Nro. GS-2026- 00 7430 **SUBCO-GUTAH 20.1**

Inírida, 17 de abril de 2026

Señor coronel
GUSTAVO ANDRÉS HENAO SÁENZ
Comandante Departamento de Policía Guainía
Calle 26 No. 14-75 Barrio Cinco de Diciembre
Inírida -Guainía

ASUNTO: informe de supervisión contrato no. **28-7-10004-26** abril

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**17/03/2026**	**Hasta**	**17/04/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-010706-DEGUN, el señor teniente coronel JUAN FELIPE MANTILLA ELIZALDE, obrando en calidad de comandante Departamento de Policía Guainía Encargado, nombró como supervisor titular del contrato del asunto al señor Capitan GILDARDO TORRES TORRES y como suplente el señor Subintendente JOHAN ALBERTO MONTEALEGRE SANTANILLA.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL**
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 00**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	**28-7-10004-26**
Objeto del Contrato	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL QUE, REALIZA**

	ACTIVIDADES DE COMISIONES O APOYOS INSTITUCIONALES, APOYO A LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS, ADMINISTRATIVAS Y MISIONALES EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA
Contratista	**ROGERS TORRES GUAYANES** Cedula: 1.121.896.618 de Villavicencio Nit: 1121896618-6 Teléfono: 3112008587 Dirección: Calle 26G 23 – 70 Correo: rotesgu02@gmail.com Inírida- Guainía
Representante legal	**ROGERS TORRES GUAYANES** Cedula: 1.121.896.618 de Villavicencio Nit: 1121896618-6 Teléfono: 3112008587 Dirección: Calle 26G 23 – 70 Correo: rotesgu02@gmail.com Inírida- Guainía
Valor inicial del contrato	DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE ($10.000.000,00)
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE ($10.000.000,00)
Plazo de ejecución inicial	20/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	17/03/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato (pactada inicialmente)	20/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

Fecha: 17 de marzo de 2026

Se dio inicio a la ejecución del contrato mediante el primer contacto formal con el contratista., durante esta actuación se compartieron los números de contacto del titular de la supervisión y de su respectivo suplente, con el propósito de garantizar una comunicación oportuna, fluida y efectiva para la solicitud y coordinación de los suministros establecidos contractualmente.

Fecha: 03 de abril de 2026

Se estableció comunicación con el contratista para informarle que, a partir del día 04 de abril de 2026, se tenía prevista la visita de personal de pilotos en apoyo a la unidad, en consecuencia, se le indicó la obligación de suministrar alojamiento y alimentación, conforme a las condiciones y alcances estipulados en el contrato.

Fecha: 09 de abril de 2026

Se realizó contacto con el contratista, notificándole la proyección de una comisión del grupo de sanidad de la Policía Nacional para la fecha 12-04-2026. Se reiteró la necesidad de garantizar el suministro de alojamiento y alimentación, de acuerdo con los parámetros contractuales vigentes.

Fecha: 17 de abril de 2026

Se comunicó al contratista la necesidad de proveer el servicio de alimentación para dos (02) funcionarios, por un periodo de dieciocho (18) días contados a partir del 18 de abril de 2026, con motivo de la capacitación que dichos funcionarios impartirán al personal uniformado del Departamento de Policía Guainía.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	Cumple	
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	Cumple	
Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	Cumple	
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	Cumple	
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento del Departamento de Policía Guainía o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	Cumple	
Participar y apoyar al Departamento de Policía Guainía en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución del contrato.	Cumple	
Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del presente contrato.	Cumple	
Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta el Departamento de Policía Guainía a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.	Cumple	
Entregar al supervisor del Contrato los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos cuando así se requiera.	Cumple	
Presentar la factura y/o cuenta de cobro de conformidad con la forma de pago estipulada en el contrato, junto con el informe de las actividades realizadas para cada pago.	Cumple	
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	Cumple	
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	Cumple	

deberá Informar de tal evento al Departamento de Policía Guainía y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.		
Realizar devolución al Departamento de Policía Guainía, 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 que se hayan suministrado.	Cumple	
CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizado la prestación del objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.	Cumple	
Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental, la RESOLUCIÓN 00090 del 15/01/2018 "Por La Cual Se Actualiza, Modifica Y Complementa El Manual De Contratación De La Policía Nacional, Adoptado Mediante Resolución 03049 De 2014".	Cumple	
Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	Cumple	
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS		
Desarrollar las actividades definidas en el contrato, para dar cumplimiento a los objetivos planteados en las áreas de protección y servicios sociales y calidad de vida laboral, así:	Cumple	
Suministrar el servicio de transporte de los elementos en los casos que se requiera para uno o más trayectos, según la necesidad y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Cumple	
Mantener los precios ofrecidos de acuerdo con la propuesta enviada, durante el plazo de ejecución del contrato.	Cumple	
El Contratista debe garantiza la óptima prestación del servicio en cuanto al personal requerido en cada una de las actividades a realizar, es decir el personal requerido debe de ir de acuerdo a la magnitud del evento.	Cumple	
El contratista deberá brindar puntualidad en la realización de cada una de las actividades programadas durante la ejecución del contrato.	Cumple	
Garantizar alimentación de calidad a los participantes de los diferentes eventos, de acuerdo con las condiciones establecidas en el anexo técnico y las normas ambientales de salubridad y sanidad para la ingesta de los alimentos.	Cumple	
Acogerse al cronograma de actividades para la ejecución de las mismas del contrato según las fechas, sitios, hora y número de asistentes para cada una, de acuerdo con la programación suministrada y aprobada por el Departamento de Policía Guainía.	Cumple	
Disponer en el desarrollo del contrato de los recursos requeridos para llevar a cabo los eventos que solicite el Supervisor del Contrato, de conformidad al objeto del contrato.	Cumple	
Presentar informes de ejecución y financieros con su respectiva factura para su posterior pago, de acuerdo a la ejecución de las actividades.	Cumple	
Guardar absoluta confidencialidad con la base de datos y demás información suministrada para la realización del estudio.	Cumple	
Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en este contrato.	Cumple	
Seguridad y Salud en el Trabajo:	Cumple	
El contratista debe referir el diseño e implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato.	Cumple	

Todo el personal del contratista deberá estar afiliado al Sistema de Seguridad Social en riesgos laborales y portar su credencial de Administradora de Riesgos Laborales-ARL vigente	Cumple	
Suministrar a sus trabajadores la dotación industrial (Vestimenta, elementos de Protección Personal y Seguridad Industrial) requerida para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el remplazo deberá hacerse de forma inmediata.	Cumple	
Es responsabilidad del contratista garantizar las condiciones de seguridad de su personal, así como de los equipos propios o de la empresa; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para las actividades de alto riesgo y garantizar mecanismos verificables de control operativo.	Cumple	
El contratista es responsable del reporte a la ARL y EPS, atención en salud e investigación de los incidentes y accidentes de trabajo presentados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.	Cumple	
El Departamento de Policía Guainía podrá suspender trabajos del contratista si éstos no se ajustan a los estándares de seguridad establecidos por normas técnicas nacionales o internacionales o a la normatividad legal.	Cumple	
El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la política ambiental en lo concerniente a almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso eficiente de los recursos de agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustibles, gestión de residuos, manejo de vertimientos y gestión de residuos.	Cumple	
El contratista según las actividades a realizar deberá garantizar que el personal se encuentre capacitado en manejo de residuos ordinarios y peligrosos, y manejo de sustancias químicas. El contratista deberá presentar los permisos y autorizaciones ambientales y sanitarias requeridos para la aplicación de sustancias químicas, de acuerdo con lo establecido en la Ley 09 de 1979; para lo cual deberá entregar copia de los respectivos permisos y autorizaciones, que sean necesarios. Para el eje de política de la seguridad de la información. Garantizar los procesos adecuados para la protección y confidencialidad de la información suministrada por los beneficiarios.	Cumple	
Las demás obligaciones que por la naturaleza del objeto contractual sean requeridas y establecidas en el cumplimiento y la ejecución de las actividades y desarrollo del contrato	Cumple	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE (SI, NO, N/A)	OBSERVACIONES
1	SERVICIO DE ALOJAMIENTO		
1.1	El proponente deberá aportar con la propuesta compromiso suscrito por el representante legal, donde se demuestre la capacidad de proveer los bienes y/o servicios en la cantidad, calidad y oportunidad requeridas por el Departamento de Policía Guainía.	SI	
1.2	El futuro contratista deberá garantizar que los establecimientos donde prestará el servicio de alojamiento, cuenten con su respectivo Registro Nacional de Turismo-RNT vigente. conforme a lo normado en la Ley 300 de 1996 "Par el cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones" en el artículo 61 estableció el Registro Nacional de Turismo y el artículo 12 de la Ley 1101 de 2006 "Por la cual se modifica la Ley '200 de 1996 — Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones" y el Decreto 504 de 1997" Por la cual se reglamenta el Registro Nacional de Turismo de que tratan los artículos 61 y 62 de la ley 300 de 1996". En caso de vencimiento del Registro Nacional de Turismo durante la ejecución del con trato, el contratista deberá presentar otro establecimiento que cuente con este requisito y las especiaciones técnicas.	SI	
LOS ESTABLECIMIENTO PARA EL ALOJAMIENTO DEBERÁN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES Y SERVICIOS, ASÍ:			
1.3	EDIFICACIÓN		
1.3.1	Iluminación de emergencia en todas las áreas públicas y/o de circulación	SI	

1.3.2	Sistema de circuito cerrado de cámaras en las áreas públicas, pasillos y alrededor del inmueble.	SI	
1.3.3	Señalización de seguridad (preventiva, informative y de emergencia) conforme al plan de emergencia establecido por el hotel.	SI	
1.3.4	Identificación clara de la ubicación de las habitaciones.	SI	
1.3.5	Contar con escaleras entre todos los niveles del edificio.	SI	
1.3.6	Tomas eléctricas en todas las áreas	SI	
1.3.7	Contar con iluminación exterior e interior.	SI	
1.3.8	Debe tener planta eléctrica de emergencia que garantice el servicio de energía en las áreas públicas y de acceso al establecimiento de alojamiento.	SI	
1.3.9	Las redes de servicios eléctricos deben ser conducidas a través de ductos o canaletas aislantes y las uniones estar protegidas.	SI	
1.3.10	Identificación clara de la ubicación de las habitaciones.	SI	
1.3.11	Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con ventilación e iluminación mecánica o natural directa.	SI	
1.3.12	Si el edificio tiene cinco (5) pisos o más, debe tener como mínimo un (1) ascensor.	SI	
1.3.13	Le entrada principal y una habitación son accesibles para personas con discapacidad.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.4	ESTACIONAMIENTO		
1.4.1	Las habitaciones, baños y cocinas con iluminación eléctrica	SI	
1.4.2	Contar con estacionamiento privado y sin costo alguno dentro o fuera del hotel	SI	
1.4.3	En el área de estacionamiento debe tener señalización de identificación, delimitación, iluminación, que garantice la seguridad.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.5	EMERGENCIA		
1.5.1	Detectores de humo o de calor.	SI	
1.5.2	Mecanismos de extinción contra incendios.	SI	
1.5.3	Alarma general de incendio	SI	
1.5.4	Salidas de escape o emergencia.	SI	
1.5.5	Contar con extintores con carga vigente.	SI	
1.5.6	Plan de emergencia	SI	
1.5.7	Botiquín de primeros auxilios, en los términos y condiciones que trata la Resolución 705 de 2007 expedida per la secretaria de salud	SI	
1.5.8	Contar con plan de contingencia de los establecimientos del servicio a prestar para desastres naturales, atentados terroristas, delincuencia común.	SI	
1.5.9	Contar con personal capacitado para poner en practica el plan de emergencia.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.6	RECEPCIÓN		
1.6.1	Tener un área habilitada como lobby o recepción para el registro de los huéspedes	SI	
1.6.2	Prestar atención continua has 2s horas, en caso de no estar la persona encargada, el personal será atendido por otra persona con las mismas competencias.	SI	
1.6.3	Disponer de un |listado actualizado de huéspedes.	SI	
1.6.4	Informar al cliente sobre los servicios que el establecimiento tiene a su disposición (cajas de seguridad, comunicaciones entre otros) y dar |as instrucciones de uso precisas.	SI	
1.6.5	Garantizar que la zona del exterior inmediato al establecimiento se encuentra Limpia e iluminada y sin obstáculos que dificulten el acceso directo.	SI	
1.6.6	Las instalaciones de servicio al cliente y al público limpias, higiénicas y ventiladas.	SI	
1.6.7	Ausencia de olores y ruidos par causa de aseo, maquinaria, traslados de mercancías o similares.	SI	
1.6.8	El personal deberá estar uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento.	SI	
1.6.9	Baños limpios e higiénicos.	SI	
1.6.10	Dar el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del hotel.	SI	
1.6.11	Disponer de los recursos necesarios para la correcta atención de la recepción de los grupos. según los protocolos de servicio.	SI	
1.6.12	Conservar los datos históricos personales del huésped de acuerdo con la reglamentación vigente	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.7	BAÑOS PÚBLICOS		
1.7.1	Contar como mínimo con un baño social.	SI	

1.7.2	Los baños deben contar con un mecanismo de ventilación o extracción mecánica de olores.	SI	
1.7.3	Se debe contar con los siguientes elementos para la prestación del servicio: cesta para papeles con tapa, dispensador de jabón. porta rollos de papel, sanitario con aro y tapa, orinal, lavamanos, espejo, gancho fijo para colgar bolsos y prendas y piso antideslizante	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.8	HABITACIÓN		
1.8.1	El servicio de alojamiento debe como mínimo tener las instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada a la habitación.	SI	
1.8.2	La acomodación será en habitación sencilla.	SI	
1.8.3	Puerta en cada una de las habitaciones.	SI	
1.8.4	En la puerta y ventanas, un mecanismo de cierre que garantice la seguridad de la habitación.	SI	
1.8.5	Un sistema de climatización regulable para hoteles ubicados en regiones con una temperatura promedio superior a 20° (aire acondicionado o mínimo ventilador en poblaciones en donde no se cuente con otro sistema).	SI	
1.8.6	Gavetero o closet con puerta, entrepaños y/o gavetas.	SI	
1.8.7	Una toma eléctrica disponible para uso.	SI	
1.8.8	Tener iluminación general en la habitación.	SI	
1.8.9	Servicio de televisión con su respectivo control remote en buen estado y disponibilidad de señal por cable.	SI	
1.8.10	Tener superficie para escribir, mesa o escritorio con silla.	SI	
1.8.11	Toallas de cuerpo, manos y facial por cada huésped,	SI	
1.8.12	Garantizar el servicio de internet inalámbrico o el acceso a internet WI-FI sin obstruir el servicio telefónico.	SI	
1.8.13	En cuanto al baño de la habitación debe como mínimo: A. Garantizar el suministro de agua las veinticuatro (24) horas. B. Ventilación natural o extracción mecánica de olores. C. Piso antideslizante. D. Papel higiénico. E. Jabón de baño F. Cesta para papeles. G. Toallero o dispensador de toallas. H. Jabonera o dispensador de jabón líquido. I. Porta papel. J. Sanitario con aro y tapa, lavamanos, ducha y espejo.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.9	ROPA DE CAMA		
1.9.1	Disponer de tendidos, sabanas, sobre sabanas, fundas, protectores de colchón, protectores de almohadas, sin manchas, descocidos, perforaciones o decoloración de los tejidos, realizando el cambio diario por cada cama con la que cuente el establecimiento.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.10	MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO		
1.10.1	En cuanto a los espacios públicos, el hotel debe como mínimo tener los pisos en perfecto estado, es decir, sin manchas, ni roturas.	SI	
1.10.2	El hotel debe como mínimo tener tanques de reserves para un (1) día de consumo, con una ocupación del 100%	SI	
1.10.3	Redes eléctricas protegidas y que no estén a la vista.	SI	
1.10.4	El hotel deberá contar con cuarto para basuras.	SI	
1.10.5	En cuanto a reserva de agua para todo el establecimiento, el hotel debe como mínimo, realizar por personal competente el mantenimiento semestral a los tanques de reserva con sus respectivos registros.	SI	
1.10.6	Contar con servicio de lavandería	SI	
1.10.7	El servicio de alojamiento debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de consumo de alimentos.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.11	SERVICIO AL CLIENTE		
1.11.1	Disponer de un sistema interno de atención de quejas, reclamos y sugerencias.	SI	
1.11.2	Atender las quejas y ofrecerle una solución durante la estadía del huésped.	SI	

1.11.3	Tener en consideración los resultados del análisis de quejas e introducir las medidas o cambios oportunos para evitar que se produzcan en el futuro.	SI	
1.11.4	Dar las aclaraciones al cliente, aunque Su queja sea debido a una confusión de su parte.	SI	
1.11.5	Evidenciar las acciones tomadas cuando se transmite verbalmente la solución a una queja.	SI	
1.11.6	Analizar las circunstancias especiales (concentraciones de personas debidas a eventos especiales, obras, desperfectos o remodelaciones circunstanciales, entre otros), e informar de ello al cliente, como medida de anticipación a sus quejas.	SI	
1.11.7	Dejar constancia, desde la recepción, tanto a los turnos siguientes como a otros departamentos, de las características especiales del cliente (edad avanzada, discapacidades, entre otros) o requisitos presentados por el mismo, para evitar cualquier reclamación al respecto	SI	
1.11.8	El contratista deberá remitir trimestralmente al supervisor del contrato un informe del tratamiento de las quejas, observaciones, sugerencias presentadas por los usuarios.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.12	REGISTRO Y ACOMODACIÓN (CHECK-IN)		
1.12.1	informar sobre la hora de registro y acomodación.	SI	
1.12.2	Realizar el registro de acuerdo con la política y con los procedimientos establecidos.	SI	
1.12.3	Dar las indicaciones precisas para que el huésped localice su alojamiento con facilidad.	SI	
1.12.4	Acompañar al huésped a su hitación siempre que él lo desee, cuando se trate de grupos, crear mecanismos de orientación y acompañamiento a los pisos según la acomodación.	SI	
1.12.5	Realizar los cambios de habitación de acuerdo con el protocolo de servicio.	SI	
1.12.6	Garantizar que el personal de servicio tenga conocimiento del establecimiento, localización de todas las dependencias s, habitaciones y servicios.	SI	
1.12.7	Tener dispuestas las habitaciones para entregar a los huéspedes a las 1õ:00 horas, o según lo establecido en las normas hoteleras.	SI	
1.12.8	El futuro contratista deberá solicitar al funcionario policial copia de la cédula de ciudadanía y de carnet policial, con el fin de identificar planamente la persona y que obre como soporte de la prestación del servicio.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.13	SALIDA (CHECK OUT)		
1.13.1	Informar sobre la hora de salida.	SI	
1.13.2	Prestar atención al público las 24 horas.	SI	
1.13.3	Garantizar que el personal de servicio este atento a la salida del cliente y emplee normas de cortesía para la despedida de los huéspedes de acuerdo con el protocolo de servicio.	SI	
1.13.4	Prestar el servicio de custodia de maletas.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.14	SEGURIDAD		
1.14.1	Contar con servicio de seguridad durante las veinticuatro (24) horas (guarda de seguridad privada) en las ciudades que aplique.	SI	
1.14.2	Controlar los accesos a las habitaciones ocupadas por los policías, por ningún motivo pueden accedes a las habitaciones personas ajenas al hotel.	SI	
1.14.3	Controlar los accesos a las instalaciones, mediante el registro hotelero, de personas diferentes a la Policía.	SI	
1.14.4	Controlar los visitantes al establecimiento no alojados en el mismo.	SI	
1.14.5	Garantizar que los accesos al establecimiento que no son directamente controlados desde recepción, estén comunicados con esta área, a través de cámaras u otros dispositivos técnicos o humano s que garanticen la seguridad.	SI	
1.14.6	Entregar el acceso a la habitación únicamente a la persona registrada.	SI	
1.14.7	El contratista se compromete a guardar absoluta reserva sobre la información de los funcionarios y de la Institución Policial.	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN		
1.15	OTROS REQUISITOS		
1.15.1	La ubicación de los hoteles en las diferentes localidades debe ser de fácil acceso, alejado del ruido, zonas de tolerancia, plazas de mercado y sectores con alto índice delictivo, con buen entorno de seguridad y salubridad.	SI	
1..15.2	El contratista deberá tener disposición y capacidad de proveer las necesidades (Hospedaje) que tenga la Policía Nacional en cualquier época del año.	SI	

1.15.3	Todas y cada una de las habitaciones deben contar con los mismos requerimientos técnicos.		SI	
ITEM	DESCRIPCION			
1.16	STIOS DONDE SE REQUIERE EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO			
ITEM	CIUDAD	DEPARTAMENTO		
1.16.1	Inírida	Guainía	SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN			
2	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
2.1	El proponente debe anexar con su propuesta carta de compromiso firmada por el representante legal, donde señale de manera expresa e inequívoca que los establecimientos que suministrarán los alimentos contaran con los reglamentos sanitarios vigentes.		SI	
2.2	El proponente debe anexar junto con su propuesta carta de compromiso firmada por e| representante legal, donde señale de manera expresa e inequívoca que el personal de producción y distribución de los alimentos deberá contar con acreditación en la manipulación de alimentos.		SI	
2.3	En aquellos lugares donde no sea posible Suministrar los alimentos en vajillas de porcelana, el contratista deberá suministra los alimentos en recipientes desechables: plato, vaso, bandeja y ¡juego de cubiertos sin costo adicional.		SI	
2.4	El horario del servicio de alimentación debe ser flexible de acuerdo a la necesidad de las diferentes actividades del servicio de policía y será coordinado por el supervisor del contrato o y por ningún motivo representará un mayor valor al acordado.		SI	
2.5	El servicio de alimentación deberá ser servido a la mesa y/o tipo buffet (previa coordinación con el supervisor del contrato; deberá respetar las condiciones establecidas en el menú patrón y los ciclos ofertados por el contratista. por ningún motivo representará un mayor valor al acordado.		SI	
2.6	En el caso de las bebidas con leche, no utilizar sustitutos de la leche.		SI	
2.7	Leguminosa: El suministro de leguminosa no excluye el suministro de carnes (carne de res, pollo o pescado).		SI	
2.8	En caso que el usuario solicite un vaso adicional de jugo, el contratista estará en capacidad de suministrarlo sin costo adicional.		SI	
2.9	No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos en polvo.		SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN			
2.10	REQUISITOS DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO			
2.10.1	El personal deberá estar correctamente uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento.		SI	
2.10.2	El vestuario del personal del servicio de comedor deberá encontrase limpio, sin manchas u roturas y sin remiendos.		SI	
2.10.3	El proponente deberá aportar con la propuesta compromiso suscrito por el representante legal, donde manifieste que e| personal que prestará el servicio en la ejecución del contrato contará con lo elementos de protección y bioseguridad.		SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN			
2.11	RESTAURANTE Y/O COMEDOR Y BUENAS PRACTICAS DE MANEJO DE ALIMENTOS			
2.11.1	Tener vajilla de cerámica o porcelana, y garantizar que la vajilla se encuentre en perfecto estado de conservación (sin ralladuras, roturas o manchas), deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.		SI	
2.11.2	Tener cristalería en vidrio y garantizar que la cristalería se encuentra en perfecto estado de conservación (sin ralladuras, roturas) deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.		SI	
2.11.3	Garantizar que la cubertería se encuentra en perfecto estado de conservación (sin torceduras, manchas), deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.		SI	
2.11.4	Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (secretaria de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 267a del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".		SI	
2.11.5	Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación por más de diez días continuas deberán presentar el Plan de Saneamiento Básico para cada una de las cocinas dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". Este debe incluir mínimo: Programa de desinfección y limpieza, programa de control de plagas y programa de desechos sólidos. Este cumplimiento		SI	

	lo verificará el futuro contratista, entregando un informe trimestral al supervisor de contrato.		
2.11.6	Los establecimientos donde se brinde el servicio de alimentación deberán contar con certificado de control de plagas dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", capítulo VI. Saneamiento.	SI	
2.11.7	La zona de cocina debe contar con las adecuadas condiciones de almacenamiento para alimentos secos como estantería que permita conservar los productos que así lo requieran y evitar contaminación, de esta manera garantizar la conservación de los productos dando cumplimiento a la Resolución 2674/13 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	
2.11.8	Los almacenes de los víveres secos deben mantenerse protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.	SI	
2.11.9	Para el almacenamiento de los residuos sólidos se deben disponer de recipientes plásticos, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástica en el interior para facilitar la evacuación de los residual. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor y estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos, dando cumplimiento de la Resolución 2674/13 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	
2.11.10	Para la disposición final de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente. según el volumen producido, o un área separada de la cocina exclusiva para este uso. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674/13 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	
2.11.11	Los alimentos no deben estar en contacto con el piso. se deben colocar en estantes, mantenidos en buenas condiciones, limpios.	SI	
2.11.12	El establecimiento no guardara en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como carlones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.	SI	
2.11.13	Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.	SI	
2.11.14	Contar como medida preventive con mínimo dos (2) extintores tipo Solkaflam de 40 libras y los demás equipos de seguridad industrial que e| contratista considere necesarios.	SI	
2.11.15	Por dinámica institucional donde el personal no pueda acercarse a las instalaciones del restaurante, previa solicitud del supervisor del contrato, se suministrará los alimentos en recipientes reciclables y/o desechables, sin costo adicional; para lo cual el fututo contratista deberá realizar el suministro de los alimentos en los lugares que determine el supervisor del contrato.	SI	

ITEM	DESCRIPCIÓN				
2.12	MENÚ PATRON DEL SERVICIO DE LA ALIMENTACIÓN				
2.12.1	DESAYUNO				
COMPOSICIÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT		
Farináceo / derivado de cereal	Panes o arepas o tostadas, mogollas y amasijos	70 gramos	1	SI	
Bebida con leche	Bebida caliente, puede ser café o té o leche o chocolate o avena o bebida achocolatada.	200 CC	1	SI	
Jugo en agua	Bebida fría — jugo Garantizar un 30% de sobre el volumen final de la preparación	200 CC	1	SI	
Fruta	Fruta variada servida a la mesa	100 gramos	1	SI	
Alimento proteico	Huevos, el cual se podrá intercambiar por porción de queso.	Huevo Tipo AA Queso 60 gramos	2	SI	
	Proteína (carne o pollo 100 gramos) o caldo con carne o pollo (100 gramos)	100 gramos Proteína 200 CC Volumen final del caldo	1	SI	

	Sándwich	2 lonjas de jamón y 2 de queso.	2	SI	
	Tamal	400 gramos (80 gramos de proteína en el tamal)	1	SI	
Mantequilla	Mantequilla	5 gramos	1	SI	
Mermelada	Mermelada	5 gramos	1	SI	
La proteína se debe alternar con: huevos al gusto o carnet al bistec, caldo de carne o costilla (se debe garantizar que suministren mínimo 100 gramos por porción)					
ITEM	DESCRIPCIÓN				
2.12.2	ALMUERZO Y CENA				
COMPOSICIÓN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT		
Fruta	Fruta variada servida a la mesa	100 gramos	1	SI	
Sopa o crema	Con cereal o tubérculos o verdura o leguminosa. Garantizar adecuadas condiciones organolépticas, es decir, que la preparación cuente con los ingredientes necesarios para dar el espesor y sabor (especias, cocimientos y aliños) adecuado a la preparación.	200 CC	1	SI	
Farináceo I	Arroz, pasta o arepa	70 gramos Arena 40 gramos	1	SI	
Farináceo II	Papa, yuca o plátano	70 gramos	1	SI	
Leguminosa seca	En caso de suministrar leguminosas (frijol, garbanzo, lenteja y arveja).	50 gramos	1	SI	
Vegetales	Ensaladas o verdura cocida. Ensalada fresca: mínimo 4 ingredientes vegetales o 3 vegetales y 1 cárnico procesado o conserva en la ensalada, acompañar con una vinagreta y/o un aderezo. Verdura cocida puede incluir mínimo 3 ingredientes o 2 ingredientes y 1 cárnico procesado o conserva. Se debe garantizar la porción final establecida.	80 gramos	1	SI	
Alimento proteico	Proteína (carne, pescado, pollo)	150 gramos cocido	1	SI	
Bebida fría	Jugo de fruta Garantizar un 30% de fruta sobre el volumen final de la preparación	200 CC	1	SI	
Postre	Jugo de fruta o bocadillo o arequipe	30 gramos	1	SI	
La proteína se debe alternar con: carne de res (sobre barriga, carne molida, lomo), pescado, pollo, hígado, carne de cerdo (lomo), carne, pollo, vísceras de res o pescado en filete (150 gramos cocido), carne con hueso, pollo con hueso, pescado entero (200 gramos cocido). Alimentos proteicos: No se aceptan como sustitutos de los alimentos proteicos subproductos tales como molipollo, filete de merluza, salchichón. En el evento de incluirse carne molida, esta debe obtenerse (molerse) a partir de materia prima de primera calidad (procesada en el mismo restaurante).				SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN				
2.13	STIOS DONDE SE REQUIERE EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN				
ITEM	CIUDAD	DEPARTAMENTO			
2.13.1	Inírida	Guainía		SI	
ITEM	DESCRIPCIÓN				
3	ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES				
3.1	El futuro contratista deberá suministrar o facilitar al supervisor del contrato el listado del personal que presta el servicio de alimentación en los 10 lugares con más aforo, con el fin de realizar el respectivo estudio de seguridad.			SI	

3.2	La Policía Nacional – Departamento de Policía Guainía, se reserva el derecho de solicitar cambio del lugar de alojamiento y alimentación dentro del mismo municipio, cuando lo considere necesario; el futuro contratista no podrá realizar cambios, locativos sin previo aviso y autorización por parte del supervisor del contrato.	SI	
3.3	El futuro contratista deberá estar en capacidad de atender a grupos de hasta 30 personas para alojamiento y alimentación.	SI	
3.4	El futuro contratista deberá prestar el servicio de alimentación y hospedaje en máximo dos (02) horas, después de autorizado el servicio por parte del supervisor del contrato. Nota: Cuando no se pueda cumplir con el plazo establecido, por casos de fuerza mayor o casos fortuitos se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte del Departamento de Policía Guainía.	SI	
3.5	En procura de mejorar los servicios, el fututo contratista deberá atender las queja s y reclamos que el personal de usuarios del servicio de alimentación y hospedaje realice a través del supervisor del contrato, atendiéndolos en las 48 horas siguientes a la solicitud.	SI	

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE (SI, NO, N/A)	OBSERVACIONES
1.	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**		
1.1	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia específica, propia y directa en la ejecución y terminación de contratos en procesos de iguales condiciones al objeto de la presente contratación en donde se refleje la prestación de servicios; cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor estimado del proceso. Para lo cual deberá presentar **CERTIFICACIONES O CONTRATOS** en los cuales se pueda verificar que cuenta con la experiencia en este tipo de procesos de iguales condiciones. Estas certificaciones o contratos deben estar debidamente firmadas por el contratante y proporcionar detalles específicos sobre la experiencia del contratista en la ejecución y finalización de contratos, dicha condición será verificada por la entidad con base en la información suministrada; las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información: Nombre o razón social del contratista. Nombre o razón social del contratante. Objeto del contrato. Fecha de iniciación del contrato. Fecha terminación del contrato. Valor del contrato. Calificación del servicio (Bueno, regular o malo). Dirección y número telefónico del contratante. Certificación suscrita por quien la expide que será objeto de verificación Las certificaciones deben ser suscritas por el representante legal o persona autorizada para realizarla por parte de la entidad contratante y no serán aceptadas auto certificaciones. Para la validación del requisito se aceptarán máximo 3 certificaciones.	SI	
2.	**CAPACIDAD OPERATIVA**		
2.1	El oferente deberá **mediante certificación firmada** por el representante legal de la entidad, que cuenta con los medios logísticos, materiales, equipamiento y talento humano necesario para el traslado de los bienes desde su lugar de fabricación y/o almacenamiento, hasta las Instalaciones del Comando de Policía	SI	

	Guainía. Los costos que impliquen la contratación de funcionarios y/o medios logísticos, serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.		
3.1	**OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS**		
3.1	El oferente deberá presentar una **certificación firmada** por el representante legal de la empresa en la cual garantice excelente calidad para los servicios y/o alimentos a consumir y que referencien el objeto del presente estudio previo, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, de mala calidad, sufran daños durante su traslado u otros factores que alteren los productos de sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio sin costo alguno para la Policía Nacional, en un término no superior a una (01) hora, debiendo recoger los alimentos y/o elementos defectuosos presentándolos, debidamente empacados de manera que se garantice la conservación y buen estado de los mismos y se facilite su posterior traslado a otras unidades.	SI	
3.2	Para este proceso de contratación se requiere el siguiente personal calificado: Mínimo dos (2) personas con certificación en el manejo y/o higiene de alimentos, para lo cual debe anexar la hoja de vida relacionando los diplomas, cursos y/o seminarios. Requisito habilitante so pena de rechazo de la oferta de no adjuntarse el personal calificado; toda vez que se tiene como riesgo contemplado la no idoneidad del personal para realizar dichos servicios.	SI	
3.3	**Buenas Prácticas de Manufactura:** El oferente para el presente proceso de contratación deberá **certificar mediante documento escrito** que garantizará para todos los servicios que se presten, el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace	SI	
3.4	El oferente deberá presentar **DOCUMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA**, con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE O FAVORABLE CON RECOMENDACIONES**, propia del establecimiento de comercio con el que presentará la oferta, la cual debe ser expedida por el Área de Salud Pública de la Secretaria de Salud Municipal y/o Departamental de Guainía - Inírida, de manera que garantice un excelente servicio y óptimas condiciones, actualizada y vigente al periodo de ejecución del proceso, en el evento de presentarse consorcio o unión temporal, uno de sus integrantes deberá tener dicho documento.	SI	
3.5	**El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa** en la cual se compromete a mantener la actividad económica asociada con su oferta durante la ejecución del contrato.	SI	
3.6	Los **oferentes** que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el en el sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia **(anexar certificado).**	SI	
3.7	**CONDICIÓN TÉCNICA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)** **El oferente deberá presentar certificado emitido por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL)**, sobre la evaluación inicial o autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) donde conste una calificación total que se encuentre en una escala de valoración "aceptable" puntaje entre 100% o "moderación aceptable" puntaje entre 60% y el 85% y el respectivo plan de mejoramiento a que haya	SI	

	lugar de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019 o a la que le modifique o sustituya . (Para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). La calificación total de la evaluación inicial o autoevaluación del SG-SST será objeto de verificación durante la ejecución del contrato. (presentar certificación a corte año 2023). En el caso de que el oferente no esté obligado a implementar los estándares establecidos en la Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST", **deberá anexar certificación acreditando esta condición.**		
3.8	**El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa** en donde se indique los datos de un funcionario debidamente facultado para resolver cualquier circunstancia que se presente dentro del desarrollo de contrato, quien mantendrá contacto permanente con los funcionarios que designe la Policía Nacional (supervisor), así: NOMBRES: NUMERO DE IDENTIFICACIÓN: TELÉFONOS: CORREO ELECTRÓNICO:	SI	
3.9	Serán a cargo **del contratista** los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen con motivo del traslado de bienes, elementos, alimentos y demás, hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán asociados al valor total de la oferta presentada, incluyendo impuestos.	SI	
3.10	El oferente deberá cumplir cabalmente con las disposiciones en cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental cumpliendo con los principios del Sistema de Gestión Ambiental.	SI	
3.11	Los oferentes que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. **ANEXAR PANTALLAZO**	SI	
3.12	**El contratista** deberá sostener el precio de los elementos durante la vigencia del contrato.	SI	
3.13	**El contratista** ofrecerá productos recién hechos, de alta calidad, que no presenten daños estomacales o afecciones a la salud de los consumidores y que se encuentren en empaques bien sellados y de marcas reconocidas en el mercado. No de contrabando.	SI	
3.14	**El contratista** se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos y condiciones exigidas dentro de las normas técnicas relacionadas.	SI	
3.15	**El contratista** cotizara en condiciones de mercado si es de requerirse actividades que no estén contemplada en el presente estudio y que se han necesarios, conforme a la solicitud de la Entidad.		
3.16	**Actividades generales:** – El contratista deberá brindar puntualidad en la realización de cada una de los servicios requeridos durante la ejecución del contrato. – Garantizar alimentación de excelente calidad de acuerdo con las condiciones establecidas en el anexo técnico, igualmente condiciones de salubridad e higiene de acuerdo a lo contemplado en la normatividad vigente. – Presentar la facturación de los servicios prestados y entregarla a más tardar diez (10) días hábiles después de su realización. – Guardar absoluta confidencialidad con la base de datos y demás información suministrada por el Departamento de Policía Guainía para la realización del estudio.	SI	

	– Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en este contrato.		
3.17	SUSPENSIÓN DEL CONTRATO: Las partes podrán acordar la suspensión total o parcial de la ejecución del presente contrato cuando sobrevengan circunstancias que impidan temporalmente su normal desarrollo por (i) fuerza mayor, (ii) caso fortuito o (iii) razones de interés público orientadas a garantizar el interés general y el cumplimiento de los fines estatales; la suspensión se formalizará mediante documento debidamente motivado y suscrita por las partes y acto administrativo, en la que se señalarán como mínimo la causal, el alcance, la fecha de inicio, el plazo o condición para el reinicio, las obligaciones afectadas; durante la suspensión no serán exigibles las obligaciones afectadas y el término de ejecución se entenderá detenido, por lo cual el tiempo suspendido no se contabiliza y, al reiniciar, la fecha de terminación se desplazará por un término equivalente al tiempo efectivamente suspendido. si la suspensión impacta el término de ejecución o la cobertura de riesgos, el contratista deberá ampliar la vigencia y/o suficiencia de las garantías que correspondan para evitar vacíos de cobertura; los documentos asociados (incluidas las garantías ajustadas) deberán publicarse en SECOP II dentro de los tres (3) días siguientes a su expedición, conforme al principio de publicidad de la contratación pública	SI	

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Ninguna

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (247) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

Los pagos se realizarán de manera total en moneda legal colombiana conforme a los requerimientos de la entidad dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de los siguientes requisitos; factura comercial respectiva y los demás documentos requeridos ante el Departamento de Policía Guainía y el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes. Asimismo, el desembolso está condicionado a la disposición de los recursos del PAC autorizado por la Ministerio de Hacienda. Cabe destacar que, aunque la programación del PAC depende de la autorización del Ministerio de Hacienda y Crédito Público a través de la Dirección del Tesoro Nacional, esto no será un impedimento para la ejecución del objeto contractual.

FACTURAS ELECTRÓNICAS: Dando cumplimiento a la Directiva Presidencial 09 del 2020 referente a los lineamientos para el pago a los proveedores del estado, y a la Circular Externa 016 de 09 de marzo 2021 emitida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, donde se refiere al proceso de recepción de facturas electrónicas de ventas, notas crédito y notas débito, y a la implementación del Modelo de Recepción de facturas de ventas, notas débito y/o notas crédito, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las entidades que hacen parte del presupuesto General de la Nación, se informa que todos los proveedores y contratistas obligados a facturar electrónicamente (personas jurídicas y personas naturales incluyendo CDPS) deben parametrizar con su operador electrónico de facturación los datos del emisor, datos del adquiriente y notas finales; así mismo, establecer, que todas las facturas a nombre del Departamento de Policía Guainía, se direccionen al buzón dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público al siguiente correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co; toda vez que será el Ministerio de Hacienda –SIIF NACION quien centraliza su recepción y gestione él envió a cada supervisor.

NOTA 1: este pago podrá ser modificado previo los requisitos de Ley y con autorización de cupo PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

NOTA 2: el Departamento de Policía Guainía, efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la dirección de impuestos y aduanas nacional, de conformidad con la inscripción en el registro único tributario.

NOTA 3: Conforme a la directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "lineamientos para el pago a los proveedores del estado" obligación de facturar electrónicamente los bienes y servicios contratados.

Todas las demoras que se presenten durante el proceso de trámite de cuenta serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

La factura debe cumplir con los requisitos señalados en el Estatuto Tributario.

El CONTRATISTA presentará con la correspondiente factura la certificación de aportes parafiscales y seguridad social, donde conste dicho cumplimiento, esta certificación debe estar firmada por el representante legal y/o revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo, con el fin de realizar el pago a la siguiente cuenta aportada por el mismo en su oferta.

NOMBRE BENEFICIARIO: ROGERS TORRES GUAYANES
CEDULA: 1.121.896.618 de Villavicencio
CUENTA No. 84100022272
TIPO DE CUENTA: AHORROS
ENTIDAD FINANCIERA: BANCOLOMBIA S.A.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$10.000.000.00	100%
Valor total de las entregas compromiso	$ 0,00	0%
Valor total facturado	$ 0,00	0%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 0,00	0%
Valor pendiente de entrega	$10.000.000.00	100%

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA
(Valor de los bienes o servicios entregados por el contratista / valor total del contrato u orden compra) *100 = porcentaje de bienes o servicios entregados por el contratista)

($00,00/ $10.000.000,00) = $ 0 *100 = 0%

FÓRMULA PARA CALCULAR PORCENTAJE DE BIENES O SERVICIOS PENDIENTES DE SER ENTREGADOS POR EL CONTRATISTA

(Valor total del contrato u orden compra - valor de los bienes o servicios entregados por el contratista) / (Valor total del contrato u orden compra) * 100 = porcentaje de bienes o servicios pendientes de ser entregados por el contratista.

($10.000.000,00 - $00,00) = ($ 10.000.000,00) / ($10.000.000,00) = (1) *100 =100%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
1	---	---	---	---	---	---	---

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

NO APLICA

5. **RECOMENDACIONES**

NINGUNA

6. CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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

Atentamente,

Firma_____

Subintendente **JOHAN ALBERTO MONTEALEGRE SANTANILLA**
Responsable Administración de Personal DEGUN
Supervisor Contrato No. **28-7-10004-26**
Johan.montealegre3172@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3203021279