Página 1 de 11	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-2024-047105 /SUBCO - GUTAH – 29.25

Quibdó, 24 de agosto de 2024

Señor teniente coronel OSCAR HUMBERTO AGUILAR CARVAJAL
Comandante Departamento de Policía Chocó (E)
Calle 29 1-60 B/ cristo rey
Quibdó - Chocó

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

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__X_ FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	03/07/2024	**Hasta**	27/07/2024

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.
- Mediante comunicación oficial GS-2024-045080-DECHO del 12/08/2024 el señor Teniente Coronel CARLOS EDUARDO ROJAS LIÉVANO obrando en calidad de Comandante del Departamento de Policía Chocó nombro como supervisor al señor Intendente VÍCTOR ALONSO DIAZ DUQUE.
- **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.

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.
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.

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.
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 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 las actividades recreativas fueron inclusivas y adecuadas para todas las edades y capacidades físicas de los participantes.





El valor a pagar por cada participante es de VEINTICUATRO MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($24.800,00) IVA incluido, atendiendo que se contó con la asistencia de 80 participantes, el presente evento tiene un costo total de UN MILLÓN NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE ($1.984.000,00) IVA incluido.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE EVENTOS A CELEBRAR	CANT ACTIVIDADES CONTRATADAS	CANT ACTIVIDADES REALIZADAS
1.1	LÍNEA DE NILEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA INTERNACIONAL DE LA NIÑEZ".	1	1
1.2	LÍNEA DE NIÑEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA DULCE DE LOS NIÑOS (HALLOWEEN)".	1	0
1.3	LÍNEA DE ADULTEZ: ACTIVIDADES INSTITUCIONALES "ANIVERSARIO INSTITUCIONAL".	1	0
1.4	LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MADRE"	1	1
1.5	LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MUJER"	1	0
1.6	KITS DE APOYO AL SERVICIO POLICIAL -KIT DE ASEO	1	0
1.7	LINEA DE ADULTEZ: ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS – ZUMBA - AERÓBICOS	5	0
1.8	LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA	20	7
	2. CENTRO RECREATIVO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN		
2.1	LINEA DE FAMILIA: VACACIONES RECREATIVAS.	1	1

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 VEINTIÚN MILLONES TREINTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS

lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.		
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**
1.8	**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.	**20**	SI	CUMPLIO

	que promuevan valores como el trabajo en equipo, la creatividad y el respeto. Se organizará una sesión de cine que incluya la proyección de una película infantil apropiada para todas las edades. La selección de la película se hará en coordinación con el supervisor del contrato, asegurando que el contenido sea entretenido, educativo y adecuado para el público infantil. La proyección se realizará en un espacio adecuadamente acondicionado, con equipo audiovisual de alta calidad para garantizar una experiencia inmersiva y confortable para los niños. Cada participante recibirá un combo de refrigerio que incluirá una (1) gaseosa personal en envase plástico de 250ML y una (1) bolsa biodegradable con 300 gramos de crispetas. Las crispetas serán preparadas de manera que sean una opción ligera y sabrosa para acompañar la película. Los envases de gaseosa y las bolsas de crispetas deberán ser de materiales seguros y fáciles de manejar por los niños. Además del combo de refrigerio, se proporcionará hidratación adicional en bolsas de 360ML para asegurar que los niños permanezcan bien hidratados durante las actividades. La hidratación será fácilmente accesible y distribuida por el personal de apoyo. Se ofrecerá un refrigerio consistente en un emparedado de pernil de cerdo de 300 gramos, acompañado de jugo en cajita de 200cc. El emparedado deberá ser preparado con ingredientes frescos y de calidad, y el jugo deberá ser de fruta natural o con bajo contenido de azúcar, pensando en la nutrición y el gusto de los niños. Se suministrarán sillas en cantidad suficiente para todos los participantes, asegurando su comodidad durante las actividades y la proyección de la película. Las sillas serán adecuadas para el tamaño y la edad de los niños, garantizando su seguridad y comodidad. 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, previa coordinación con el supervisor del contrato. Cantidad participantes: previa coordinación una vez se firme el contrato. Duración: 5 horas.			

CONDICIONES ESPECIALES ACTIVIDADES			
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ - DECHO			
DESCRIPCIÓN DE EVENTOS A CELEBRAR		**CUMPLIÓ**	**OBSERVACIONES**
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
CENTRO RECREATIVO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN – CERCHO			

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%
Valor total de la entrega	$24.823.600,00	47,7%
Valor total facturado	$24.823.600,00	47,7%
Valor facturado pendiente de pago	$3.784.000,00	7,2%
Valor pagado	$21.039.600,00	40,4%
Valor pendiente de entrega	$27.176.400,00	52,3%

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							
004	$3.784.000,00	26/07/2024	$3.784.000,00	FE13	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,

Intendente **VÍCTOR ALONSO DIAZ DUQUE**
Supervisor Contrato No. 24-7-10002-2024
victor.diaz4633@correo.policia.gov.co
3212412830