENTO SETENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS DOCE PESOS, MONEDA LEGAL ($319.179.712), discriminados así: Lote 1 Por valor de DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS ($218.418.992) MONEDA LEGAL. Lote 2 Por valor de CIEN MILLONES SETECIENTOS SESENTA MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS ($100.760.720) MONEDA LEGAL.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	DOCE MILLONES SETECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS MONEDA LEGAL ($12.701.680,00)
Valor total del contrato u orden de compra	TRESCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS MONEDA LEGAL ($331.881.392,00)
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de noviembre de 2026, contados a partir de la aprobación de la garantía única, atendiendo lo descrito en el anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	16/06/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	30/11/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	11/09/2026

Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	30/11/2026
Adiciones	Adición Nro. 1 del 11/09/2026
Modificatorios	No aplica.
Prorrogas	No aplica.
Otros	No aplica.

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

1.1 Acciones adelantadas:

- EL 19/08/2026 se reunieron el Almacén de Intendencia de la Dirección Logística y Financiera DILOF, el señor Teniente coronel MAURICIO FERNANDO SÁENZ CÓRDOBA supervisor del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26 – Lote 1, el señor Intendente jefe Intendente jefe CARLOS ANDRES FRANCO LOAIZA Almacenista DILOF, el señor Subintendente ANDY JHOAN HERNANDEZ MARTÍNEZ supervisor del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26 – Lote 2 y la señora MARÍA INÉS SUAREZ GARZÓN representante legal del GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S., con el fin de realizar la recepción de la segunda entrega de los bienes de acuerdo al cronograma del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26, cuyo objeto es la "ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA LA UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN (UNDMO) Y EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO (COPES) DE LA POLICÍA NACIONAL".
- El 26/08/2026, se radico la facturación correspondiente a la segunda entrega del contrato en mención que dieron lugar a la asignación del turno 315, respectivo tramite realizado ante el responsable de central de cuentas DILOF.
- El 02/09/2026 mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-041600-JESEP, el señor teniente coronel MAURICIO FERNANDO SÁENZ CÓRDOBA supervisor del contrato de compraventa PN DILOF Nro. 06-2-10205-26, solicitó al señor coronel WILSON GILBERTO BARRIOS PERDOMO director logístico y financiero (E), programa anual de caja (PAC) extraordinario correspondiente para el mes de septiembre.
- El 11/09/2026 se suscribió la adición Nro. 1 del contrato de compraventa PN DILOF Nro. 06-2-10205-26, celebrado entra la POLICÍA NACIONAL y la firma GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S., cuyo objeto es la "ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA LA UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN (UNDMO) Y EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO (COPES) DE LA POLICÍA NACIONAL", mediante la cual se adiciona al LOTE 2 del contrato en mención la suma de DOCE MILLONES SETECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS MONEDA LEGAL ($12.701.680,00) con las mismas condiciones y plazo de ejecución establecidos en el contrato principal hasta el 30/11/2026.
- EL 15/09/2026 se reunieron el Almacén de Intendencia de la Dirección Logística y Financiera DILOF, el señor Teniente coronel MAURICIO FERNANDO SÁENZ CÓRDOBA supervisor del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26 – Lote 1, el señor Intendente NÉSTOR JAVIER GONZÁLEZ MEDINA Almacenista DILOF (E), el señor Subintendente ANDY JHOAN HERNANDEZ MARTÍNEZ supervisor del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26 – Lote 2 y la señora MARÍA INÉS SUAREZ GARZÓN representante legal del GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S., con el fin de realizar la recepción de la tercera entrega de los bienes de acuerdo al cronograma del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26, cuyo objeto es la "ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS PARA LA UNIDAD DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN (UNDMO) Y EL COMANDO DE OPERACIONES ESPECIALES Y ANTITERRORISMO (COPES) DE LA POLICÍA NACIONAL".

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	A la fecha de presentación del presente informe de supervisión, no se ha observado ninguna actuación atípica a las establecida en el contrato.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	
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	se evidencia el cumplimiento con la certificación de parafiscales de fecha
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Dirección Logística y Financiera o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Como se evidencia en la póliza No. 430-47-994000076321 Anexo Nro. 0 de la compañía ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA.
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	A la fecha de presentación del presente informe de supervisión, no se ha observado ninguna actuación atípica a las establecida en el contrato.
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 Dirección Logística y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	
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	
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	
Realizar la entrega de los productos requeridos, en las cantidades solicitadas, cumpliendo con los parámetros contemplados en el Anexo Nro. 2 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" garantizando la calidad de los mismos.	SI	
CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente obligación, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. Dicho certificado será necesario para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de catalogación.	SI	
Adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad, de acuerdo con lo contemplado en la Resolución No. 03843 de 2019 y el Decreto 1072 de 2015 sección 2 numeral 2.2.4.2.2.15., y demás normas que las contemplen, por parte de los proveedores y trabajadores independientemente de su forma de contratación, durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.	SI	
Se debe dar cumplimiento a las obligaciones y requerimientos mínimos, conforme a la Resolución No. 03049 del 30/07/2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional" y a la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manuela de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", según aplique para este tipo de contrato. Además, e contratista debe cumplir con la política ambiental y el Sistema de Gestión ambiental el cual se basa em los lineamientos de la ISO 14001 de la Policía Nacional. Además de ejecutar sus actividades con buenas prácticas ambientales en todas las etapas del contrato.	SI	
Para la facturación de los bienes y/o servicios contratados deberá cumplir con lo establecido en la Resolución No. 165 del 01/11/2023, "Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación", en las Circulares Externas 002 del 08/01/2016, mediante la cual se implementó el "PAGO A BENEFICIARIO	SI	Se da cumplimiento parcial al presente ítem, teniendo en cuenta que la segunda entrega fue soportada mediante las facturas electrónicas de

FINAL A TRAVÉS DEL SIIF NACIÓN" y 042 del 26/12/2023, mediante la cual se implementó el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN", expedidas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en caso de que aplique.		venta No. FVES 35401 y FVES 35454. Respecto de la tercera entrega y No. FVES 36629 y FVES 36628.
El contratista deberá cumplir integralmente la normatividad ambiental vigente en la Republica de Colombia, en especial lo dispuesto en la constitución Política de Colombia de 1991 (artículos 79 y 80), la Ley 99 de 1993, el Decreto 1076 de 2015, la Ley 1333 de 2009, la Ley 1672 de 2013 y demás normas concordantes y complementarias que regulen la protección del medio ambiente y el desarrollo sostenible.	SI	A la fecha de presentación del presente informe de supervisión, no se ha observado ninguna actuación atípica a las establecida en el contrato
El contratista, deberá aplicar buenas prácticas ambientales y adoptar medidas de prevención, mitigación, corrección y control de los impactos ambientales derivados de la ejecución contractual, garantizando el uso eficiente de los recursos naturales y la adecuada gestión de residuos.	SI	
El contratista deberá cumplir con la política ambiental: "En la Policía Nacional nos comprometemos a contribuir con la protección del ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios; así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la Institución".	SI	
El contratista deberá acatar las disposiciones del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional y participar activamente en los programas y campañas ambientales institucionales, tanto en las actividades desarrolladas dentro de las instalaciones de la Entidad como en aquellas ejecutadas en sus propias instalaciones, en armonía con los principios de sostenibilidad.	SI	
El contratista deberá verificar la necesidad de permisos, licencias, concesiones o autorizaciones ambientales de acuerdo a su actividad comercial y la ejecución del objeto contractual, de ser legalmente exigibles, obtenerlos y mantenerlos vigentes. El incumplimiento de estas obligaciones será de exclusiva responsabilidad del contratista, quien asumirá las consecuencias legales, ambientales y contractuales que se deriven del incumplimiento.	SI	
El contratista deberá eliminar el uso de bolsas plásticas en la entrega de productos, como medida efectiva para la adecuada gestión de residuos y la protección de los recursos naturales, en cumplimiento de lo establecido en la Resolución No. 2184 del 26 de diciembre de 2019, que modifica la Resolución No. 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas. Así mismo, deberá garantizar que el objeto del contrato cumple con las obligaciones derivadas del Impuesto Nacional sobre Productos Plásticos de un Solo Uso utilizados para Envasar, Embalar o Empacar Bienes – IPPU, creado mediante la Ley 2277 de 2022 "Por medio de la cual se adopta una reforma tributaria para la igualdad y la justicia social y se dictan otras disposiciones" y reglamentado por la Resolución 000005 de 2026 "Por la cual se prescribe el formulario y se establecen las condiciones, mecanismos y procedimientos para la declaración y pago del Impuesto Nacional sobre Productos Plásticos de un Solo Uso utilizados para Envasar, Embalar o Empacar Bienes", expedida por la DIAN.	SI	
El contratista deberá cumplir la normatividad ambiental colombiana vigente sobre protección del agua, el suelo y la calidad del aire (Constitución Política art. 79, Decreto Ley 2811 de 1974, Decreto 1076 de 2015, Resoluciones 0631 de 2015, 909 de 2008 y 2254 de 2017), absteniéndose de realizar vertimientos o emisiones contaminantes derivadas de la fabricación de producto o prestación de un servicio, sin el debido tratamiento, garantizando así que no se exceden los límites máximos permisibles; en caso de que aplique según su actividad comercial.	SI	
El contratista deberá garantizar que toda la información y documentación entregada a la Policía Nacional que se realicen en formato digital, utilizando medios reutilizables, y ajustándose a los lineamientos de la Directiva Presidencial 04 de 2012 sobre eficiencia administrativa y la Política de Cero Papel en la Administración Pública, (Aplica cuando el contrato contemple la presentación de informes o documentación extensa).En Caso de ser necesaria a la entrega de archivos físicos en papel garantizar su buen uso.	SI	
Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<table>
<tr><th colspan="4">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLIÓ
SI NO</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td colspan="6">DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)</td></tr>
<tr><td>1.</td><td colspan="3"><u>ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS.</u>
El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.
<table><tr><td>Marca:</td><td>FRITEMOS</td></tr><tr><td>Referencia:</td><td>ACEITE DE SOYA</td></tr><tr><td>Numero de registro sanitario vigente:</td><td>PSA-0002368-2020</td></tr></table></td><td>SI</td><td>Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026</td></tr>
<tr><td></td><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Descripción del producto</td><td>Mezcla de aceites vegetales comestibles: mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos a partir de diferentes especies vegetales, aptos para consumo humano.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Información nutricional:</td><td>Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Otras características del producto</td><td>La mezcla deberá estar compuesta por 90 % aceite refinado de soya y 10 % oleína de palma.
El producto deberá presentar aspecto límpido o translúcido a temperatura de comercialización.
Debe encontrarse libre de materiales extraños, residuos del proceso de extracción o refinación, olores y sabores no característicos, y sin signos de rancidez.
La mezcla deberá ser estable en todos los pisos térmicos del territorio nacional. Debe cumplir con los siguientes requisitos en metales contaminantes:<table><tr><td>Contaminante</td><td>Cantidades máximas</td></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr></table>Debe cumplir con los siguientes requisitos en dioxinas y PCBS contaminantes:<table><tr><td colspan="2">Contenidos máximos</td></tr><tr><td>Suma de dioxinas</td><td>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)</td></tr><tr><td>0.75 pg / g grasa</td><td>1.5 pg. / g grasa</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Requisitos normativos</td><td>Permiso sanitario vigente INVIMA</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>EMPAQUE EMBALAJE</td><td>Presentación del producto</td><td>Botella plástica por 900 centímetros cúbicos
El envase plástico de primer uso, apto para alimentos, impermeable al agua y a las grasas, que no altere las características organolépticas del producto.
Debe contar con sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No se aceptarán envases rotos, deformados o con filtraciones de material graso.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI / NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
2.	**LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE LATA POR 160 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de *Recepción de* Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
3.	**SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.		Se da cumplimiento a las *especificaciones* técnicas en lo referente a la

Marca:		LA SOBERANA
Referencia:		LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE DE SOYA
Numero de registro sanitario vigente:		RSA-0020109-2022
REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto constituido por la carne de las especies de atún autorizadas y relacionadas en la Tabla 1 del artículo 3° de la Resolución 148 de 2007 del Ministerio de Protección Social, envasado en aceite vegetal y/o agua, con adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier ingrediente o sustancia que genere aumento artificial del peso drenado. El producto deberá estar envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a proceso de esterilización térmica, que garantice su estabilidad e inocuidad.
	Ingredientes	Atún, aceite vegetal, agua y sal.
	Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, correspondiente a atún enlatado en aceite, o la norma que la modifique o sustituya.
	Otras características del producto	Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado. El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos. *Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de* vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. Color, sabor y aroma característico
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Lata peso neto 160 gramos mínimos. El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (02) meses desde su fecha de fabricación.

Marca:		*LA SOBERANA*
Referencia:		CONSEVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI / NO	OBSERVACIONES
	DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		

Numero de registro sanitario vigente: RSA-002252-2016

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	*Producto preparado con las especies de pescados admitidos*, envasado con liquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles. ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
	Ingredientes	Pescado opisthonema sp, salsa de tomate: agua, pasta de tomate. azúcar, espesantes, glucosa, aromatizantes, sal, especias, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Información nutricional:	Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022
	Otras características del producto	Metales pesados / Límite máximo en mg / kg: Estaño 200; Plomo 0.4; Mercurio 0.5; Cadmio 0.1. Límites máximos de metales pesados — NTC 1242 (última actualización)
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.
EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Lata 425 gramos peso neto mínimo. Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas. con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas. con tapa abre fácil.
Vida útil de producto y *requerimientos de la entidad*		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (2) meses desde su fecha de fabricación.

		CUMPLIÓ SI / NO	OBSERVACIONES
		SI	segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

4. **SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT LATA POR 360 GRAMOS**

El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.

Marca:	BLONY
Referencia:	SALCHICHA FRANKFURT BLONY
Numero de registro sanitario vigente:	RSA-0016640-2021

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de res, pollo o cerdo, o dos de ellas. con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido.
	Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
	Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
	Otras características del producto	REQUISITOS / LÍMITE PERMITIDO: Olor: Normal; Aspecto: Característico; pH: Característico; Control Ambiental: Negativo
Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.

		CUMPLIÓ SI / NO	OBSERVACIONES
		SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI	CUMPLIÓ NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)					
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Recipiente de hojalata por 360 gramos. En acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético aséptico. Sistema Abre Fácil.			002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.		
5.	**ARVEJA Y ZANAHORIA LATA POR 580 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: ABURRÁ Referencia: ARVEJAS CON ZANAHORIA Numero de registro sanitario vigente: RSA-0022282-2022			SI		Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas y cubos de zanahoria, con adición de agua potable, azúcar y sal como líquido de gobierno, envasado herméticamente en hojalata y sometido a proceso de esterilización térmica, apto para consumo humano.		
		Ingredientes	Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal, los ingredientes deben cumplir con la legislación sanitaria nacional vigente y ser aptos para consumo humano.		
		Otras características del producto	El contenido total de hortalizas y verduras deberá corresponder, como mínimo, al 15 % del peso escurrido del producto. Las arvejas y zanahorias deberán presentar color, sabor y olor característicos, propios del producto. La textura de las verduras deberá ofrecer resistencia al masticarlas, sin ser duras ni fibrosas. El producto deberá encontrarse libre de materias extrañas y defectos visibles.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	*Lata por 580 gramos de peso neto mínimo.* Embalaje en cajas de cartón corrugado, en presentaciones de 24 o 48 latas. El producto deberá estar envasado herméticamente en envase de hojalata de dos (2) o tres (3) piezas, el envase deberá contar con sistema abre fácil y encontrarse libre de abolladuras, corrosión, fugas o deformaciones.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de *fabricación.*		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI__ NO__	OBSERVACIONES

DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)

6. **ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS**

El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se *validó las especificaciones técnicas.*

Marca:	SUPREMO
Referencia:	SUPREMO MAS VITARROZ PLUS
Numero de registro sanitario vigente:	N/A

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L, perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel en cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.
	Ingredientes	Arroz blanco tipo I grado 1.
	Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.
	Otras características del producto	Característica: Concepto Color: Blanco transparente Apariencia: Grano largo Sabor y olor: Característico/Libre de olores objetables *Textura*: Suave El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.
Requisitos normativos		No aplica
EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.

SI

Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

7. **HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS**

El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.

Marca:	AREPASAN
Referencia:	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO
Numero de registro sanitario vigente:	PSA-0002974-2021

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre-cocción, molturación o molienda.
	Ingredientes	Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.
	Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, correspondiente a atún enlatado en aceite, o la norma que la modifique o sustituya.
	Otras características del producto	*La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener* grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables.

SI

Se da *cumplimiento a* las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI__ NO__	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)					
			No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la legislación nacional vigente. La harina precocida de maíz podrá contener los aditivos *permitidos por la legislación Nacional vigente.* Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así: Micotoxinas: Limite máxima en pg/kg Aflatoxina B1: 5.0 Suna de aflatoxina B1 B2 y G1 G2: 10.0 Ocratoxina A: 3.0 Deoxinivalenol (DON): 1.250.0 Zearalenona: 300.0 Fumonisina (suma de B1 – B2): 1.000.0	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	Requisitos normativos		Permiso sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.		
8.	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: HAZ DE OROS Referencia: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS CON MEJORANTES Numero de registro sanitario vigente: PSA-0003339-2021			SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común Triticum aestivum o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No. 1944 de 1996.		
		Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.		
		Información nutricional:	Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022		
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.		
		Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano. la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida *con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de* harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996.		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)					
			La suma de aflatoxinas B1, B2; G1 y G2 no debe exceder el límite máximo: 4,0 µg/Kg. Metal: Límite máxima Plomo, mg/kg: 0,2 Cadmio, mg/kg: 0,2 Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 Novena Actualización	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	Requisitos normativos		Registro sanitario de alimentos vigente.		
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.		
9.	**PASTA PARA SOPA BOLSA POR 500 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: LA MUÑECA Referencia: PASTAS ALIMENTICIAS Numero de registro sanitario vigente: PSA-0005925-2025			SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pastas		
		Descripción del producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.		
		Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.		
		Requisitos nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico.		
		Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.		
	EMPAQUE, EMBALAJE:	Presentación del producto	Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI / NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
10.	**ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: LA MUÑECA Referencia: PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES Numero de registro sanitario vigente: PSA-0005925-2025 Requisitos generales – Descripción del producto: Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano. Requisitos generales – Ingredientes: Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes, Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente. Requisitos generales – Requisitos nutricionales: El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fálico. Requisitos generales – Otras características del producto: Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños. Requisitos normativos: Registro sanitario vigente EMPAQUE, EMBALAJE – Presentación del producto: Bolsa plástica por 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística. Vida útil de producto y requerimientos de la entidad: El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
11.	**FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: LA FLORESTA Referencia: FRIJOL BOLA ROJA Numero de registro sanitario vigente: N/A REQUISITOS GENERALES – Clasificación: Granos Descripción del producto: Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna. perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado. Requisitos nutricionales: Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Otras características del producto: Frijol de consumo Tipo I Grado 2. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. No debe presentar signos de infestación o infecciones. El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Humedad máxima 15%.	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI__ NO__	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)					
			Olor característico, color característico según la variedad, limpio, no debe contener más del 1 % de impurezas.		19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	Requisitos normativos		NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	*Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg.* El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.		
12.	**LENTEJA BOLSA POR 1000 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.			SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	Marca:	LA FLORESTA			
	Referencia:	LENTEJA			
	Numero de registro sanitario vigente:	N/A			
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Grano procedente de la especie Lens sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm (15/64").		
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.		
		Otras características del producto	Lenteja de consumo Tipo I Grado 2 La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega. El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario.		
			Componentes / EN MASA MIN / EN MASA MAX Daños por insectos: -, 0,3 % Materias extrañas: -, 1,0 % Verdosos y/o decolorados: -, 1,5 %		
	Requisitos *normativos*		Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa de plástica por 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.		
13.	**AZÚCAR BOLSA POR 1000 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.				Se da cumplimiento a las

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI	CUMPLIÓ NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)				
	Marca: INCAUCA Referencia: AZUCAR EXTRAFINA Numero de registro sanitario vigente: NSA-002829-2017 REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI. Ingredientes: Caña de Azúcar Requisitos nutricionales: Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Otras características del producto: *El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número* de lote. El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad. El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas colores extraños. Requisitos normativos: Notificación sanitaria de alimentos EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto: Bolsa plástica 1000 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística. Vida útil de producto y requerimientos de la entidad: El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.	SI		especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y *tercera entrega*, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. *003/JESEP*, de fecha 15/09/2026
14.	**PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: EL TREBOL Referencia: PANELA Numero de registro sanitario vigente: NSA-0011850-2022 REQUISITOS GENERALES — Descripción del producto: Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. Ingredientes: Jugo de caña de azúcar 100 %. Otras características del producto: En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidro sulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. b) Colorantes o sustancias toxicas, grasas saturadas. c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela.	SI		Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y *tercera entrega*, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)					
			d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.		19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	Requisitos normativos		No aplica		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación.		
15.	**CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: SELLO ROJO Referencia: CAFÉ SELLO ROJO INSTITUCIONAL Numero de registro sanitario vigente: NSA-003625-2017			SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.		
		Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%		
		Otras características del producto	El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius. Análisis sensorial: Taza no debe presentar olores ni sabores extraños. No puede presentar olor ni sabor diferente a los característicos del producto en buen estado de conservación, hasta su fecha de vencimiento. El café tostado molido debe presentar una apariencia homogénea. El café tostado en grano o molido, no debe tener sustancias o materias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral. El café tostado, en grano o molido podrá contener impurezas, de acuerdo con los límites establecidos para sus materias primas de acuerdo con la normatividad vigente.		
	Requisitos normativos		Notificación sanitaria de alimentos.		
	EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de empaque.		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI__ NO__	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			

16.

CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS

El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.

Marca:	MAGGI
Referencia:	MAGGI CALDO DE GALLINA
Numero de registro sanitario vigente:	PSA-001231-2017

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especias, grasa vegetal y aditivos permitidos, formulado en cubos sólidos, apto para consumo humano, destinado a la preparación de caldos y sopas.
	Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.
	Otras características del producto	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.
Requisitos normativos		Notificación sanitaria de alimentos.
EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Presentación por 8 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 gramos. El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

Requisito	Límite máximo (mg/Kg)
Plomo como Pb En producto deshidratados	1

SI

Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

17.

SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS

El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.

Marca:	REFISAL
Referencia:	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO
Numero de registro sanitario vigente:	RSA-0031356-2024

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.
	Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.
Requisitos normativos		Notificación sanitaria

SI

Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026,

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)				
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.		Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
		Empaque y/o embalaje	En bolsa plástica 1000 gramos El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.		

18. **BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL SOBRE POR 36 GRAMOS**

El contratista especificó marca, referencia y *link* de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.

Marca:	ACTIVADE
Referencia:	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS HIDRATANTE ENERGÉTICA PARA DEPORTISTAS
Numero de registro sanitario vigente:	RSA-0008139-2019

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor especifico de acuerdo a como lo solicite el cliente.
	Ingredientes	Sacarosa, dextrosa, ácido cítrico, citrato de sodio, sal, fosfato mono potásico, sabor certificado, color natural, vitaminas y minerales permitidos por la Legislación Nacional vigente.
	Requisitos nutricionales	El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. En 36 gramos de producto debe tener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes y micronutrientes:
	Otras *características* del producto	La bebida hidratante en polvo debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua y la disolución debe permanecer intacta en olor, sabor y propiedades isotónicas al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación, se requiere que los sabores sean variados o específicos de acuerdo a la solicitud del cliente.
Requisitos normativos		Registro sanitario vigente
EMPAQUE, EMBALAJE	Presentación del producto	Sobre por 36 gramos. El empaque secundario consistirá en caja de cartón, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de 18 meses contados a partir de la fecha de producción, Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	Mínimo	Máximo
Carbohidratos (g)	33,0	36,0
Calorías (Kcal)	133	-
Vitamina C (mg)	60	-
Sodio (Meq/L)	10	20
Cloruro (Melq/L)	10	12
Potasio (Melq/L)	2,5	5
Calcio (Melq/L)	-	3
Magnesio (Melq/L)	-	1,2

CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI	CUMPLIÓ NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)				
19.	**LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.	SI		Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
20.	**AGUA GALÓN POR DE 4 LITROS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.	SI		Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo *evidencia los* Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha *15/09/2026*

Marca:	PROLECHE	
Referencia:	LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D	
Numero de registro sanitario vigente:	RSA-0011990-2021	

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche.
	Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.
	Requisitos nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.
	Otras características del producto	Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhidro carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.
Requisitos normativos		Registro sanitario vigente
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	*Sobre por 360 gramos.* El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.

Marca:	CRISTAL	
Referencia:	CRISTAL AGUA DE MESA	
Numero de registro sanitario vigente:	RSA-0007452-2019	

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas, *agua cruda (subterránea o superficial) sometida* a procesos físicos y químicos en una planta potabilizadora para eliminar contaminantes, patógenos y turbiedad.
	Ingredientes	AGUA POTABLE TRATADA.
Requisitos normativos		Registro sanitario vigente
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Galón de agua potable tratada 4 litros - Plásticos de polietileno O PVC grado alimenticio, Otros materiales poliméricos grado alimenticio.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES

DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)

21.

CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS

El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.

Marca:	CHOCOTOL
Referencia:	CHOCOLATE DE MESA VARIEDADES: CHOCOLA DE MESA CON AZUCAR (TRADICIONAL)
Numero de registro sanitario vigente:	NSA-005041-2018

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	El chocolate de mesa con azúcar es una mezcla de masa de cacao (a menudo 50% o más), azúcar y aditivos opcionales (aromas, lecitina), con alto aporte calórico y de carbohidratos debido al azúcar.
	Ingredientes	Productos a base de cacao o sus subproductos
	Requisitos nutricionales	Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.
Requisitos normativos		Registro sanitario vigente
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa plástica 500 gramos - Tableta Metalizada, envoltura de papel y plástico, los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. El empaque secundario consistirá en bolsa biodegradable, nuevo (no remanufacturado), para asegurar la integridad, inocuidad y óptima conservación del producto durante toda la cadena logística.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación, el chocolate de mesa con azúcar debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.

SI

Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

22.

El contratista debe presentar al inicio del contrato, el respectivo documento expedido por el INVIMA vigente, de acuerdo a su descripción como se relaciona más adelante el cual deberá estar vigente:

ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES		
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1	ACEITE VEGETAL DE SOYA BOTELLA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS.	Permiso Sanitario INVIMA
2	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE LATA POR 160 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
3	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
4	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT LATA POR 360 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
5	ARVEJA Y ZANAHORIA LATA POR 580 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
6	ARROZ BOLSA POR 500 GRAMOS.	No requiere autorización de comercialización.
7	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS.	Permiso Sanitario de Alimentos
8	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BOLSA POR 500 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
9	PASTA PARA SOPA POR BOLSA 500 GRAMOS.	Notificación Sanitaria de Alimentos
10	ESPAGUETI FORTIFICADO BOLSA POR 500 GRAMOS.	Registro Sanitario de Alimentos
11	FRIJOL BOLA ROJA BOLSA POR 1000 GRAMOS.	No requiere autorización de comercialización.
12	LENTEJA BOLSA POR 1000 GRAMOS.	No requiere autorización de comercialización.

SI

Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
	DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)		
	13 AZÚCAR BOLSA POR 1000 GRAMOS. — Notificación Sanitaria de Alimentos 14 PANELA BOLSA POR 500 GRAMOS. — No requiere autorización de comercialización. 15 CAFÉ CLÁSICO BOLSA POR 500 GRAMOS. — Notificación Sanitaria de Alimentos 16 CALDO DE GALLINA POR 8 CUBOS. — Notificación Sanitaria de Alimentos 17 SAL REFINADA BOLSA POR 1000 GRAMOS. — Notificación Sanitaria de Alimentos 18 BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL SOBRE POR 36 GRAMOS. — Registro Sanitario de Alimentos 19 LECHE EN POLVO SOBRE POR 360 GRAMOS. — Registro Sanitario de Alimentos 20 AGUA GALOR POR DE 4 LITROS. — Registro Sanitario de Alimentos 21 CHOCOLATE TRADICIONAL CON AZUCAR BOLSA POR 500 GRAMOS. — Permiso Sanitario de Alimentos Requisitos sanitarios: para los productos objeto del presente contrato, el contratista deberá aportar, según corresponda, Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de conformidad con la clasificación del riesgo sanitario aplicable a cada producto. Para aquellos bienes que, conforme a la normatividad vigente, no requieran documento sanitario expedido por el INVIMA, el contratista deberá garantizar y acreditar el cumplimiento de las normas técnicas, sanitarias y de calidad aplicables, así como de los requisitos exigidos por las autoridades competentes.		Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
23.	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: el contratista deberá entregar los víveres de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución Nro. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el *aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, así como a las disposiciones* complementarias expedidas por el INVIMA, relacionadas con el registro, permiso o notificación sanitaria, de conformidad con los procedimientos vigentes.	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
24.	Con el propósito de facilitar la entrega, el contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: Los empaques secundarios deben cumplir los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las cajas debe contener la siguiente información: Identificación de remesa. Producto. Cantidad. Peso. N° de contrato	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI	CUMPLIÓ NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)				
	Fecha de vencimiento. Fecha fabricación Nota 1: los empaques de los productos no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución Nro. 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". Nota 2: En caso de que la unidad contratante requiera o exija condiciones de empaque y rotulado diferentes a las establecidas en la presente especificación técnica, deben ser acordadas entre la entidad con el supervisor del contrato.			fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

Lote 2 - VIVERES NO PERECEDEROS

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI	CUMPLIÓ NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)						
1.	**LOMITOS DE ATUN EN ACEITE SOBRE POR 85 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.			SI		Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	Marca:		**DON SANCHO**			
	Referencia:		**LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL**			
	Numero de registro sanitario vigente:		RSA-0019211-2022			
	REQUISITOS GENERALES	Ingredientes	Atún natural (Lomo) en aceite de girasol, sin azúcar, medio en grasa, medio en sal.			
		Información nutricional:	Calorías 92 kcal, grasa total 4g, grasa saturada 0.8 g, azucares añadidos 0,0g proteína 14g, sodio 271 mg, vitamina A 30 µg ER, vitamina D 0.06 µg, hierro 0.8 mg, calcio 25 mg y zinc 0.34 mg.			
		Otras características del producto	Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua y sal.			
	Requisitos normativos		Registro sanitario vigente			
	EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Sobre 85 Gramos - Presentación individual en sobre de 85g. embazado en un laminado flexible retornable tipo sanitario. El envase no debe generar sustancias toxicas, el envase debe ser un sistema muesca o apertura fácil.			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.			
2.	**MANÍ SOBRE POR 40 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.			SI		Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro.
	Marca:		**LA ESPECIAL**			
	Referencia:		**MIX ARÁNDANOS**			
	Numero de registro sanitario vigente:		NSA-0013947-2023			
	REQUISITOS GENERALES	Ingredientes	Mezcla de arándanos, maíz tostado, maní con sal, maní confitado, arándanos, almendras.			
		Información nutricional:	Calorías 200 - 210 kcal, grasa Total 12g, grasa Saturada 2g, Sodio 160mg, Carbohidratos Totales 19g, *Fibra Dietaria 2g, Azúcares 9g, Proteína 5g.*			
		Otras características del producto	contenido neto: 40 gramos, porciones por embacé 1.			

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI__ NO__	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)					
	Requisitos normativos		Registro sanitario vigente		002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Sobre individual 40 gramos		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de diez 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.		
3.	**BARRA DE PROTEINA BOLSA POR 60 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. **Marca:** GOING **Referencia:** BARRA DE CEREAL EN LAS VARIEDADES **Numero de registro sanitario vigente:** NSA-0016884-2024			SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Ingredientes	La barra de proteína hecha a base de frutos secos (como almendras), avena y puede incluir otros ingredientes naturales como arándanos o cocoa, dependiendo del sabor.		
		Información nutricional:	Calorías 273 kcal, grasa total 14g, grasa saturada 2,0g, grasa trans 0,0mg, sodio 94mg, carbohidratos totales 28g, fibra dietética 4,3g, azucares totales 6,7g azucares añadidos 2,4g, proteína 11g, Vitamina A 68 µg ER, hierro 1,9 mg, Calcio 29mg, Zinc 0,88 mg.		
		Otras características del producto	aporta: 10g >= de proteína >= 5g fibra.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario vigente		
	EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Bolsa plástica termosellado 60 gramos. - Tamaño de porción 1 barra (60g), número de porciones por embace (1) sola unidad.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.		
4.	**BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE SOBRE POR 36 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. **Marca:** ACTIVADE **Referencia:** MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA HIDRATANTE ENERGÉTICA PARA DEPORTISTAS **Numero de registro sanitario vigente:** RSA-0008139-2019			SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Ingredientes	Mezcla en polvo para preparar bebida hidratante energética para deportistas con hierro, calcio, fósforo, vitaminas, alimento granulado.		
		Información nutricional:	Calorías 28kcal, grasa 0 g, grasa saturada 0 g, grasa trans. 0 mg, carb. Total 7,1g, azucares totales 6,6 g, proteína 0g, sodio 42mg.		
		Otras características del producto	Contenido neto 36 g rinde 1/2 litro, número de porciones 2.5.		
	Requisitos normativos		Registro sanitario vigente		
	EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- sobre Contenido neto 36 gramos, - Diferentes sabores.		
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de nueve 9 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (1) mes desde su fecha de fabricación.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI__ NO__	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)				
5.	**SOPA INSTANTÁNEA EMPAQUE PLÁSTICO POR 85 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: **MARUCHAN** Referencia: **PASTA DE HARINA DE TRIGO PRECOCIDA PARA PREPARAR SOPA** Numero de registro sanitario vigente: PSA-0006179-2025		SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Ingredientes	Sopa instantánea de harina de trigo enriquecida, niacina, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina, carbonato de potasio, salsa de soya (agua, trigo, frijol de soya, sal) carbonato de sodio, hexametafosfato de sodio, tripolifosfato de sodio, fosfato monosódico, sabor surtido.	
		Información nutricional:	*Grasa total 15g, grasa monoinsaturada 6g, grasa* poliinsaturada 1,8g, grasa saturada 7g grasa trans 0mg, Sodio 1521 mg, Carbohidratos totales 51g fibra dietaría 2,3g, azucares totales 2,3g Azucares añadidos 1,2g, Proteína 8,2g, vitamina A 117 µg, Vitamina D117 IU, Hierro 5,6 mg, Calcio 18 mg, Zinc 1,4 mg.	
		Otras características del producto	Con sazonador incluido, saborizantes naturales deshidratados 0,02%.	
	Requisitos normativos		Registro sanitario vigente	
	EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Bolsa plástica de 85 gramos. - 01 porción por embace.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	
6.	**CHOCOLATE INSTANTÁNEO SOBRE POR 20 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. Marca: **CHOCOLISTO** Referencia: **MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDAS DE CHOCOLATE INSTANTÁNEA** Numero de registro sanitario vigente: RSA-0026146-2023		SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
	REQUISITOS GENERALES	Ingredientes	Alimento en polvo, extracto de malta, solidos lácteos, cebada, azúcar, cacao en polvo, vitaminas y minerales C, D, B2, B6, B12.	
		Información nutricional:	Calorías 147 kcal, Grasa Total 1.1 g, Grasa Saturada 0.7g, Sodio 122mg, Carbohidratos Totales 26 g, Azúcares 19 g, azucares añadidos 6.2g, Fibra Dietética1 g, Proteína 2.4 g, vitamina B2 o 86 mg, niacina 6.9mg, vitamina B12, fosforo 321 mg, zinc1.2mg.	
		Otras características del producto	diluible en 7 oz (210 ml) de leche para agitar y consumir.	
	Requisitos normativos		Registro sanitario vigente	
	EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	- Sobre de 20 gramos. - 1 porción por empaque.	
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
7.	**PROTEINA EN POLVO SOBRE POR 30 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. **Marca:** GOING **Referencia:** PROTEINA GOING **Numero de registro sanitario vigente:** RSA-0013455-2021 REQUISITOS GENERALES – Ingredientes: Proteína aislada de arveja, diferentes sabores, fruto del monje (edulcorante), jengibre, lecitina de soya, vitamina B12. REQUISITOS GENERALES – Información nutricional: Calorías: 110, Grasa Total: 2 g (3% VD), Grasa Sat.: 0.5 g (3% VD), Sodio: 580 mg (25% VD), Total, Carbs: 5 g (2% VD), Azúcares: 0 g, Proteína: 21 g, Vitamina A (0% VD), Vitamina C (0% VD), Vitamina B12 (100% VD), Hierro (0% VD). REQUISITOS GENERALES – Otras características del producto: Diluible en 300 – 400ml de agua o leche. Requisitos normativos: Registro sanitario vigente EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto: 1 sobre cantidad/proporción (30g). Vida útil de producto y requerimientos de la entidad: El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026
8.	**BEBIDA NUTRICIONAL EN POLVO LATA POR 400 GRAMOS** El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas. **Marca:** ENSURE ADVANCE **Referencia:** ALIMENTO EN POLVO PARA PROPÓSITOS MÉDICOS ESPECIALES **Numero de registro sanitario vigente:** RSA-004359-2017 REQUISITOS GENERALES – Ingredientes: suplemento nutricional completo y balanceado, libre de gluten y lactosa, diseñado para adultos; Contiene 28 vitaminas y minerales, proteínas de alto valor biológico, carbohidratos, grasas saludables (Omega 3 y 6) y fibra (FOS/inulina) para mejorar la salud nutricional, la fuerza y la energía. REQUISITOS GENERALES – Información nutricional: (Por 100g de polvo, puede variar según sabor/tipo): Energía: Aproximadamente 450–470 kcal450 minus 470 kcal; Proteínas: Fuente de alta calidad para el mantenimiento de masa muscular; Carbohidratos: Maltodextrina y sacarosa como fuentes principales de energía; Grasas: Mezcla de aceites vegetales (soya, canola, maíz) con Omega 3 y 6, libre de grasas trans; Fibra: Contiene fructooligosacáridos (FOS) e inulina para la salud intestinal; Vitaminas y Minerales: Incluye vitamina D, calcio, hierro, zinc, antioxidantes (vitamina C, E, selenio), complejo B, entre otros REQUISITOS GENERALES – Otras características del producto: Presentación de 400 gramos, sabores surtidos, rinde aproximadamente entre 7 porciones. Cada porción estándar se prepara disolviendo 6 cucharadas medidoras (aprox. 53,5g) en 195 mL de agua, resultando en un vaso de 230 mL de producto. Requisitos normativos: Registro sanitario vigente EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto: - Lata 400 gramos - *Presentación de 400 gramos rinde aproximadamente* entre 7 porciones. Cada porción estándar se prepara disolviendo 6 cucharadas medidoras (aprox. 53,5g) en	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

<table>
<tr><th colspan="3">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLIÓ SI__ NO__</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td colspan="5">DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td>195 ml de agua, resultando en un vaso de 230 ml de producto</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td>El producto requiere una vida útil de doce 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9.</td><td colspan="2"><u>GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE SOBRE POR 33 GRAMOS</u>
El contratista especificó marca, referencia y link de consulta del fabricante del elemento ofertado, donde se validó las especificaciones técnicas.
Marca: GOING
Referencia: GEL ENERGÉTICO PARA DEPORTISTAS VARIEDADES
Numero de registro sanitario vigente: RSA-0025136-2023
REQUISITOS GENERALES — Ingredientes: Maltodextrina, Agua, Miel De Café, Stevia (edulcorante natural), Ácido Cítrico (acidulante), Ácido Ascórbico (Vitamina C), Cloruro De Sodio, Sabor Tropical Fruit idéntico al natural (sabor), Sorbato De Potasio (conservante), Benzoato De Sodio (conservante), Vitamina B1 Tiamina, Vitamina B2 Riboflavina, Vitamina B5, Vitamina B6 Y Vitamina B12 Cianocobalamina
Información nutricional: Carbohidratos 22 g, Calorías: 84 kcal, Cafeína 12.5 mg, Sodio/Electrolitos Incluye cloruro de sodio y potasio, Vitaminas: Complejo B (B1, B2, B3, B5, B6, B12).
Otras características del producto: Gel energético Constitución con sabores surtidos, tamaño por porción 1 sobre (33 gramos), numero de porciones por envase (1) sola unidad.
Requisitos normativos: Registro sanitario vigente
EMPAQUE EMBALAJE Y ROTULADO: Presentación del producto: - Sobre de 33 gramos
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad: El producto requiere una vida útil de doce 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.</td><td>SI</td><td>Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026</td></tr>
<tr><td>10.</td><td colspan="2">MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD:
Previa aprobación de la garantía única se deberá realizar el acta de inicio, en la cual se plasmará: el cronograma de entrega, marcas de los víveres, realizando la respectiva verificación que se encuentren vigentes en el registro INVIMA.
El contratista se obliga a que todos los productos que se entreguen, se encuentren en circulación en el mercado, no variar el producto con ocasión de la marca y referencia ofrecida y aceptada; lo anterior considerando que la entidad, en etapa de selección a través del comité evaluador, verificara los registros sanitarios presentados por el contratista con relación a la información exigida en los 9 ítems, a través del enlace disponible del instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos INVIMA, web:
https://consultaregistro.invima.gov.co/Consultas/consultas/consreg_encabcum.jsp.
El contratista se obliga con la Dirección Logística y Financiera, en garantizar la óptima calidad para la alimentación. Durante la ejecución, el contratista de obliga a dar cumplimiento a lo establecido en la ley 9° de 1979, Titulo V (en el cual se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse los alimentos y el personal) y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen, adicionen o sustituyan, total o parcialmente alguna de las anteriores.</td><td>SI</td><td>Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026</td></tr>
</table>

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO: (transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)			
11.	Los alimentos que a la hora de ser entregados a la Policía Nacional – Comando de Operaciones Especiales y Antiterrorismo (COPES), presenten daños físicos y/o afectaciones en la calidad de cualquier alimento por actos imputables al contratista o con ocasión de la fabricación, transporte o entrega de los mismos, no serán recibidos por el supervisor del contrato. De igual manera aquellos que no cumplan con la fecha de caducidad mínima establecida. Este acto no generará costos adicionales para la Policía Nacional, el contratista deberá cubrir los gastos de transporte, logística y demás que genere el cambio de los elementos. Lo anterior sin perjuicio de afectación al plazo de ejecución contractual o amparo "calidad de los bienes" de los mecanismos de cobertura, según corresponda.	SI	Se da cumplimiento a las especificaciones técnicas en lo referente a la segunda y tercera entrega, como lo evidencia los Formato de Recepción de Bienes Nro. 002/JESEP, de fecha 19/08/2026, Recepción de Bienes Nro. 003/JESEP, de fecha 15/09/2026

REQUISITOS GENERALES PARA LOTE 1 Y 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLIÓ SI NO	OBSERVACIONES
DE CARÁCTER TÉCNICO:(transcribir las establecidas en el anexo de especificaciones técnicas del contrato u orden de compra)				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO			
1.	ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD El contratista certificó mediante documento FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD de fecha 07/05/2026, el compromiso a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato y que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su servicio y sea revelada información marcada como confidencial.		SI	A la fecha de presentación del presente informe de supervisión, no se ha observado ninguna actuación atípica a las establecida en el contrato.
2.	**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**		SI	Mediante certificación de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, expedida el 16/07/2026 por el revisor fiscal de la firma contratista, el contratista acreditó el cumplimiento de las obligaciones derivadas del pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, las prestaciones sociales y los aportes a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) de sus trabajadores vinculados directa o indirectamente a la ejecución del contrato de compraventa PN DILOF Nro. 06-2-10205-26.
	2.1	El contratista acreditó mediante documento ESTANDARES MINIMOS 2026 de fecha 21/04/2026, el cumplimiento de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST), en los términos establecidos por el Decreto 1072 de 2015 y por la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo, mediante la presentación de la calificación oficial radicada ante la Administradora de Riesgos Laborales ARL correspondiente al año inmediatamente anterior a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad como lo establecido en la Circular 027 del 2026.		
	2.2	El contratista acreditó mediante documento CONSTANCIA AFILIACIÓN EMPRESA ARL de fecha 14/04/2026, el cumplimiento de las obligaciones legales relacionadas con el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, prestaciones sociales y afiliación y pago a la Administradora de Riesgos Laborales ARL de sus trabajadores, cualquiera sea la modalidad de vinculación contractual.		
	2.3	El contratista certificó mediante documento FORMULARIO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO de fecha 07/05/2026, el compromiso de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo *complementen*.		

3.		**REQUERIMIENTO AMBIENTAL**		Esta supervisión deja constancia que las certificaciones aportadas por el contratista durante la etapa precontractual, se encuentran vigentes y no requieren actualización periódica. En consecuencia, su presentación no será exigida en la presente etapa de ejecución contractual, sin perjuicio de que la supervisión pueda requerirlas cuando lo considere necesario o previo a la finalización del contrato para verificar el cumplimiento total de las mismas.
	3.1	El contratista presentó documento certificado de consulta del Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), de fecha 06/05/2026, expedido a través del enlace oficial del Ministerio de Ambiente: https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext. *Así mismo, este certificado deberá ser presentado durante la ejecución* del contrato cuando el supervisor lo requiera, con el fin de verificar la existencia o no de sanciones ambientales vigentes.	N/A	
	3.2	El contratista presentó documento ACTA DE INSPECCIÓN ALMACENAMIENTO de fecha 04/02/2026, relacionando las condiciones sanitarias de instalaciones y proceso, indicando que el predio o inmueble destinado para el objeto contractual cuenta con uso del suelo permitido para la actividad de tipo comercial y/o industrial, conforme al Plan de Ordenamiento Territorial (POT) vigente del respectivo municipio o distrito, el cual incorpora las determinantes ambientales definidas por la autoridad ambiental competente, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 388 de 1997, la Ley 99 de 1993, el Decreto 1077 de 2015 y el Decreto 1076 de 2015.	N/A	
	3.3	El contratista presentó documento CARTA DECLARACIÓN SOBRE TRÁMITES AMBIENTALES EN PROCESO de fecha 13/05/2026, informando que actualmente se encuentra adelantado los trámites correspondientes ante la autoridad ambiental competente y, de ser legalmente exigibles, obtenerlos y presentar el documento emitido por la autoridad ambiental competente.	N/A	
	3.4	El contratista acreditó mediante documento INSCRIPCIÓN EN LÍNEA de fecha 06/05/2026, la inscripción y actualización vigente en el Registro Único Ambiental (RUA) ante la autoridad ambiental competente. Para tal efecto, allegó copia del certificado de registro emitido por la respectiva autoridad, en cumplimiento de lo establecido en el Decreto 1076 de 2015 y demás normas concordantes, en tanto constituye una obligación legal para las actividades que generen impactos ambientales o residuos peligrosos.	N/A	
	3.5	El contratista certificó mediante documento CERTIFICADO ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD de fecha 07/05/2026, el *cumplimiento sanitario e inocuidad de alimentos garantizando que los* alimentos suministrados son producidos, procesados y comercializados en establecimientos que cuentan con concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad sanitaria competente, y este debe entregar al supervisor del contrato, asegurando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas para la fabricación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos. En caso de que actúe como productor, deberá cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y demás requisitos sanitarios aplicables; Lo anterior, conforme a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y en la Ley 9 de 1979, así como a las disposiciones de inspección, vigilancia y control sanitario establecidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las autoridades sanitarias territoriales.	N/A	
	3.6	El contratista acreditó mediante documento PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS cumplir con la normatividad ambiental vigente en materia de gestión integral de residuos sólidos, peligrosos, especiales y residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y planes posconsumo, acorde con la actividad desarrollada, cumpliendo con los lineamientos de la Resolución 754 de 2014 , y garantizar la adecuada identificación, segregación, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados, de conformidad con la Ley 99 de 1993, el Decreto 1076 de 2015, el Decreto 4741 de 2005, la Resolución 1362	N/A	

		de 2007 y la Resolución 1512 de 2010; así mismo, presentó documento CERTIFICADO DISPOSICIÓN ACEITES de fecha 04/02/2026, en el cual certifica que el establecimiento participa con la entrega de los residuos, a gestores o sistemas de recolección autorizados por las autoridades ambientales competentes por jurisdicción, durante la ejecución del contrato se debe conservar los certificados de disposición final y entregar al supervisor del contrato cuando se requiera. El incumplimiento de estas obligaciones será de exclusiva responsabilidad del contratista, quien asumirá las consecuencias legales, ambientales y contractuales que se deriven del incumplimiento.		Esta supervisión deja constancia que las certificaciones aportadas por el contratista durante la etapa precontractual, se encuentran vigentes y no requieren actualización periódica. En consecuencia, su presentación no será exigida en la presente etapa de ejecución contractual, sin perjuicio de que la supervisión pueda requerirlas cuando lo considere necesario o previo a la finalización del contrato para verificar el cumplimiento total de las mismas.
	3.7	El contratista presentó documento CARTA DECLARACIÓN SOBRE TRÁMITES AMBIENTALES EN PROCESO de fecha 13/05/2026, informando que actualmente se encuentran adelantado los trámites correspondientes ante la autoridad ambiental competente, con el fin de garantizar que, en la fabricación, suministro, operación y/o utilización de los insumos, elementos, equipos o tecnologías requeridos para la ejecución del objeto contractual, no se empleen, incorporen ni comercialicen *sustancias agotadoras de la capa de ozono* (SAO) *ni otras* sustancias contaminantes sujetas a control ambiental. El incumplimiento de estas obligaciones será de exclusiva responsabilidad del contratista, quien asumirá las consecuencias legales, ambientales y contractuales que se deriven.	N/A	
4.		COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN El contratista certificó mediante documento FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN de fecha 07/05/2026, cumplir con el compromiso de anticorrupción dentro del contrato manifestando que se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al mismo y si se comprueba el incumplimiento del contratista, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en la ejecución del contrato actúe en su nombre, es causal suficiente para la terminación anticipada del contrato.	SI	La presente obligación se entiende acreditada con el Formulario Compromiso Anticorrupción suscrito por el contratista durante la etapa precontractual, documento que hace parte del expediente contractual y cuya vigencia se mantiene durante la ejecución del contrato.

2.1. NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se presentaron novedades o situaciones de relevancia durante el periodo reportado en el presente informe de supervisión

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (94) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (74) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

"(...)

FORMA DE PAGO	*La Policía Nacional – Dirección Logística y Financiera cancelará el valor del contrato de la siguiente forma:* *El valor del contrato será cancelado mediante pagos parciales en moneda legal colombiana, conforme a las entregas de los bienes realizadas por el contratista y recibidas a satisfacción por parte del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días calendario una vez presentada la factura y la certificación del recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato junto con los demás documentos*

requeridos por la Dirección Logística y Financiera, de acuerdo con el derecho al turno y a la disponibilidad del Plan Anual de Caja (PAC).

Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o, si recibidos son devueltos por inconsistencias tales como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional - Dirección Logística y Financiera, reprogramará el valor a cancelar una vez se hubieren subsanado las observaciones, se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado y de acuerdo con el derecho a turno y a la disponibilidad del Plan Anual de Caja (PAC).

***Nota:** para efectuarse el pago el contratista deberá cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 165 del 01/11/2023, "Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación", en las Circulares Externas 002 del 08/01/2016, mediante la cual se implementó el "PAGO A BENEFICIARIO FINAL A TRAVÉS DEL SIIF NACIÓN" y 042 del 26/12/2023, mediante la cual se implementó el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN", expedidas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en caso de que aplique.*

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

***NOMBRE BENEFICIARIO:** GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S*
***NIT:** 900.870.468-1*
***ENTIDAD FINANCIERA:** BANCO DAVIVIENDA S.A.*
***TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE*
***NÚMERO DE CUENTA:** 012769994570*

"(...)

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato u orden de compra	$331.881.392,00	100 %
Valor total de las entregas	$191.151.678,00	57,60%
Valor total facturado	$191.151.678,00	57,60%
Valor facturado pendiente de pago	$ 63.717.226,00	19,20%
Valor pagado	$127.434.452,00	38,40%
Valor pendiente de entrega	$140.729.714,00	42,40%

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**)

Lote	No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
1	001	$43.638.636,00	15/07/2026	$43.638.636,00	FVES35401	$60.738.081,00	$2.979.145,00	292876126
2		$20.078.590,00	15/07/2026	$20.078.590,00	FVES35454			
1	002	$43.638.636,00	19/08/2026	$43.638.636,00	FVES36105	$60.738.081,00	$2.979.145,00	344981626
2		$20.078.590,00	19/08/2026	$20.078.590,00	FVES36106			
1	003	$43.638.636,00	15/09/2026	$43.638.636,00	FVES36628	N/A	N/A	N/A
2		$20.078.590,00	15/09/2026	$20.078.590,00	FVES36629			

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

- Se verifico que los elementos de La primera entrega del objeto del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10182-26 ingresaron a los estados contables como lo demuestra las certificaciones de entrada de bienes por concepto de entrada de mercancías Documento Material 5003958116-2026 lote 1 y 5003958114-2026 lote 2 Movimiento: 101 del 21/07/2026 emitida por parte del señor Intendente jefe CARLOS ANDRES FRANCO LOAIZA Almacenista DILOF.

- Se verifico que los elementos de la segunda entrega del objeto del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10182-26 ingresaron a los estados contables como lo demuestra las certificaciones de entrada de bienes por concepto de entrada de mercancías Documento Material 5003984814-2026 lote 1 y 5003984835-2026 lote 2 Movimiento: 101 del 24/08/2026 emitida por parte del señor Intendente Jefe CARLOS ANDRES FRANCO LOAIZA Almacenista DILOF.

5. RECOMENDACIONES

La supervisión no tiene recomendaciones acerca del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26

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 _____

Teniente coronel **MAURICIO FERNANDO SÁENZ CÓRDOBA**
Coordinador Operativo de la Unidad de Diálogo y Mantenimiento del Orden
Supervisor del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26 – Lote 1
Correo electrónico: mauricio.saenz@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3102209936

Firma_____

Subintendente **GUSTAVO ADOLFO GOYENECHE GUALDRON**
Integrante Unidad Táctica de Operaciones Especiales y Antiterrorismo
Supervisor del contrato de compraventa PN DILOF No. 06-2-10205-26 – Lote 2
Correo electrónico: andy.hernandez0430@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3167238286

MARIA INES SUAREZ GARZON

Firmado digitalmente por MARIA INES SUAREZ GARZON
Fecha: 2026.09.25 10:39:01 -05'00'

Firma_____

Señora **MARÍA INÉS SUÁREZ GARZÓN**
Representante legal de la firma GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S
Correo electrónico: financiera@alimentosquesabor.com; ventasestado@gruposugasas.com; licitaciones@gruposugasas.com
No. Celular: 3175739798 – 3166242457