Página 1 de 15	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 1572207078		

No. /SUBCO - GUTAH – 20.1

Quibdó, 06 de febrero de 2025

Señor coronel
JOSE HAIR URREGO BAQUERO
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___ FINAL _X__

Periodo del informe de supervisión

Desde	26/11/2024	**Hasta**	06/02/2025

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:** 09

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.

2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 17/04/2024 y el 28/05/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-033611-DECHO del 08/06/2024.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 29/05/2024 y el 02/07/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-038328-DECHO del 03/07/2024.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/07/2024 y el 27/07/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-043378-DECHO del 31/07/2024.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 03/07/2024 y el 27/07/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-047105-DECHO del 24/08/2024.
6. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 28/07/2024 y el 03/09/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-049626-DECHO del 07/09/2024.
7. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 04/09/2024 y el 04/10/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024-055304-DECHO-DECHO del 04/10/2024.
8. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 15/09/2024 y el 05/11/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024- 062820-DECHO-DECHO del 10/11/2024.
9. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 06/11/2024 y el 25/11/2024, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2024- 068306-DECHO-DECHO del 03/12/2024.

Información del contrato u orden de compra

<table>
<tr><td>Contrato No.</td><td>24-7-10002-2024</td></tr>
<tr><td>Objeto del Contrato</td><td>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</td></tr>
<tr><td>Contratista</td><td>LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA “CORNUVI” NIT: 900313254-2</td></tr>
<tr><td>Representante legal</td><td>CLAUDIA PATRICIA HURTADO</td></tr>
<tr><td>Valor inicial del contrato</td><td>CINCUENTA Y DOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($52.000.000,00).</td></tr>
<tr><td>Valor adiciones del contrato</td><td>UN MILLÓN TRECIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($1.320.000,00).</td></tr>
<tr><td>Valor total del contrato</td><td>CINCUENTA Y TRES MILLONES TRECIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($53.320.000,00)
<table>
<tr><th colspan="2">UNIDAD</th><th>REC</th><th>CUENTA</th><th>VALOR</th></tr>
<tr><td rowspan="3">DECHO</td><td>D16BS1</td><td rowspan="3">16</td><td rowspan="3">A-02-02-02-009-006</td><td>$50.000.000,00</td></tr>
<tr><td>D16</td><td>$2.000.000,00</td></tr>
<tr><td>D16D</td><td>$1.320.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL</td><td>$53.320.000,00</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Plazo de ejecución inicial</td><td>17 de abril de 2024 con un plazo de 259 días, finalizando el 31 de diciembre de 2024.</td></tr>
<tr><td>Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra</td><td>17 de abril de 2024</td></tr>
<tr><td>Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)</td><td>31 de diciembre de 2024</td></tr>
<tr><td>Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Adiciones</td><td>14/06/2024</td></tr>
<tr><td>Modificatorios</td><td>Se modifico la cláusula valor y se incluyó el ítem 3.1 a la oferta económica.</td></tr>
</table>

Página 3 de 15	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		

Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

De manera atenta y respetuosa me permito informar a mi coronel que, durante el plazo de ejecución del presente proceso de contratación, se ejecutaron las actividades conforme a las especificaciones técnicas, así mismo la empresa contratista facturo los precios de las mismas por valor unitario por participante conforme a la aceptación de oferta, hasta agotar el valor comprometido.

Informo a mi coronel, que valor total del contrato es de CINCUENTA Y TRES MILLONES TRECIENTOS VEINTE MIL PESOS M/CTE ($53.320.000,00), a la fecha su ejecución es de CINCUENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($53.278.800,00) correspondiente el 99,9% del presupuesto comprometido en el presente proceso de contratación.

Una vez el contratista genero las facturas electrónicas los pagos, se realizaron de acuerdo a la distribución de los siguientes rubros presupuestales, así:

RPC	DEPENDENCIA	CUENTA	VALOR SERVICIO	VALOR FACTURADO
32624	D16BS1 BIENESTAR SOCIAL SAFAP	A-02-02-02-009-006	$49.998.800,00	$49.998.800,00
32724	D16 CERCHO		$1.984.000,00	$1.984.000,00
79124	D16D DIRECCIÓN DE INCORPORACIÓN		$1.296.000,00	$1.296.000,00
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO			**$ 53.278.800,00**	**$53.278.800,00**

RELACIÓN DE SALDOS SOBRANTES		
RCP	**VALOR SOBRANTE**	**OBSERVACION**
32624	$1.200,00	Estos saldos, no es ejecutable dentro del presente proceso de contratación.
32724	$16.000,00	
79124	$24.000,00	
TOTAL	**$ 41.200,00**	

NOTA: Por lo descrito en la tabla anterior, se solicitó la realización de los trámites administrativos a que allá lugar para la reducción de dicho compromiso, esto teniendo en cuenta que mediante comunicaciones GS-2024-068440-DECHO de fecha 04/12/2024 la empresa contratista renuncia voluntariamente a la ejecución de dichos saldos.

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
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	Cumplió Planilla N° 1110682878
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	SÍ	Cumplió

divulgación o utilización indebida que por sí o por un tercero se cauce a la administración o a terceros.		
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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. 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.	1	X	

OPCIÓN	COMPONENTE	PESO/VOLUMEN
REFRIGERIO TIPO 1	Pastel hojaldrado hawaiano	Mínimo 200 grs.
	Jugo en caja	Mínimo 200 ml.
	Helado en bacito	45 grs.
REFRIGERIO TIPO 2	Sándwich de pernil de cerdo	Mínimo 200 grs.
	Gaseosa en lata	Mínimo 330 ml.
	Helado en bacito	45 grs.

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.

1.2	**LÍNEA DE NIÑEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA DULCE DE LOS NIÑOS (HALLOWEEN)".** 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. 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. 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.	1	X	

OPCIÓN	COMPONENTE	PESO/VOLUMEN
REFRIGERIO TIPO 1	Pastel hojaldrado hawaiano	Mínimo 200 grs.
	Jugo en caja	Mínimo 200 ml.
	Helado en bacito	45 grs.
REFRIGERIO TIPO 2	Sándwich de pernil de cerdo	Mínimo 200 grs.
	Gaseosa en lata	Mínimo 330 ml.
	Helado en bacito	45 grs.

1.3	**LÍNEA DE ADULTEZ: ACTIVIDADES INSTITUCIONALES "ANIVERSARIO INSTITUCIONAL".** Actividades institucionales: deben ser orientada a eventos, encuentros, actos, ceremonias, aniversarios, congresos, semanarios, talleres, coloquios, ferias, foros, simposlos que ayuden a fortalecer el desarrollo integral del funcionario. 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. 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.	1	X	

OPCIÓN	COMPONENTE	PESO/VOLUMEN
REFRIGERIO TIPO 1	Pastel hojaldrado hawaiano	Mínimo 200 grs.
	Jugo en caja	Mínimo 200 ml.
	Helado en bacito	45 grs.
	Sándwich de pernil de cerdo	Mínimo 200 grs.

1572207078

	REFRIGERIO TIPO 2 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 auditorio 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.	Gaseosa en lata Helado en bacito	Mínimo 330 ml 45 grs			
1.4	**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 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.			1	X	

	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.			
1.5	**LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MUJER".** 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 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.	1	X	
	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.			
	KITS DE APOYO AL SERVICIO POLICIAL -KIT DE ASEO: con el fin de mejorar las condiciones de calidad de vida del personal que integra la policía nacional en las diferentes unidades del país,		X	

1572207078

	especialmente aquellas que por su geografía y difícil acceso no cuentan con elementos básicos necesarios para su bienestar.			
1.6	EL VALOR UNITARIO COTIZADO INCLUYE: Incluirá un (1) cepillo de dientes de buena calidad, con cerdas suaves a medianas, diseñado para una limpieza eficaz sin dañar el esmalte ni las encías. El mango debe ser ergonómico para un uso cómodo. Se proporcionará un (1) corta uñas mediano, fabricado en acero inoxidable para garantizar su durabilidad y resistencia a la corrosión. Debe incluir un mecanismo de precisión para un corte limpio y seguro. Se incluirá una (1) crema dental de marca reconocida, en presentación de 150 ML. La crema dental debe ofrecer protección contra caries, placa bacteriana y proporcionar un aliento fresco, adecuada para el uso diario. El kit contendrá un (1) champú en presentación de 600 ML, de una marca reconocida que ofrezca limpieza profunda sin resecar el cuero cabelludo. Apto para todo tipo de cabello y de uso frecuente. Incluirá un (1) enjuague bucal en presentación de 500 ML, de marca reconocida, con propiedades antisépticas para combatir el mal aliento, reducir la placa bacteriana y proporcionar una sensación de frescura duradera. El kit incluirá tres (3) jabones de baño de 125 g cada uno, de una marca reconocida que ofrezca limpieza suave y efectiva, manteniendo la hidratación natural de la piel. Los jabones deben ser hipoalergénicos y adecuados para todo tipo de piel. Se proporcionará una (1) jabonera de baño con escurridor y tapa, fabricada en material plástico resistente y duradero. El diseño debe permitir el drenaje adecuado del agua para conservar el jabón en buen estado. El kit contendrá tres (3) máquinas para afeitar desechables de la línea Prestobarba Comfortgel u otra de calidad similar, que proporcionen un afeitado suave y seguro, minimizando el riesgo de cortes e irritaciones. Incluirá cuatro (4) rollos de papel higiénico Acolchammeg o similar, con una longitud mínima de 29.6 metros por rollo. El papel debe ser suave, resistente y de rápida disolución para evitar obstrucciones. Se incluirá un (1) porta cepillo de dientes fabricado en material resistente y fácil de limpiar. El diseño debe proteger el cepillo de dientes de contaminantes y facilitar su secado. Fecha: por definir Lugar: Centro Recreativo Santo Domingo de Guzmán o auditorio del Departamento de Policía Chocó previa coordinación con el supervisor del contrato. Cantidad participantes: previa coordinación una vez se firme el contrato. Duración: 2 horas.	1		
1.7	**LINEA DE ADULTEZ: ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS – ZUMBA - AERÓBICOS**: deben ser orientas por personal idóneo en el ámbito deportivo en las unidades policiales, con el fin de mejorar las condiciones físicas y crear hábitos familiares. EL VALOR UNITARIO COTIZADO INCLUYE: NOTA: se debe dar aplicabilidad a lo establecido en la resolución 692/222 "por la cual se adopta el protocolo general de Bioseguridad" con el fin de prevenir contagio por COVID-19. 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: 2 horas.	5	X	
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.	20	X	

1572207078

	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 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.			
	2. CENTRO RECREATIVO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN – CERCHO			
2.1	**LINEA DE FAMILIA: VACACIONES RECREATIVAS.** Debe ser diseñada para responder a las necesidades de formación integral y recreativa de manera lúdica, durante los periodos de vacacionales de los hijos de los afiliados a la Dirección de Bienestar Social y Familia.	1	X	

1572207078

	EL VALOR UNITARIO COTIZADO INCLUYE: Se contará con dos (2) expertos en recreación infantil, con experiencia y formación específica en actividades lúdicas y educativas para niños. Estos profesionales deberán tener habilidades para captar la atención, fomentar la participación y garantizar la seguridad de los niños durante las actividades. Las actividades dirigidas deberán ser adecuadas para diversas edades, incluyendo juegos, talleres creativos y dinámicas grupales 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.			
	3. GRUPO DE INCORPORACIÓN CHOCÓ			
	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,	3	X	

	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 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		CUMPLE	NO CUMPLE
LÍNEA DE NILEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA INTERNACIONAL DE LA NIÑEZ".	1. Dos expertos en recreación dirigida.	X	
	2. bolsas biodegradables con variedad de dulces.	X	
	3. Helado en bacito 45 gramos.	X	
	4. Refrigerio sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	X	
	5. Hidratación en bolsa 360ML.	X	
LÍNEA DE NIÑEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DÍA DULCE DE LOS NIÑOS (HALLOWEEN)".	1. Dos expertos en recreación dirigida.	X	
	2. bolsas biodegradables con variedad de dulces.	X	
	3. Helado en bacito 45 gramos.	X	
	4. Refrigerio sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	X	
	5. Hidratación en bolsa 360ML.	X	
LÍNEA DE ADULTEZ: ACTIVIDADES INSTITUCIONALES "ANIVERSARIO INSTITUCIONAL".	1. 02 animadores o dinamizadores para este tipo de eventos, previa coordinación con el supervisor del contrato.	X	

1572207078

	2. Almuerzo de compañeros sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	X	
	3. Decoración del lugar del evento. 4. Disponer de 3 meseros.	X	
	5. Temperatura media para servir.	X	
	6. Suministro sillas, mesas y mantel, menaje (platos, cubiertos, vasos, empaques desechables por si se requiere).	X	
LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MADRE	1. 02 recreacionistas.	X	
	2. 02 meseros	X	
	3. Almuerzo de compañeros sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	X	
	4. Temperatura media para servir	X	
	5. Suministro de mesas, manteles, sillas, menaje (platos, cubiertos, vasos, empaques desechables por si se requiere).	X	
	6. Hidratación en embalse plástico contenido 650ML.	X	
LÍNEA DE ADULTEZ: CELEBRACIONES ESPECIALES "DIA DE LA MUJER	1. 02 recreacionistas.	X	
	2. 02 meseros	X	
	3. Almuerzo de compañeros sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	X	
	4. Temperatura media para servir	X	
	5. Suministro de mesas, manteles, sillas, menaje (platos, cubiertos, vasos, empaques desechables por si se requiere).	X	
	6. Hidratación en embalse plástico contenido 650ML.	X	
KITS DE APOYO AL SERVICIO POLICIAL -KIT DE ASEO	1. 01 cepillo de dientes de buena calidad.	X	
	2. 01 corta uñas mediano en acero inoxidable.	X	
	3. 01 crema dental de marca reconocida de 150 ML.	X	
	4. 01 champú contenido 600ML.	X	
	5. 01 enjuague bucal contenido 500ML.	X	
	6. 03 jabones de baño por 125 g C/U.	X	
	7. 01 jabonera de baño con escurridor y tapa material plástico.	X	
	8. 03 máquinas para afeitar desechable prestobarba comfortgel.	X	
	9. 04 rollos de papel higiénico acolchammeg 29.6 Metros.	X	
	10. 01 porta cepillo de dientes.	X	
LINEA DE ADULTEZ: ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS – ZUMBA - AERÓBICOS	1. 01 experto en zumba o aeróbicos, con elementos de audio para el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato.	X	
	2. Hidratación en envase plástico de 1.2 litros.	X	
LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA	1. Almuerzo de compañeros sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	X	
	2. 02 expertos en recreación dirigida.	X	
	3. Hidratación en envase plástico de 1.2 litros.	X	
CENTRO RECREATIVO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN – CERCHO			
LINEA DE FAMILIA: VACACIONES RECREATIVAS	1. 02 expertos en recreación infantil dirigida.	X	
	2. Proyección de película infantil.	X	
	3. 01 combo para cada participante: cada uno que incluya 01 gaseosa personal en embace plástico de 250ML y 01 bolsa biodegradable con crispetas 300 gr.	X	
	4. Hidratación en bolsa 360ML.	X	
	5. Refrigerio: emparedado de pernil de cerdo 300gr, jugo en cajita 200cc.	X	
	6. Suministro de sillas para la cantidad de participantes.	X	
GRUPO DE INCORPORACIÓN CHOCÓ			
LÍNEA DE ADULTEZ: JORNADA RECREATIVA	1. Almuerzo de compañeros sugerido por el contratista para la cantidad de participantes.	X	
	2. 02 expertos en recreación dirigida.	X	
	3. Hidratación en envase plástico de 1.2 litros.	X	

1572207078

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

El contrato se ejecutó con normalidad, no se fue afectado por ningún factor.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (266) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (00) 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: 200102101408
OFICINA: Cali

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

1572207078

a. Balance general de pagos y entregas

	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$53.320.000,00	100%
Valor total de la entrega	$53.278.800,00	99,9%
Valor total facturado	$53.278.800,00	99,9%
Valor facturado pendiente de pago	$864.000,00	1,6%
Valor pagado	$52.414.800,00	98,3%
Valor pendiente de entrega	$41.200,00	0,07%

BALANCE RPC Nº 32624 - D16BS1 BIENESTAR SOCIAL SAFAP

	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$50.000.000,00	100%
Valor total de la entrega	$ 49.998.800,00	99,9%
Valor total facturado	$ 49.998.800,00	99,9%
Valor facturado pendiente de pago	$21.739.200,00	43,4%
Valor pagado	$28.259.600,00	56,6%
Valor pendiente de entrega	$ 1.200,00	0,0024%

BALANCE RPC Nº 32724 – D16 CERCHO CENTRO RECREATIVO CHOCÓ

	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$2.000.000,00	100%
Valor total de la entrega	$1.984.000,00	99,2%
Valor total facturado	$1.984.000,00	99,2%
Valor facturado pendiente de pago	$1.984.000,00	99,2%
Valor pagado	$1.984.000,00	99,2%
Valor pendiente de entrega	$16.000,00	0,8%

BALANCE RPC Nº 79124 – D16D DIRECCIÓN DE INCORPORACIÓN

	Valor en pesos	% del valor del contrato
Valor total del contrato	$1.320.000,00	100%
Valor total de la entrega	$1.296.000,00	98,1%
Valor total facturado	$1.296.000,00	98,1%
Valor facturado pendiente de pago	$864.000,00	65,4%
Valor pagado	$432.000,00	32,7%
Valor pendiente de entrega	$24.000,00	1,8%

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							
001 del 01/05/2024	$6.537.600,00	del 17/04/2024 al 27/07/2024	0,0	N/A	0,0	N/A	N/A
002 del 08/06/2024	$15.387.600,00	del 17/04/2024 al 28/05/2024	$15.387.600,00	FE11	$14.167.583,00	$1.220.017,00	203714024
003 del 03/07/2024	$5.652.000,00	del 25/05/2024 al 02/07/2024	$5.652.000,00	FE12	$5.203.877,00	$448.123,00	246075024
004 del 31/07/2024	$3.784.000,00	del 03/07/2024 al 27/07/2024	$3.784.000,00	FE13	$3.483983,00	$300.017,00	297820624
005 del 07/09/2024	$3.436.000,00	del 28/07/2024	$3.436.000,00	FE20	$3.163.574,00	$272.426,00	390200424

		al 03/09/2024					
006 del 04/10/2024	$1.200.000,00	del 04/09/2024 al 04/10/2024	0,0	N/A	0,0	N/A	N/A
007 del 10/11/2024	$24.155.200,00	del 15/09/2024 al 05/11/2024	$24.155.200,00	FE21	$20.015.592,00 $397.749,00 1.826.697,00	$1.723.608,00 $34.251,00 $157.303,00	430157424 430220224 430194224
008 del 03/12/2024	$864.000,00	del 06/11/2024 al 25/11/2024	$864.000,00	FE22	$795.498,00	$68.502,00	495301624
TOTAL			$ 53.278.800,00		$49.054.553,00	$4.224.247,00	

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

1572207078

Objetivo: este formato permite evaluar el desempeño de los proveedores en la ejecución de los contratos suscritos por la entidad, en las unidades con ordenación del gasto en los diferentes ámbitos de gestión, con el fin de llevar la trazabilidad y facilitar la toma de decisiones respecto al desempeño final de los proveedores; así mismo, realizar retroalimentación a los mismos para su mejora.
Aplica para dar cumplimiento a los requisitos de las normas técnicas: ISO 9001, 14001, 17025, 45001 y del Sistema Obligatorio de Calidad en Salud Decreto 1011 de 2006 articulo 3 "a los proveedores/contratistas de insumos, bienes y servicios de salud."

FECHA EVALUACIÓN: 06/02/2025

1. DATOS DEL PROVEEDOR

Nombre o razón social	LA CORPORACIÓN NUEVA VIDA	**Nit/cédula de ciudadanía**	900313254-2
Dirección	CALLE 26 N° 11-25 QUIBDÓ CHOCÓ	**Teléfono**	3136666535

No. Contrato y fecha	10/04/2024	**Proveedor de:** PRESTACION DE SERVICIOS	**Servicios de:** salud	Insumos/Equipo____	Suministro de Bienes__X__	Otro: Relacionar_____

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	EVALUACIÓN					CONCEPTOS CALIDAD EN (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONENTES LOGÍSTICOS, ETC.) Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que lo actualice.Los criterios de evaluación se deben conservar, estableciendo 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual se divide entre dos(2))	EVALUACIÓN				
	CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)	CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar Valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES		CUMPLE PLENAMENTE (10)	CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES
2.3. Oportunidad en la entrega de los bienes o servicios: el proveedor efectúa las entregas en los tiempos pactados, junto con la documentación que respalda su calidad (como las fichas técnicas).	10					2.6 Accesibilidad: El proveedor garantiza al usuario la posibilidad de utilizar los servicios de salud que le debe proveer el Subsistema de Salud de la Policía Nacional en su red contratada.					
2.2 Calidad: el producto cumple con los requerimientos técnicos establecidos en las especificaciones del contrato u orden de compra.	10					2.7 Oportunidad: El proveedor garantiza que el usuario obtenga los servicios que requiere, sin que se presenten retrasos que pongan en riesgo su vida o su salud.					
2.3. Cumplimiento en la entrega de Anexos: el proveedor efectúa la entrega en los tiempos pactados de la documentación Administrativa y en los casos que aplique de los documentos que respaldan la calidad de los bienes (como las fichas técnicas, manuales operativos, planes ambientales, etc.).	10					2.8 Seguridad: El proveedor cumple con las características estructurales, de procesos, instrumentos y metodologías basadas en evidencias científicamente probadas de tal manera que se minimice el riesgo de que un usuario sufra un evento adverso en el proceso de atención en salud.					
2.4 Nivel de servicio: el proveedor brinda de manera oportuna y efectiva el servicio y atención de requerimientos por parte del supervisor o administración, cumpliendo con las necesidades del requirente	10					2.9 Pertinencia: Grado en el cual el proveedor permite que el usuario obtenga los servicios que requiere, con la mejor utilización de los recursos de acuerdo con la evidencia científica y sus efectos secundarios son menores que los beneficios potenciales.					

GS-2025-008890-DECHO

GS-2025-008890-DECHO

2. CONCEPTOS OBJETO DE EVALUACIÓN

Los conceptos que a continuación se relacionan, permiten evaluar el desempeño del proveedor, una vez culmine la ejecución del contrato u orden de compra, para lo cual se debe tener en cuenta la trazabilidad que se lleva a cabo sobre la evaluación realizada por los supervisores en forma mensual y los recibidos a satisfacción.

CONCEPTOS TÉCNICOS/ADMINISTRATIVOS	EVALUACIÓN					CONCEPTOS CALIDAD EN (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONENTES LOGÍSTICOS, ETC.) Estos conceptos son opcionales y pueden variar de acuerdo con las necesidades de la unidad que lo adquiere dos criterios de evaluación se deben conservar, estableciendo 5 variables de evaluación para asegurar objetividad en el resultado el cual se divide entre dos(2))	EVALUACIÓN				
	CUMPLE PLENAMENTE Y DA VALOR AGREGADO (10)	CUMPLE SATISFACTORIAMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES		CUMPLE PLENAMENTE (10)	CUMPLE PARCIALMENTE Dar valor entre (7 a 9)	CUMPLE MÍNIMAMENTE (4 - 6)	NO CUMPLE (1-3)	OBSERVACIONES
2.5 Devoluciones: en los casos que se requiera de cambios o mejoras de los bienes o servicios, por presentar un estado no apto para su uso o por que no satisface la necesidad de la entidad, ya sea en el embalaje o en el transporte de entrega o por la calidad del producto o servicio, el proveedor responde de manera voluntaria y diligente	10					3.0 Oportunidad: Grado en el cual el proveedor brinda al usuario las intervenciones requeridas, mediante una secuencia lógica y racional de actividades, basada en el conocimiento científico.					
SUBTOTAL					La sumatoria se multiplica por 2 (Ejemplo 45 x 2 = 90)	SUBTOTAL					
TOTAL GENERAL	100					Nota: para el caso en donde se incluyan variables adicionales en materia de calidad para dar cumplimiento a requisitos especiales de la unidad no deben superar las cinco (5), se realiza la sumatoria de las dos evaluaciones. No se debe realizar multiplicación del resultado en el total general					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

EXCELENTE: **10 puntos - Esta evaluación se le debe dar a los proveedores que cumplen plenamente con todas las especificaciones técnicas del contrato dentro del plazo de ejecución pactado en el contrato principal y además da valor agregado en la ejecución del mismo, superando la expectativas.**

BUENO: **7 a 9 puntos - En este rango están los proveedores que cumplen satisfactoriamente con todas las especificaciones técnicas del contrato.**

REGULAR: **4 a 6 puntos- En este rango se evalúan los proveedores que han cumplido, pero en el desarrollo de sus contratos han sido requeridos por diferentes razones o han sido sancionados o han solicitado prórrogas por situaciones no imputables a la entidad en su ejecución.**

MALO: **1 a 3 Puntos. En este rango se evalúan los proveedores que no cumplieron con el objeto contractual y han sido sancionados por la entidad.**

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta la evaluación obtenida, esta debe ser comunicada al contratista en forma personal o utilizando otro medio de comunicación. En los casos que el proveedor evidencie un resultado entre REGULAR (40 a 59) O MALO (0 a 39), se analizarán las causas y se le recomendará realizar acciones de mejora, de acuerdo con las debilidades observadas en la presente evaluación con el fin que se subsanen, relacionándolas en este espacio. Es de tener en cuenta que las causas pueden ser algunos atribuibles a la entidad, razón por la cual se deben proponer acciones a la administración para mejorar este proceso, mediante comunicación oficial.

Es de aclarar que la entidad realiza este proceso de evaluación para que sirva como un mecanismo de retroalimentación a los proveedores, orientado a la mejora de su desempeño, y como referente para la Institución".

IJ. VICTOR ALONSO DIAZ DUQUE	CLAUDIA PATRICIA HURTADO
GRADO, NOMBRES, APELLIDOS Y FIRMA SUPERVISOR DE CONTRATO	NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA

NOTA: las notas con letra color azul, es información que se debe tener en cuenta para diligenciar el formato, la cual puede ser borrada al momento de su diligenciamiento.

yeison.asprilla

GS-2025-008890-DECHO

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

El presente formato esta creado con el propósito de realizar evaluación de proveedores tanto para evaluar conceptos técnico/ administrativo y de calidad, para contratos de insumos, bienes y servicios y contratos de atención en salud, con en el marco de los requisitos de las normas ISO 9001, ISO140001, ISO 45001; y Decreto 1011 de 2006 *"Por el cual se establece el Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad de la Atención de Salud del Sistema General de Seguridad Social en Salud"*.

Este formato debe ser diligenciado por cada supervisor de contrato al término del mismo. (Los supervisores podrán apoyarse para tener mayor objetividad en esta evaluación de quienes recibieron en o usaron en forma directa los productos y servicios)

1. Datos del proveedor, aquí se diligencian todos los datos del proveedor (titular del contrato)

2. La evaluación de proveedores en el ítem de **CONCEPTOS TÉCNICO/ADMINISTRATIVOS**, deben ser diligenciados en su totalidad una vez finalice la ejecución del contrato y se hayan recibido los productos o servicios contratados.

CONCEPTO DE CALIDAD : estos son opcionales y pueden ser en (SALUD, BIENESTAR, DINAE, COMPONEN ESTE LOGÍSTICOS, SERVICIOS etc.): Esta característica se relaciona con los requisitos de calidad de acuerdo con el tipo de bien o servicio requerido, teniendo en cuenta las normas técnicas que se deben cumplir en el ámbito de gestión de la unidad con ordenación del gasto, para lo cual cada unidad especializada establece estos requisitos a evaluar, incluyéndolos en las 5 variables. Los responsables de establecer estas variables teniendo en cuenta las especificaciones de calidad del contrato y la norma técnica, de acuerdo con su especialidad son:

DIRAF: para la evaluación de los contratos suscritos para suplir la misionalidad institucional,
DIBIE: requisitos en materia de bienestar
DISAN: requisitos relacionados con el Sistema Obligatorio de Garantía de la Calidad (Decreto 1011 de 2006)
OFITE: para los casos de tecnologías o servicios de las TICS.

Para este caso, la sumatoria de las dos evaluaciones de los factores Técnico/Administrativos y de calidad, deben dividirse en 2.

3. Los ítems de factores Técnico Administrativos anteriormente descritos deben diligenciarse obligatoriamente de acuerdo con el nivel de cumplimiento, diligenciando una sola evaluación por ítem y se deben realizar las **observaciones** en la casilla correspondiente; con el fin de complementar el análisis para la evaluación del proveedor **(Nota: esta evaluación se multiplica por 2 y no debe superar los 100 puntos, en los casos que no se establezcan variables por conceptos especiales de calidad)** . Para el caso que se establezca la evaluación de variables por CONCEPTO DE CALIDAD, estas no deben superar las cinco (5) y el .TOTAL GENERAL .es la sumatoria de las 10 variables.

4. En la casilla de conclusiones y recomendaciones se deben analizar los resultados de la evaluación, con el fin de determinar si se requiere solicitar al contratista realizar acciones de mejora , con quien se establecen compromisos. En todos los casos se debe informar al proveedor la evaluación obtenida.+B15 como retroalimentación del proceso.

yeison.asprilla