

Página 1 de 10	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5 2771773773		

No. GS – 2026 –

- COMAN – SUBCO – 20.1

Leticia, 31 de Marzo de 2026.

Señor Teniente Coronel
DARWIN PÉREZ RODRIGUEZ
Comandante Departamento de Policía Amazonas (E)
Policía Nacional
Carrera 11 No.12-32. Barrio victoria Regia
Leticia - amazonas.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 13-7-10004-26**TIPO DE INFORME****PERIÓDICO X O FINAL****Periodo del informe de supervisión**

Desde	05/03/2026	Hasta	31/03/2026
-------	------------	-------	------------

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicado oficial No. GS-2026-006287-DEAMA del 05 de marzo de 2026, el señor coronel SANTIAGO GARAVITO ARANZAZU, obrando en calidad de comandante de Departamento de Policía Amazonas, nombra como supervisor del contrato del asunto a la suscrita teniente LUZ MARINA RODRÍGUEZ GARCÍA Responsable Equipo Direccionamiento Local De Vigilancia Comunitaria Por Cuadrantes DEAMA.

- Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual
- No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6

Se elabora el primer informe de supervisión correspondiente del 05 de marzo de 2026 al 31 de marzo de 2026, para el momento el contrato de prestación de servicio No. 13-7-10004-26, se encuentra en ejecución, sin novedad.

Página 2 de 10	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		

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	13-7-10004-26 del 05 de Marzo de 2026.
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA NACIONAL, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN EL DESARROLLO DE LOS COMICIOS ELECTORALES EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS.
Contratista	FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA/ C.C. No. 79.909.457 de Bogotá D.C.
Representante legal	FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA/ C.C. No. 79.909.457 de Bogotá D.C.

Valor inicial del contrato u orden de compra.

No. RPC	REC.	OBJETO	RUBRO	VALOR
<i>RPC: 4026</i> 03/03/2026.	10 G.G. DEAMA 2025	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA NACIONAL, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN EL DESARROLLO DE LOS COMICIOS ELECTORALES EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS.	A-02-02-02-006-003	\$ 62.150.000,00
TOTAL				\$ 62.150.000,00

Valor adiciones del contrato u orden de compra

N/A.

Valor total del contrato u orden de compra

\$ 62.150.000,00

Plazo de ejecución inicial

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 21 de julio de 2026, a partir de la aprobación de la póliza de garantía.

Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra

04/03/2026.

Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)

21/07/2026.

Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)

N/A.

Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)

N/A.

Adiciones

N/A.

Modificatorios

N/A.

Prorrogas

N/A.

Página 3 de 10	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		
Otros	N/A.	

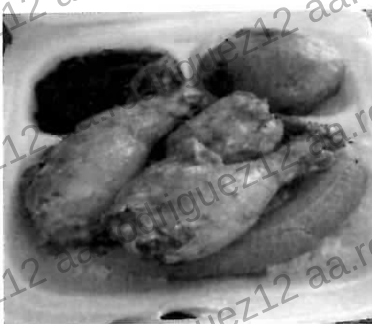
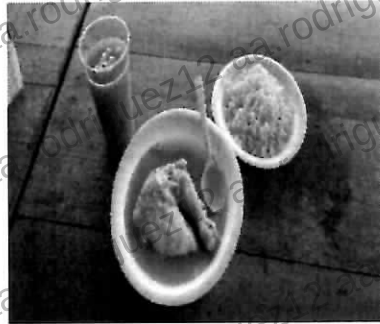
1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

El día 8 de marzo se realizó la entrega de la alimentación conforme a lo establecido en el menú previamente aprobado dentro de las condiciones contractuales. Durante la jornada, se verificó el cumplimiento en cuanto a cantidad, calidad presentación y oportunidad en la distribución de los alimentos, evidenciando que estos fueron suministrados de manera adecuada a la población beneficiaria.

Así mismo, no se presentaron novedades, quejas o inconsistencias en la prestación del servicio, garantizando el normal desarrollo de la actividad y el cumplimiento de las obligaciones por parte del contratista. En consecuencia, se deja constancia de que la entrega se efectuó a satisfacción, en concordancia con los lineamientos y especificaciones técnicas del contrato.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Página 4 de 10

Código: 2BS-FR-0019

Fecha: 12-03-2021

Versión: 5

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA



POLICÍA NACIONAL



Durante el mes de marzo de la vigencia 2026, La supervisión del contrato 13-7-10004-26, con fecha 04/03/2026 diligencia y presenta el formato 2BS-FR-0045 PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS - CONSTANCIA RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES O SERVICIOS, por el servicio prestado por el contratista, según factura electrónica de venta No. ESA - 1844 de fecha 17/03/2026, por valor de \$22.128.453.00.

FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA

Actividad Económica Principal 5611

No somos Gran Contribuyente

No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA

No somos Adquirente del Impuesto sobre la Renta y Complementarios

Contribuyentes del impuesto unificado según el régimen simple de tributación

SIN IVA

Factura Electrónica de Venta

ESA - 1844

Representación Gráfica

Habilitación Numeración de Facturación Electrónica

No. 18764099555929 de 09/10/2025 - 09/04/2026 autoriza ESA - 1.765 a ESA - 100.000

Tipo de Operación

Estandar

Fecha de Generación

15/03/2026 23:13

Fecha de Vencimiento

30/03/2026 23:13

Forma de Pago

Crédito 15 DÍAS

Medio de Pago

Consignación bancaria

Moneda

COP

Origen de Compra

1999

DATOS DEL EMISOR

Razón Social: FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA
 Nombre Comercial: 73999452
 Obligación: NO APLICA
 Email: albarromol@gmail.com
 Teléfono: 3108603227
 Dirección Fiscal: CR 10 11 119 BRR VICTORIA REGIA LETICIA, (AMAZONAS, CO)

DATOS DEL CLIENTE

Razón Social: POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO AMAZONAS
 Nombre Comercial: POLICIA NACIONAL DEPARTAMENTO AMAZONAS
 NIT: 800120601
 Obligación: IVA
 Email: deama.ofcon@policia.gov.co
 Teléfono: 5925069
 Dirección: Ciudad, Depart.

No.	REF.	DESCRIPCIÓN	CANT.	U/M.	PRECIO	IMP.	SUBTOTAL	TOTAL ITEM
1	000	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL DEPARTAMENTO DE POLICIA AMAZONAS DE ACUERDO AL CONTRATO 13-7-10004-26	237	EA	\$93,369.00		\$22,128,453.00	\$22,128,453.00

Página 6 de 10	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA		
Fecha: 12-03-2021			
Versión: 5			
<p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empacado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p>B. ALMUERZO</p> <p>POLLO ASADO 250 gr (02 presas de pollo bien asado), 100 gr de papa al vapor, 120 gr de Plátano maduro, 150 gr de arroz blanco, 100 gr de frijol rojo, ají empaque individual, salsa de tomate empaque individual y 01 dulce personal (bocadillo o chocolatina), empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <p>C. REFRIGERIO</p> <p>SÁNDWICH DE POLLO: 140 gr de pechuga de pollo deshuesado y sin piel, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr (2 lonchas) de queso, 18 gr (1 hoja) de lechuga iceberg, 25 gr de salsa de cilantro (mayonesa, mostaza, cilantro, especias), 1 pan blanco tipo sándwich cubano de 15 cm de largo y 8 cm de ancho. Empacado en aluminio y bolsa personal y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de fruta pasteurizado variedad de frutas de 200 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p>Nota 1: el refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empacado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p>D. CENA</p> <p>HAMBURGUESA: 150 gr de carne de res artesanal, pan blando para hamburguesa, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr de cebolla grille, 12gr (1 hoja) de lechuga fresca, 25 gr (01 loncha) de queso doble crema, 100 gr de papas a la francesa, salsa de tomate empaque individual, mayonesa empaque individual, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos</p> <p>Nota 1: la cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empacado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p>PAQUETE DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE DIFÍCIL ACCESO</p> <p>A. DESAYUNO</p> <p>TORTILLA: (1 tortillas por persona) cada una con 3 huevos revueltos, 25 gr (1 lonja) de tocineta, 50 gr (02 lonchas) de queso doble crema, 25 gr (1 lonja) de jamón y 1 tortilla de harina grande, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de jugo en botella plástica de 500 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p>			
	Si	En ejecución	

Página 7 de 10	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		
<p>Nota 1: el desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaçado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p>B. ALMUERZO</p> <p>POLLO ASADO 250 gr (02 presas de pollo bien asado), 100 gr de papa al vapor, 120 gr de Plátano maduro, 150 gr de arroz blanco, 100 gr de frijol rojo, aji empaque individual, salsa de tomate empaque individual y 01 dulce personal (bocadillo o chocolatina), empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <p>Nota 1: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaçado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p>C. REFRIGERIO</p> <p>SÁNDWICH DE POLLO: 140 gr de pechuga de pollo deshuesado y sin piel, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr (2 loncha) de queso, 18 gr (1 hoja) de lechuga iceberg, 25 gr de salsa de cilantro (mayonesa, mostaza, cilantro, especias), 1 pan blanco tipo sándwich cubano de 15 cm de largo y 8 cm de ancho. Empacado en aluminio y bolsa personal y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de fruta pasteurizado variedad de frutas de 200 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p>Nota 1: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaçado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p>D. CENA</p> <p>HAMBURGUESA: 150 gr de carne de res artesanal, pan blando para hamburguesa, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr de cebolla grille, 12gr (1 hoja) de lechuga fresca, 25 gr (01 loncha) de queso doble crema, 100 gr de papas a la francesa, salsa de tomate empaque individual, mayonesa empaque individual, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <p>Nota 1: la cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p>		

Página 8 de 10	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			
Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.			
NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.			
Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaque deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos			
El contratista garantiza que cuenta con la capacidad operativa para ejecutar el contrato, brindando como lugar del desarrollo de las actividades la siguiente dirección:			
Teniendo en cuenta las actividades a desarrollar, el contratista, deberá presentar al supervisor del contrato, las certificaciones por parte de un médico avalado por el Ministerio de Educación, que evidencien el correcto estado de salud de las personas, enfocado en la manipulación de alimentos.			
El contratista deberá cumplir y aplicar en todos sus procesos, las buenas prácticas de manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, ensamble, preparación, elaboración, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (artículo 3° y 5° de la Resolución No. 2675 de 2013).			
Con el fin de garantizar la calidad en los productos objeto del presente proceso, la entidad podrá solicitar al contratista, una muestra física de los ítems, DESAYUNOS, ALMUERZOS Y/O CENAS, HIDRATACIÓN, REFRIGERIOS Y BEBIDAS de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas, lo anterior con el fin de verificar la presentación empaques y demás características físicas de los productos a contratar.			
El contratista se obliga a cumplir con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto del contrato, especialmente deberá garantizar la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar el Decreto 539 de 2014 "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior".			
CALIDAD EN LOS INSUMOS Y PRODUCTOS:			
El contratista se compromete a que los productos que serán objeto de la producción de los alimentos tendrán el respectivo registro o certificado expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA para aquellos que deban tenerlo, así mismo, durante la ejecución del contrato será verificado por la supervisión del contrato.			
El contratista deberá cumplir durante las actividades de distribución de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.			
El contratista se obliga a cumplir con las características técnicas de cada uno de los alimentos descritas en las fichas técnicas de productos anexas al presente documento y hacen parte integral del proceso de contratación. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo.			
El contratista se obliga a cumplir con las fichas técnicas de cada producto, el peso de porción de los alimentos componentes de los menús. Para garantizar el aporte nutricional el contratista deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o rangos indicados en las fichas técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del proceso de contratación.			
El contratista se obliga a utilizar embalajes que permitan conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, conforme a las condiciones establecidas en las fichas técnicas por producto.			
El contratista se obliga a utilizar embalajes que permitan conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, conforme a las condiciones establecidas en las fichas técnicas por producto.			
El contratista se obliga a entregar bolsas de acuerdo a colores y clasificación establecidos en el Artículo 4° de la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", la cantidad de bolsas dependerá de la cantidad alimentos y sus respectivos empaques entregados, dicha distribución también dependerá de los diferentes lugares de entrega.			
El contratista se obliga a presentar los reportes detallados y estadísticos impresos y en medio magnético que faciliten el análisis y control del consumo, a solicitud de la supervisión del contrato.			
El contratista deberá cumplir con los parámetros ambientales y del cuidado del medio ambiente, aportando al cumplimiento de la Política Ambiental de la Policía Nacional, que dice:			

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

En la supervisión del contrato de prestación de servicio No. 13-7-10004-26 del 04 de marzo de 2026, no se han presentado novedades, la ejecución sigue dentro del plazo establecido en el contrato.

Página 9 de 10

Código: 2BS-FR-0019

Fecha: 12-03-2021

Versión: 5

ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS

INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA



POLICÍA NACIONAL

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (26) días calendarios desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (138) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago lo realizará la Policía Nacional – Departamento de Policía Amazonas, en moneda legal colombiana, dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial o documento equivalente, previa la aprobación de las formalidades de ella, junto con el recibo a satisfacción de los bienes entregados por el contratista, documento que será expedido por el supervisor del contrato y con los documentos requeridos por el Departamento de Policía Amazonas.

El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC) por parte de la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional (DIRAF). Estos documentos deberán ser allegados a la oficina del Grupo de Contratos del Departamento de Policía Amazonas, ubicada en la carrera 11 No. 12-32 barrio victoria regia, en Leticia y publicar copia a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano.

El Departamento de Policía Amazonas debe aceptar o rechazar la factura o documento emitido por el Proveedor, sin embargo, será autónomo de aceptar o rechazarlo. En caso tal aprobará factura o documento presentado y efectuará el pago al proveedor dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la presentación de la factura o documento equivalente, el contratista, en caso de estar obligado, deberá presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN y mediante procedimiento establecido por Ministerio de Hacienda y Crédito Público en la circular externa 016 del 09/03/2021, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:**a. Balance general de pagos y entregas**

	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	\$62.150.000.00	100,00%
Valor total de las entregas	\$31,035,759.00	49,94%
Valor total facturado	\$31,035,759.00	49,94%
Valor facturado pendiente de pago	\$31.114.241.00	50.06%
Valor pagado	0	%
Valor pendiente de entrega	\$31.114.241.00	50.06%

a. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
001	31.035.759.00	17/03/2026	31,035,759.00	ESA -1844	0,00	0,00	Pendiente pago
TOTAL.....	31.035.759.00		31,035,759.00		0,00	0,00	

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

No aplica, por cuanto es un contrato de prestación de servicios.

5. RECOMENDACIONES

Página: 10 de 10	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Fecha: 12-03-2021		
Versión: 5		

En la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 13-7-10004-26 del 04 de marzo de 2026, se recomendó al contratante para el cumplimiento de las medidas de seguridad industrial como también el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo – SGSST, a fin de evitar accidentes laborales, como también si llegase a ocurrir estar vinculado el mismo dentro de los protocolos establecidos para tales casos.

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	SI <u>X</u>	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,


Teniente LUZ MARINA RODRÍGUEZ GARCÍA
Responsable Equipo Direcciónamiento Local De Vigilancia Comunitaria Por Cuadrantes DEAMA
Supervisor Contrato No. 13-7-10004-26
Correo electrónico: lm.rodriagu00014@correo.policia.gov.co
Teléfono: 3108529137.