Página 1 de 16	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. **/SUBCO - GUTAH – 29.25**

1089664337
Quibdó, 08 de junio de 2024

Señor coronel CARLOS EDUARDO ROJAS LIÉVANO
Comandante Departamento de Policía Chocó
Calle 29 1-60 B/ cristo rey
Quibdó - Chocó

ASUNTO: informe de supervisión del contrato **24-7-10002-2024.**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__X_ FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	17/04/2024	**Hasta**	28/05/2024

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial GS-2024-023628-DECHO del 21/04/2024 el señor Teniente Coronel CARLOS EDUARDO ROJAS LIÉVANO obrando en calidad de Comandante del Departamento de Policía Chocó nombro como supervisor al señor Mayor JEISON ALEXANDER DULCE MUÑOZ.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: mensual**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 17/04/2024 y el 27/04/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-025881-DECHO del 01/05/2024.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	24-7-10002-2024

1089664337
juanh.giraldo juanh.giraldo juanh.giraldo

Página 2 de 16	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		

Objeto del Contrato	SERVICIOS DE BIENESTAR SOCIAL ORIENTADOS AL SISTEMA INTEGRAL DE LA FAMILIA POLICIAL SAFAP, PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA EN LOS COMPONENTE ASISTENCIA PSICOSOCIAL RECREACIÓN DEPORTE Y CULTURA PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS, ASÍ COMO SU NÚCLEO FAMILIAR
Contratista	LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA "CORNUVI" NIT: 900313254-2
Representante legal	CLAUDIA PATRICIA HURTADO
Valor inicial del contrato	CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($52.000.000,00).
Valor adiciones del contrato	No aplica
Valor total del contrato	CUARENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($46.000.000,00).
Plazo de ejecución inicial	17 de abril de 2024 con un plazo de 259 días, finalizando el 31 de diciembre de 2024.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	17 de abril de 2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31 de diciembre de 2024
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

UNIDAD		REC	CUENTA	VALOR
DECHO	D16BS1	16	A-02-02-02-009-006	$50.000.000,00
	D16			$2.000.000,00
TOTAL				$52.000.000,00

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

1.1 Acciones adelantadas:

- El día 27/04/2024 a partir de las 15:00 horas en las instalaciones del Comando de Departamento de Policía Chocó, se llevó a cabo la actividad LÍNEA DE NIÑEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA INTERNACIONAL DE LA NIÑEZ", donde la contratista de la empresa LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA "CORNUVI", cumplido con el suministro del respectivo servicio de acuerdo a las especificaciones técnicas para un total de 227 participantes, así: se contó con la participación de dos (2) expertos en recreación dirigida, con formación y experiencia comprobada en la conducción de actividades recreativas para grupos, quienes poseen habilidades en la dinamización de grupos, técnicas de animación y la implementación de juegos y actividades que promovieron la integración y el bienestar de los participantes, proporciono 227 bolsas biodegradables que contenían una variedad de dulces, las bolsas fueron resistentes y de material eco-amigable, con un mínimo de diez (10) unidades de dulces variados por bolsa, La hidratación fue suministrada en bolsas de 360ML, que garantizo la calidad y salubridad del agua o bebida hidratante. Las bolsas de hidratación fueron fáciles de usar y seguras para los participantes de todas las edades, suministro 227 refrigerios opción tipo 2 (Sándwich de pernil de cerdo mínimo de 200 grs, gaseosa en lata de 230 ML, helado en bacito de 45 grs).

1089664337
juanh.giraldo juanh.giraldo juanh.giraldo

Así mismo cumplió con el protocolo de bioseguridad, establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluyo, pero no se limita a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento físico durante las actividades.

El servicio de meseros, incluyo personal capacitado en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad.

El montaje de mesas y la presentación de los alimentos se realizó de manera que aseguraron la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes.

Se tuvieron en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios.

La selección de actividades recreativas fue inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.



El valor a pagar por cada participante es de VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($28.800,00) IVA incluido, atendiendo que se conto con la asistencia de 227 participantes, el presente evento tiene un costo total de SEIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($6.537.600,00) IVA incluido.

- El día 10/05/2024 a partir de las 15:00 horas en las instalaciones del centro recreativo alidix ubicado en el sector del supermercado el tambo Nº 19B-50 del municipio de Quibdó, se llevó a cabo la actividad LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MADRE", donde la contratista de la empresa LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA "CORNUVI", cumplido con el suministro del respectivo servicio de acuerdo a las especificaciones técnicas para un total de 75 participantes, así: se contó con la asistencia de dos (2) recreacionistas profesionales con experiencia comprobada en la organización y dinamización de eventos recreativos para grupos diversos, quienes contaron con habilidades en la conducción de juegos, actividades lúdicas y dinámicas de grupo que fomentaron la integración y el bienestar de los participantes.

1089664337

GS-2024-033611-DECHO

Los recreacionistas planificaron las actividades en coordinación previa con el supervisor del contrato, adaptándolas a las edades, intereses y necesidades especificas del público objetivo.
Se proporcionaron dos (2) meseros para atender a los participantes durante el evento. Cada mesero estuvo debidamente uniformado, demostrando profesionalismo y cortesía en el servicio.
El personal de servicio estaba capacitado en normas de etiqueta, servicio al cliente y protocolos de bioseguridad para garantizar una experiencia segura y agradable para todos los asistentes.
El contratista suministro mesas y sillas en cantidad suficiente para acomodar cómodamente a todos los participantes, junto con manteles que complementaron la decoración y ambientación del evento.
El menaje proporcionado abarcó platos, cubiertos, vasos y empaques desechables (para aquellos que requirieron llevar alimentos), lo que garantizo la calidad y la higiene en el servicio de alimentos.
El almuerzo conto con una oferta variada que incluyo:
Proteínas: 300 gramos distribuidos en dos tipos de proteínas (150 gramos cada una), con opciones como pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado de mar, preparadas según la sugerencia del chef.
Acompañamiento de harina: 100 gramos de papa, yuca, plátano o arroz, preparados de acuerdo con la creatividad del chef.
Verduras: 150 gramos de ensalada fresca, variada según la sugerencia del chef, promoviendo una alimentación balanceada.
Postre: 125 gramos de una opción dulce como helado, torta, mousse de fruta o flan, brindando un cierre satisfactorio a la comida.
Bebida: Inclusión de jugo natural o bebida gaseosa, seleccionada por el chef para complementar el almuerzo.
Sopa: Una entrada a base de sopa, elegida por el chef para iniciar la experiencia gastronómica.
Todos los platos fueron servidos a temperatura media, asegurando la conservación de sus propiedades y el disfrute de los alimentos.
Se proporciono hidratación en embalses plásticos con capacidad de 650ML, se garantizó la disponibilidad de agua o bebidas hidratantes para todos los participantes a lo largo del evento.

Protocolos de Bioseguridad:

Todos los servicios cumplieron estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluyo, pero no se limitó a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento físico durante las actividades.
Se requirió servicio de meseros, lo cual incluyo personal capacitado en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad.
El montaje de mesas y la presentación de los alimentos se realizó de manera que aseguro la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes.
Se tuvieron en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios.
La selección de actividades recreativas fue inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.





1089664337
juanh.giraldo juanh.giraldo juanh.giraldo

El valor a pagar por cada participante es de TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($36.400,00) IVA incluido, atendiendo que se contó con la asistencia de 75 participantes, el presente evento tiene un costo total de DOS MILLONES SETECIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($2.730.000,00) IVA incluido.

- El día 16/05/2024 a partir de las 12:00 horas en las instalaciones del base Comando de Departamento, se llevó a cabo la actividad LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA, donde la contratista de la empresa LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA "CORNUVI", cumplido con el suministro del respectivo servicio de acuerdo a las especificaciones técnicas para un total de 82 participantes, así: se contó con la asistencia de un (1) instructor certificado en zumba o aeróbicos, con experiencia comprobable en la conducción de clases grupales dinámicas y adaptadas a diferentes niveles de condición física. El instructor fue capaz de motivar y guiar a los participantes, asegurando que las actividades fueran seguras, efectivas y disfrutables para todos.

El instructor coordino previamente con el supervisor del contrato los detalles de la clase, incluyendo el nivel de dificultad, la duración, el número de sesiones y el perfil de los participantes, para adaptar el programa a las necesidades específicas del grupo.
Se suministro al instructor un sistema de audio portátil de buena calidad para el desarrollo de la actividad. El equipo de audio fue adecuado para el tamaño del espacio y el número de participantes, garantizando que la música y las instrucciones sean claramente audibles para todos.
Se proporciono hidratación adecuada a todos los participantes durante la actividad física. Esto incluyo el suministro de envases de agua en plástico con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante.
El agua fue purificada y embotellada, cumpliendo con todas las normativas de salud y seguridad aplicables. Los envases fueron sellados y provistos al inicio de la actividad para garantizar la disponibilidad de hidratación a lo largo de la sesión.
El almuerzo consto de una comida equilibrada que incluya 300 gramos de proteína, distribuidos en dos tipos (150 gramos cada una), con opciones tales como pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado de mar. La preparación de las proteínas estuvo a cargo del chef, quien sugirió las mejores opciones basadas en frescura, calidad y preferencias culinarias.
Se incluyo 100 gramos de un acompañamiento de harina, como papa, yuca, plátano o arroz, cuya preparación también sugerida por el chef, garantizando variedad y calidad en la oferta.
El almuerzo conto con 150 gramos de verduras frescas, presentadas en forma de ensalada, cuya selección y preparación fue sugeridas por el chef para complementar la comida con una opción saludable y atractiva.
Como postre, se ofrecieron 125 gramos de una opción dulce como helado, torta, mousse de fruta o flan, proporcionando un cierre agradable a la experiencia gastronómica.
La bebida suministrada fue jugo natural, sugerido por el chef, asegurando el complemento perfecto para el almuerzo.
Se suministro una sopa como entrada, elegida por el chef para comenzar la comida con un toque cálido y acogedor.
Todos los alimentos fueron presentados y servidos a una temperatura adecuada para su óptimo disfrute. El servicio fue eficiente y profesional, lo que garantizo la satisfacción de todos los comensales.
El almuerzo fue dispuesto en un ambiente adecuadamente acondicionado y decorado, lo que propicio un espacio agradable y confortable para la convivencia y el disfrute de los participantes.
Se conto con dos (2) expertos en recreación dirigida, quienes fueron capaces de organizar y liderar actividades lúdicas y deportivas adaptadas a todas las edades y niveles de condición física. Fomentaron la participación activa y el disfrute de todos los asistentes, creando un ambiente de integración y diversión.
Las actividades fueron planificadas en coordinación con el supervisor del contrato, asegurando su adecuación a las características y necesidades del grupo.
Se distribuyo el agua directamente a los participantes por parte del personal de apoyo. Esto garantizo el acceso fácil y constante a la hidratación durante las actividades físicas y recreativas.

1089664337

GS-2024-033611-DECHO

La hidratación se proporcionó en envases plásticos con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante, asegurando la disponibilidad suficiente de agua o bebidas hidratantes para mantener a los participantes bien hidratados a lo largo del evento.

Protocolos de Bioseguridad:

Todos los servicios cumplieron estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluyo, pero no se limitó a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento físico durante las actividades.
Se requirió el servicio de meseros, quienes estaban capacitados en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad.
El montaje de mesas y la presentación de los alimentos se realizó de manera que aseguro la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes.
Se tuvieron en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios.
La selección de actividades recreativas fue inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.





El valor a pagar por cada participante es de TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($36.000,00) IVA incluido, atendiendo que se contó con la asistencia de 82 participantes, el presente evento tiene un costo total de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($2.952.000,00) IVA incluido.

- El día 27/05/2024 a partir de las 12:00 horas en las instalaciones del base Comando de Departamento, se llevó a cabo la actividad LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA, donde la contratista de la empresa LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA "CORNUVI", cumplido con el suministro del respectivo servicio de acuerdo a las especificaciones técnicas para un total de 11 participantes, así: se contó con la asistencia de un (1) instructor certificado en zumba o aeróbicos, con experiencia comprobable en la conducción de clases grupales dinámicas y adaptadas a diferentes niveles de condición física. El instructor fue capaz de motivar y guiar a los participantes, asegurando que las actividades fueran seguras, efectivas y disfrutables para todos.

El instructor coordino previamente con el supervisor del contrato los detalles de la clase, incluyendo el nivel de dificultad, la duración, el número de sesiones y el perfil de los participantes, para adaptar el programa a las necesidades específicas del grupo.
Se suministro al instructor un sistema de audio portátil de buena calidad para el desarrollo de la actividad. El equipo de audio fue adecuado para el tamaño del espacio y el número de participantes, garantizando que la música y las instrucciones sean claramente audibles para todos.
Se proporciono hidratación adecuada a todos los participantes durante la actividad física. Esto incluyo el suministro de envases de agua en plástico con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante.
El agua fue purificada y embotellada, cumpliendo con todas las normativas de salud y seguridad aplicables. Los envases fueron sellados y provistos al inicio de la actividad para garantizar la disponibilidad de hidratación a lo largo de la sesión.

1089664337

El almuerzo consto de una comida equilibrada que incluya 300 gramos de proteína, distribuidos en dos tipos (150 gramos cada una), con opciones tales como pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado de mar. La preparación de las proteínas estuvo a cargo del chef, quien sugirió las mejores opciones basadas en frescura, calidad y preferencias culinarias.
Se incluyo 100 gramos de un acompañamiento de harina, como papa, yuca, plátano o arroz, cuya preparación también sugerida por el chef, garantizando variedad y calidad en la oferta.
El almuerzo conto con 150 gramos de verduras frescas, presentadas en forma de ensalada, cuya selección y preparación fue sugeridas por el chef para complementar la comida con una opción saludable y atractiva.
Como postre, se ofrecieron 125 gramos de una opción dulce como helado, torta, mousse de fruta o flan, proporcionando un cierre agradable a la experiencia gastronómica.
La bebida suministrada fue jugo natural, sugerido por el chef, asegurando el complemento perfecto para el almuerzo.
Se suministro una sopa como entrada, elegida por el chef para comenzar la comida con un toque cálido y acogedor.
Todos los alimentos fueron presentados y servidos a una temperatura adecuada para su óptimo disfrute. El servicio fue eficiente y profesional, lo que garantizo la satisfacción de todos los comensales.
El almuerzo fue dispuesto en un ambiente adecuadamente acondicionado y decorado, lo que propicio un espacio agradable y confortable para la convivencia y el disfrute de los participantes.
Se conto con dos (2) expertos en recreación dirigida, quienes fueron capaces de organizar y liderar actividades lúdicas y deportivas adaptadas a todas las edades y niveles de condición física. Fomentaron la participación activa y el disfrute de todos los asistentes, creando un ambiente de integración y diversión.
Las actividades fueron planificadas en coordinación con el supervisor del contrato, asegurando su adecuación a las características y necesidades del grupo.
Se distribuyo el agua directamente a los participantes por parte del personal de apoyo. Esto garantizo el acceso fácil y constante a la hidratación durante las actividades físicas y recreativas.
La hidratación se proporcionó en envases plásticos con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante, asegurando la disponibilidad suficiente de agua o bebidas hidratantes para mantener a los participantes bien hidratados a lo largo del evento.

Protocolos de Bioseguridad:

Todos los servicios cumplieron estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluyo, pero no se limitó a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento físico durante las actividades.
Se requirió el servicio de meseros, quienes estaban capacitados en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad.
El montaje de mesas y la presentación de los alimentos se realizó de manera que aseguro la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes.
Se tuvieron en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios.
La selección de actividades recreativas fue inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.





1089664337
juanh.giraldo juanh.giraldo juanh.giraldo

El valor a pagar por cada participante es de TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($36.000,00) IVA incluido, atendiendo que se contó con la asistencia de 11 participantes, el presente evento tiene un costo total de TRECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($$ 396.000,00) IVA incluido.

- El día 28/05/2024 a partir de las 17:00 horas en las instalaciones de centro recreativo en el municipio de Quibdó Chocó, se llevó a cabo la actividad LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA, donde la contratista de la empresa LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA "CORNUVI", cumplido con el suministro del respectivo servicio de acuerdo a las especificaciones técnicas para un total de 77 participantes, así: se contó con la asistencia de un (1) instructor certificado en zumba o aeróbicos, con experiencia comprobable en la conducción de clases grupales dinámicas y adaptadas a diferentes niveles de condición física. El instructor fue capaz de motivar y guiar a los participantes, asegurando que las actividades fueran seguras, efectivas y disfrutables para todos.

El instructor coordino previamente con el supervisor del contrato los detalles de la clase, incluyendo el nivel de dificultad, la duración, el número de sesiones y el perfil de los participantes, para adaptar el programa a las necesidades específicas del grupo.
Se suministro al instructor un sistema de audio portátil de buena calidad para el desarrollo de la actividad. El equipo de audio fue adecuado para el tamaño del espacio y el número de participantes, garantizando que la música y las instrucciones sean claramente audibles para todos.
Se proporciono hidratación adecuada a todos los participantes durante la actividad física. Esto incluyo el suministro de envases de agua en plástico con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante.
El agua fue purificada y embotellada, cumpliendo con todas las normativas de salud y seguridad aplicables.
Los envases fueron sellados y provistos al inicio de la actividad para garantizar la disponibilidad de hidratación a lo largo de la sesión.
El almuerzo consto de una comida equilibrada que incluya 300 gramos de proteína, distribuidos en dos tipos (150 gramos cada una), con opciones tales como pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado de mar. La preparación de las proteínas estuvo a cargo del chef, quien sugirió las mejores opciones basadas en frescura, calidad y preferencias culinarias.
Se incluyo 100 gramos de un acompañamiento de harina, como papa, yuca, plátano o arroz, cuya preparación también sugerida por el chef, garantizando variedad y calidad en la oferta.
El almuerzo conto con 150 gramos de verduras frescas, presentadas en forma de ensalada, cuya selección y preparación fue sugeridas por el chef para complementar la comida con una opción saludable y atractiva.
Como postre, se ofrecieron 125 gramos de una opción dulce como helado, torta, mousse de fruta o flan, proporcionando un cierre agradable a la experiencia gastronómica.
La bebida suministrada fue jugo natural, sugerido por el chef, asegurando el complemento perfecto para el almuerzo.
Se suministro una sopa como entrada, elegida por el chef para comenzar la comida con un toque cálido y acogedor.
Todos los alimentos fueron presentados y servidos a una temperatura adecuada para su óptimo disfrute. El servicio fue eficiente y profesional, lo que garantizo la satisfacción de todos los comensales.
El almuerzo fue dispuesto en un ambiente adecuadamente acondicionado y decorado, lo que propicio un espacio agradable y confortable para la convivencia y el disfrute de los participantes.
Se conto con dos (2) expertos en recreación dirigida, quienes fueron capaces de organizar y liderar actividades lúdicas y deportivas adaptadas a todas las edades y niveles de condición física. Fomentaron la participación activa y el disfrute de todos los asistentes, creando un ambiente de integración y diversión.
Las actividades fueron planificadas en coordinación con el supervisor del contrato, asegurando su adecuación a las características y necesidades del grupo.
Se distribuyo el agua directamente a los participantes por parte del personal de apoyo. Esto garantizo el acceso fácil y constante a la hidratación durante las actividades físicas y recreativas.

1089664337
juanh.giraldo juanh.giraldo juanh.giraldo

GS-2024-033611-DECHO

La hidratación se proporcionó en envases plásticos con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante, asegurando la disponibilidad suficiente de agua o bebidas hidratantes para mantener a los participantes bien hidratados a lo largo del evento.

Protocolos de Bioseguridad:

Todos los servicios cumplieron estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluyo, pero no se limitó a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento fisico durante las actividades.
Se requirió el servicio de meseros, quienes estaban capacitados en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad.
El montaje de mesas y la presentación de los alimentos se realizó de manera que aseguro la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes.
Se tuvieron en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios.
La selección de actividades recreativas fue inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades fisicas de los participantes.





El valor a pagar por cada participante es de TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($36.000,00) IVA incluido, atendiendo que se contó con la asistencia de 77 participantes, el presente evento tiene un costo total de DOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($2.772.000,00) IVA incluido.

Informo a mi Coronel, que valor total del contrato es de CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($52.000.000,00), a la fecha su ejecución es de QUINCE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($15.387.600,00) correspondiente el 29,5% del presupuesto comprometido en el presente proceso de contratación.

Una vez el contratista genere la factura electrónica el pago se realizará de acuerdo a la distribución de los siguientes rubros presupuestales, así:

RPC	DEPENDENCIA	CUENTA	VALOR SERVICIO	VALOR FACTURADO
32624	D16BS1 DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ	A-02-02-02-009-006	$15.387.600,00	$15.387.600,00
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO			**$15.387.600,00**	**$15.387.600,00**

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SÍ	Cumplió

1089664337
juanh.giraldo juanh.giraldo juanh.giraldo

Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilataciones y trabas.	Si	Cumplió
Responder en los plazos que la Policía Nacional Departamento de Policía Chocó establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.	SÍ	Cumplió
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social integral y Parafiscales, (Cajas de Compensación Familiar, SENA, ICBF), por cuanto al cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	Si	Planilla Nº 7922444808
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 o utilización indebida que por sí o por un tercero se cauce a la administración o a terceros.	SÍ	Cumplió
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 al Comando Departamento de Policía Chocó de la policía nacional y a las autoridades competentes, para que se adopten las medidas necesarias.	SÍ	Cumplió
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.	SÍ	Cumplió
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.	SÍ	Cumplió
Y las demás obligaciones del contratista contenidas en el artículo 5 de la Ley 80 del 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SÍ	Cumplió

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

ACTIVIDADES IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL- SAFAP				
1. DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ - DECHO				
ITEM	DESCRIPCIÓN DE EVENTOS A CELEBRAR	CANT ACTIVIDADES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1.1	**LÍNEA DE NIÑEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA INTERNACIONAL DE LA NIÑEZ".** Celebraciones especiales: es un acto o evento de carácter grupal donde se comparte tiempo, espacio en actividades sociales, culturales, humanitarios que promueven acciones nacionales e internacionales que despiertan el interés sobre los programas y actividades. *EL VALOR UNITARIO COTIZADO INCLUYE:* El servicio incluirá la participación de dos (2) expertos en recreación dirigida, con formación y experiencia comprobada en la conducción de actividades recreativas para grupos.	1	SI	CUMPLIO

1089664337

GS-2024-033611-DECHO

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
Los expertos deberán poseer habilidades en la dinamización de grupos, técnicas de animación y la implementación de juegos y actividades que promuevan la integración y el bienestar de los participantes.
Se proporcionarán bolsas biodegradables que contengan una variedad de dulces. Las bolsas deben ser resistentes y de material eco-amigable, con un mínimo de diez (10) unidades de dulces variados por bolsa.
La hidratación será suministrada en bolsas de 360ML, garantizando la calidad y salubridad del agua o bebida hidratante. Las bolsas de hidratación deberán ser fáciles de usar y seguras para los participantes de todas las edades.
Refrigerio para la cantidad de participantes.
<table>
<tr><th>OPCIÓN</th><th>COMPONENTE</th><th>PESO/VOLUMEN</th></tr>
<tr><td rowspan="3">REFRIGERIO TIPO 1</td><td>Pastel hojaldrado hawaiano</td><td>Mínimo 200 grs.</td></tr>
<tr><td>Jugo en caja</td><td>Mínimo 200 ml.</td></tr>
<tr><td>Helado en bacito</td><td>45 grs.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">REFRIGERIO TIPO 2</td><td>Sándwich de pernil de cerdo</td><td>Mínimo 200 grs.</td></tr>
<tr><td>Gaseosa en lata</td><td>Mínimo 330 ml.</td></tr>
<tr><td>Helado en bacito</td><td>45 grs.</td></tr>
</table>
Protocolos de Bioseguridad:
Todos los servicios deberán cumplir estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluye, pero no se limita a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento físico durante las actividades.
El servicio de meseros, si se requiere, deberá incluir personal capacitado en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad.
El montaje de mesas y la presentación de los alimentos deberán realizarse de manera que aseguren la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes.

Se deberá tener en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios.
La selección de actividades recreativas deberá ser inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.
Fecha: por definir
Lugar: Centro Recreativo Santo Domingo de Guzmán o base del Departamento de Policía Chocó previa coordinación con el supervisor del contrato.
Cantidad participantes: previa coordinación una vez se firme el contrato.
Duración: 4 horas.
</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1.4</td>
<td>
LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MADRE".
Celebraciones especiales: es un acto o evento de carácter grupal donde se comparte tiempo, espacio en actividades sociales, culturales, humanitarios que promueven acciones nacionales e internacionales que despiertan el interés sobre los programas y actividades.
EL VALOR UNITARIO COTIZADO INCLUYE:
El servicio incluirá dos (2) recreacionistas profesionales con experiencia comprobada en la organización y dinamización de eventos recreativos para grupos diversos. Deberán contar con habilidades en
</td>
<td>1</td>
<td>SI</td>
<td>CUMPLIO</td>
</tr>
</table>

1089664337
juanh.giraldo juanh.giraldo juanh.giraldo

	la conducción de juegos, actividades lúdicas y dinámicas de grupo que fomenten la integración y el bienestar de los participantes. Los recreacionistas deberán planificar las actividades en coordinación previa con el supervisor del contrato, adaptándolas a las edades, intereses y necesidades específicas del público objetivo. Se proporcionarán dos (2) meseros para atender a los participantes durante el evento. Cada mesero estará debidamente uniformado, demostrando profesionalismo y cortesía en el servicio. El personal de servicio deberá estar capacitado en normas de etiqueta, servicio al cliente y protocolos de bioseguridad para garantizar una experiencia segura y agradable para todos los asistentes. Se incluirán mesas y sillas en cantidad suficiente para acomodar cómodamente a todos los participantes, junto con manteles que complementen la decoración y ambientación del evento. El menaje proporcionado abarcará platos, cubiertos, vasos y empaques desechables (para aquellos que requieran llevar alimentos), garantizando la calidad y la higiene en el servicio de alimentos. El almuerzo contará con una oferta variada que incluirá: Proteínas: 300 gramos distribuidos en dos tipos de proteínas (150 gramos cada una), con opciones como pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado de mar, preparadas según la sugerencia del chef. Acompañamiento de harina: 100 gramos de papa, yuca, plátano o arroz, preparados de acuerdo con la creatividad del chef. Verduras: 150 gramos de ensalada fresca, variada según la sugerencia del chef, promoviendo una alimentación balanceada. Postre: 125 gramos de una opción dulce como helado, torta, mousse de fruta o flan, brindando un cierre satisfactorio a la comida. Bebida: Inclusión de jugo natural o bebida gaseosa, seleccionada por el chef para complementar el almuerzo. Sopa: Una entrada a base de sopa, elegida por el chef para iniciar la experiencia gastronómica. Todos los platos serán servidos a temperatura media, asegurando la conservación de sus propiedades y el disfrute de los alimentos. Se proporcionará hidratación en embalses plásticos con capacidad de 650ML, garantizando la disponibilidad de agua o bebidas hidratantes para todos los participantes a lo largo del evento. Protocolos de Bioseguridad: Todos los servicios deberán cumplir estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluye, pero no se limita a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento físico durante las actividades. El servicio de meseros, si se requiere, deberá incluir personal capacitado en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad. El montaje de mesas y la presentación de los alimentos deberán realizarse de manera que aseguren la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes. Se deberá tener en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios. La selección de actividades recreativas deberá ser inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.			
	Fecha: por definir Lugar: Centro Recreativo Santo Domingo de Guzmán, auditorio del Departamento de Policía Chocó o centro recreativo en el municipio de Quibdó con acceso a salón de eventos, zonas húmedas y deportivas, previa coordinación con el supervisor del contrato. Cantidad participantes: previa coordinación una vez se firme el contrato. Duración: 4 horas.			

1089664337

GS-2024-033611-DECHO

1.8	**LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA**: son actividades que buscan promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida. EL VALOR UNITARIO COTIZADO INCLUYE: Se incluirá un (1) instructor certificado en zumba o aeróbicos, con experiencia comprobable en la conducción de clases grupales dinámicas y adaptadas a diferentes niveles de condición física. El instructor debe ser capaz de motivar y guiar a los participantes, asegurando que las actividades sean seguras, efectivas y disfrutables para todos. El instructor deberá coordinar previamente con el supervisor del contrato los detalles de la clase, incluyendo el nivel de dificultad, la duración, el número de sesiones y el perfil de los participantes, para adaptar el programa a las necesidades específicas del grupo. Se debe proveer al instructor con un sistema de audio portátil de buena calidad para el desarrollo de la actividad. El equipo de audio deberá ser adecuado para el tamaño del espacio y el número de participantes, garantizando que la música y las instrucciones sean claramente audibles para todos. Se proporcionará hidratación adecuada a todos los participantes durante la actividad física. Esto incluirá el suministro de envases de agua en plástico con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante. El agua debe ser purificada y embotellada, cumpliendo con todas las normativas de salud y seguridad aplicables. Los envases deberán ser sellados y provistos al inicio de la actividad para garantizar la disponibilidad de hidratación a lo largo de la sesión. El almuerzo deberá constar de una comida equilibrada que incluya 300 gramos de proteína, distribuidos en dos tipos (150 gramos cada una), con opciones tales como pollo, carne de res, carne de cerdo o pescado de mar. La preparación de las proteínas estará a cargo del chef, quien sugerirá las mejores opciones basadas en frescura, calidad y preferencias culinarias. Se incluirán 100 gramos de un acompañamiento de harina, como papa, yuca, plátano o arroz, cuya preparación también será sugerida por el chef, garantizando variedad y calidad en la oferta. El almuerzo contará con 150 gramos de verduras frescas, presentadas en forma de ensalada, cuya selección y preparación serán sugeridas por el chef para complementar la comida con una opción saludable y atractiva. Como postre, se ofrecerán 125 gramos de una opción dulce como helado, torta, mousse de fruta o flan, proporcionando un cierre agradable a la experiencia gastronómica. La bebida incluida será jugo natural o bebida gaseosa, según la sugerencia del chef, asegurando que sea el complemento perfecto para el almuerzo. Además, se servirá una sopa como entrada, elegida por el chef para comenzar la comida con un toque cálido y acogedor. Todos los alimentos serán presentados y servidos a una temperatura adecuada para su óptimo disfrute. El servicio deberá ser eficiente y profesional, garantizando la satisfacción de todos los comensales. El almuerzo será dispuesto en un ambiente adecuadamente acondicionado y decorado, propiciando un espacio agradable y confortable para la convivencia y el disfrute de los participantes. Se contará con dos (2) expertos en recreación dirigida, capaces de organizar y liderar actividades lúdicas y deportivas adaptadas a todas las edades y niveles de condición física. Deberán fomentar la participación activa y el disfrute de todos los asistentes, creando un ambiente de integración y diversión. Las actividades serán planificadas en coordinación con el supervisor del contrato, asegurando su adecuación a las características y necesidades del grupo. Se establecerán puntos de hidratación estratégicamente ubicados o se distribuirá el agua directamente a los participantes por parte del	20	SI	CUMPLIO

1089664337

	personal de apoyo. Esto garantizará un acceso fácil y constante a la hidratación durante las actividades físicas y recreativas. La hidratación se proporcionará en envases plásticos con un contenido mínimo de 1.2 litros por participante, asegurando la disponibilidad suficiente de agua o bebidas hidratantes para mantener a los participantes bien hidratados a lo largo del evento. Protocolos de Bioseguridad: Todos los servicios deberán cumplir estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos en la resolución 692/222 para prevenir el contagio por COVID-19. Esto incluye, pero no se limita a, el uso de elementos de protección personal por parte del personal de servicio, la desinfección regular de superficies y utensilios, y la implementación de medidas de distanciamiento físico durante las actividades. El servicio de meseros, si se requiere, deberá incluir personal capacitado en la atención al público y en la aplicación de medidas de bioseguridad. El montaje de mesas y la presentación de los alimentos deberán realizarse de manera que aseguren la calidad, la higiene y la comodidad de los participantes. Se deberá tener en cuenta las preferencias alimenticias y las posibles restricciones dietéticas de los participantes al momento de preparar los refrigerios. La selección de actividades recreativas deberá ser inclusiva y adecuada para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.			
	Fecha: por definir Lugar: Centro Recreativo Santo Domingo de Guzmán, base Comando de Departamento, Estaciones de Policía o centro recreativo en el departamento del Chocó con acceso a salón de eventos, zonas húmedas y deportivas, previa coordinación con el supervisor del contrato. Cantidad participantes: previa coordinación una vez se firme el contrato. Duración: 4 horas.			

CONDICIONES ESPECIALES ACTIVIDADES

DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ - DECHO

DESCRIPCIÓN DE EVENTOS A CELEBRAR		CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
LÍNEA DE NILEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA INTERNACIONAL DE LA NIÑEZ".	1. Dos expertos en recreación dirigida.	SI	CUMPLIO
	2. bolsas biodegradables con variedad de dulces.	SI	CUMPLIO
	3. Helado en bacito 45 gramos.	SI	CUMPLIO
	4. Refrigerio sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	SI	CUMPLIO
	5. Hidratación en bolsa 360ML.	SI	CUMPLIO
LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MADRE	1. 02 recreacionistas.	SI	CUMPLIO
	2. 02 meseros	SI	CUMPLIO
	3. Almuerzo de compañeros sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	SI	CUMPLIO
	4. Temperatura media para servir	SI	CUMPLIO
	5. Suministro de mesas, manteles, sillas, menaje (platos, cubiertos, vasos, empaques desechables por si se requiere).	SI	CUMPLIO
	6. Hidratación en embalse plástico contenido 650ML.	SI	CUMPLIO
LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA	1. Almuerzo de compañeros sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	SI	CUMPLIO
	2. 02 expertos en recreación dirigida.	SI	CUMPLIO
	3. Hidratación en envase plástico de 1.2 litros.	SI	CUMPLIO

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A la fecha el contrato se ha ejecutado con normalidad, no se ha visto afectado por ningún factor.

1089664337

GS-2024-033611-DECHO

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (53) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (206) días calendario para finalizar el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El Comando de Departamento de Policía Choco, realizará el pago en moneda legal colombiana, en forma de mensualidades vencidas, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la aprobación de la garantía única del contrato y la radicación de la factura de prestación del servicio, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, con los documentos requeridos, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC),y que la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos del PAC autorizado a la Institución.

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

El contratista deberá presentar con la oferta la certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros en original expedida por la entidad bancaria.

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

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

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

Los pagos se realizarán previa presentación de la siguiente documentación:

1. Acta de recibo a satisfacción suscrita por el supervisor del contrato.
2. Factura reglamentaria por la DIAN o cuenta de cobro para personas de régimen certificado
4. Certificación de paz y salvo de parafiscales firmado por contador, representante legal y/o revisor fiscal, según el caso.
5. La respectiva copia de registro presupuestal, copia de la aprobación de la póliza y aceptación de la oferta (Contratos).

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: La corporación nueva vida NIT: 900313254-2
ENTIDAD FINANCIERA: Bancoomeva
TIPO DE CUENTA: corriente
NUMERO DE CUENTA: 200102101406
OFICINA: Cali

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$52.000.000,00	100%

1089664337

Valor total de la entrega	$15.387.600,00	29,5%
Valor total facturado	$15.387.600,00	29,5%
Valor facturado pendiente de pago	$15.387.600,00	29,5%
Valor pagado	0	0,0%
Valor pendiente de entrega	$36.612.400,00	70,5%

b. 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
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ - DECHO							
002	$15.387.600,00	28/05/2024	$15.387.600,00	FE11	0,0	N/A	N/A

4.2 Entrada de Bienes *N/A*

5. RECOMENDACIONES

Se le recomendó al contratista, cumplir las actividades establecidas dentro del presente contrato dentro del plazo de ejecución, con el fin de cumplir con las metas de ejecución presupuestal y cada una de las especificaciones técnicas establecidas en el presente proceso de contratación.

6. CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Mayor **JEISON ALEXANDER DULCE MUÑOZ**
Supervisor Contrato No. 24-7-10002-2024
jeison.dulce@correo.policia.gov.co
3212412830

1089664337