No. GS-2025- 170528 **COSEC-PRECI 20.1**

San José de Cúcuta, 24 de septiembre 2025

Señor coronel
LIBARDO FABIO OJEDA ERASO
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta (E)
Avenida Demetrio Mendoza entre calles 22 y 24 Barrio San Mateo
Cúcuta – Norte de Santander

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. **75-7-10010-25 – Final**

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __O FINAL _X_

Periodo del informe de supervisión

Desde	**23/04/2025**	**Hasta**	**24/09/2025**

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 No. GS-2025-047067-MECUC del 24/04/2025, el señor brigadier general WILLIAM QUINTERO SALAZAR, obrando en calidad de Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta, nombró como supervisor del contrato a la señora capitán SANDRA LILIANA VILLAMIZAR SANGUINO.

Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: MENSUAL

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 04

1. Informe de supervisión del mes de abril, del periodo comprendido entre el 24/04/2025 al 30/04/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-078205-DENOR del 02 de mayo de 2025.

2. Informe de supervisión del mes de mayo, del periodo comprendido entre el 01/05/2025 al 31/05/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-098542-DENOR del 04 de junio de 2025.

3. Informe de supervisión del mes de junio, del periodo comprendido entre el 01/06/2025 al 30/06/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-116400-DENOR del 02 de julio de 2025.

4. Informe de supervisión del mes de julio, del periodo comprendido entre el 01/07/2025 al 31/07/2025, presentado mediante comunicación oficial Nro. GS-2025-149992-DENOR del 24 de agosto de 2025.

Información del contrato

Contrato No.	75-7-10010-25
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN, PARA EL PERSONAL QUE BRINDARA SEGURIDAD ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LOS PLANES DIFERENCIALES PARA PREVENIR Y CONTRARRESTAR HECHOS DE ALTERACIÓN DE ORDEN PUBLICO Y COMISIÓN DE DELITOS QUE AFECTEN LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER Y DEMÁS UNIDADES POR LAS QUE LLEGARE A SER LEGALMENTE RESPONSABLE LA POLICIA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES DESCRITAS.
Contratista	SANDOVAL HURTADO YCIA S EN C.S. propietario de Torre Blanca Plaza Hotel
Representante legal	SANDOVAL PEÑARANDA ALVARO
Valor inicial del contrato	$550.000.000 (DENOR $300.000.000)
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	N/A
Plazo de ejecución inicial	El plazo de la ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2025 o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, con inicio a partir de la fecha que se indique en la carta de inicio de ejecución, la cual será notificada al contratista a través de la publicación de la misma en el expediente electrónico del proceso en el SECOP II, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo.
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato	23/04/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato	31/12/2025
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	Ninguna
Modificatorios	Ninguna
Prorrogas	Ninguna
Otros	Ninguna

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

1.1 Acciones adelantadas:

1 El día 28/04/2025 se tomó contacto telefónico con el señor contratista, verificando las condiciones óptimas de la manipulación de los alimentos.

2 El día 20/05/2025 se realizó verificación de las condiciones óptimas del estado del lugar de preparación de alimentos.

3 El día 25/06/2025, se realizó verificación de las condiciones óptimas del estado del lugar de preparación de alimentos.

4 El 15 y 22/07/2025, se realizó verificación de las condiciones óptimas del estado del lugar de preparación de alimentos.

5 El 21/08/2025, se realizó verificación de las condiciones óptimas del estado del lugar de preparación de alimentos.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	Cumple sin novedad
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Cumple sin novedad
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	Cumple sin novedad
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas Compensación familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Cumple cabalmente con sus obligaciones de pago de parafiscales aportando planilla No. 33140858 Tipo E
Construir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana de Cúcuta y SECOP II, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Cumple sin novedad
Guardar la confidencialidad de toda 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	SI	Cumple sin novedad
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 a la Policía Metropolitana de Cúcuta - Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Cumple sin novedad
Mantener activa la cuenta de ahorro o corriente reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.	SI	Cumple sin novedad
Restituir a la POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA - 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.	SI	Cumple sin novedad

Y las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual	SI	Cumple sin novedad

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El oferente deberá allego con la propuesta, certificación suscrita por el representante legal de la empresa en la cual garantizo capacidad operativa e infraestructura y logística necesaria para atender la demanda del servicio y que cuenta con un establecimiento de comercio ya sea propio, en calidad de arriendo, consorcio y/o unión temporal, acuerdo comercial, dentro del casco urbano de la ciudad de Cúcuta y los diferentes municipios del Departamento Norte de Santander acreditadas según lo establecido en la ley, abierto al público donde se evidencie la actividad comercial descrita en su razón social igual o afín del objeto del presente proceso. **Nota:** Teniendo en cuenta los históricos, los pedidos pueden llegar a ser hasta de 500 platos por servicio (desayuno, almuerzo, cena o refrigerio), es por ello que deberá evidenciar que cuenta con equipamiento profesional de cocina, vajillas, cubiertos, mobiliario, maquinaria y electrodomésticos, suficientes tales como licuadoras, neveras y/o congeladores, dentro de un espacio amplio, que cumplan con los protocolos de seguridad y asepsia.	SI	Cumple sin novedad
2	El oferente certifico que cuenta con personal idóneo, para la prestación del servicio de alimentación, además certificará, que velará por el cumplimiento del adecuado manejo de alimentos y residuos sólidos.	SI	Cumple sin novedad
3	Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el oferente acredito experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo; tal acreditación será avalada con la presentación de certificaciones en contratos que acrediten cada uno la celebración y ejecución durante las vigencias anteriores de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual, cuya suma de cada contrato supere o sea igual al veinte por ciento (20%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre o razón social de contratante. • Nombre o razón social del contratista. • Objeto del contrato. • Lugar de ejecución del contrato. • Número del contrato. • Fecha de inicio del contrato. • Fecha de terminación del contrato. • Valor del contrato. • Certificación suscrita por la persona competente de la entidad contratante. • Dirección y número telefónico del contratante. • Calidad.	SI	Cumple sin novedad

4	El oferente deberá suministrar la alimentación de primera calidad y de acuerdo a las buenas prácticas manufactura, además deberá garantizar la entrega en el tiempo y lugar establecido previo coordinación con el supervisor del contrato, por lo que el contratista favorecido preparará los alimentos el mismo día de su distribución	SI	Cumple sin novedad
5	PERSONAL TECNICO El proponente anexo dos (2) hojas de vida de personal capacitado, con sus respectivos anexos de: • Hoja de vida • Certificado de cursos de higiene y manejo de alimentos, o de manejo y manipulación de alimentos y bebidas y/o cursos de capacitación en manipulación o higiene en alimentos. • Experiencia laboral de mínimo un año en manipulación de alimentos para eventos de catering y servicios de alimentos y bebidas o con temas relacionado El proponente deberá contar con dicho personal durante la ejecución del proceso	SI	Cumple sin novedad
6	En aquellos lugares donde no sea posible suministrar los alimentos en vajillas de porcelana, el contratista deberá suministrar los alimentos en recipientes desechables: plato, vaso, bandeja y juego de cubiertos sin costo adicional.	SI	Cumple sin novedad
7	El horario de servicio de alimentación debe ser flexible de acuerdo a la necesidad de las diferentes actividades operacionales y será coordinado por el (los) supervisor (es) del contrato en cada sitio y por ningún motivo representara un mayor valor al acordado.	SI	Cumple sin novedad
8	No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos en polvo.	SI	Cumple sin novedad
9	El oferente deberá anexo certificación de manejo y manipulación de alimentos de cada uno de sus trabajadores, para lo cual deberán anexar el carnet de manipulación de alimentos de mínimo 2 personas que harán parte del proceso.	SI	Cumple sin novedad
10	El oferente no podrá ceder total o parcialmente a persona ajena, natural o jurídica, la ejecución del presente contrato.	SI	Cumple sin novedad
11	El costo de transporte de los alimentos a los diferentes municipios de norte de Santander, dispuesto por el futuro supervisor será asumido por la policía nacional.	SI	Cumple sin novedad
12	El oferente deberá entregar la alimentación indicada, al igual que el peso exigido en cada plato que es en PLATO SERVIDO, esto será previa coordinación con el (los) supervisor (es).	SI	Cumple sin novedad
13	El oferente deberá utilizar empaque individual biodegradable, cubiertos plásticos, servilletas, guantes, el líquido ofertado deberá ser de marca nacional y suministrado en su totalidad frio, así mismo en envase plástico sellado y que cumpla con las certificaciones Invima, esto será previa coordinación con el (los) supervisor (es).	SI	Cumple sin novedad
14	El oferente deberá mantener los precios y condiciones ofertados, durante la vigencia del presente contrato, toda vez que no se realizaran ajustes o adiciones fiscales al presupuesto existente del posible contrato. (Anexar Certificación).	SI	Cumple sin novedad
15	El oferente certifico que NO empleará para el empaque de productos alimenticios, polietileno expandido (más conocido como	SI	Cumple sin novedad

	ICOPOR) Para lo cual dispondrá recipientes amigables con la protección del medio ambiente.		
16	El oferente certifico, que, en caso de presentarse algún tipo de novedad con respecto a la calidad y suministro de alimentación, tendrá la obligación de reponer en el menor tiempo posible (máximo 45 minutos de respuesta) la alimentación objeto de cambio.	SI	Cumple sin novedad
17	El oferente certifico que dará prioridad al presente objeto contractual, una vez seleccionado como contratista, así mismo cumplirá cabalidad con las condiciones Técnicas del presente proceso de contratación.	SI	Cumple sin novedad
REQUISITOS DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO		**CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1.	El personal deberá estar correctamente uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento.	SI	Cumple sin novedad
2.	El vestuario del personal de servicio de comedor deberá encontrarse limpio, sin manchas ni roturas y sin remiendos.	SI	Cumple sin novedad
3.	El proponente deberá aportar con la propuesta compromiso suscrito por el represéntate legal, donde manifieste que el personal que prestará el servicio contará con los elementos de protección y bioseguridad.	SI	Cumple sin novedad
4.	**MANIPULADORES DE ELEMENTOS:** el proponente deberá anexar con la propuesta la siguiente documentación que acredite que cuenta con el personal idóneo para la presentación del servicio de alimentación, durante el desarrollo de la ejecución del contrato, así: • prácticas de manufactura de los manipuladores dando cumplimiento a los artículos 11, artículo 12. Educación y capacitación y artículo 13. Plan de capacitación de la resolución Nro. 2674 del 2013.	SI	Cumple sin novedad
5	Certificación de cumplimiento a la resolución Nro. 2674 del 2013, artículo 14 **Prácticas higiénicas y medidas de protección.**	SI	Cumple sin novedad
RESTAURANTE Y/O COMEDOR Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA		**CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
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	Cumple sin novedad
2.	Tener cristalería en vidrio y garantizar que la cristalería se encuentre en perfecto estado de conservación (sin ralladuras, roturas) deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.	SI	Cumple sin novedad
3.	Garantizar que la cobertura se encuentre en perfecto estado (sin torceduras, manchas), deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.	SI	Cumple sin novedad
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 2674del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". (presentar junto con la propuesta)	SI	Cumple sin novedad
5.	Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con certificado de control de plagas dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 "por la cual se	SI	Cumple sin novedad

	reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". Capítulo VI. Saneamiento.		
6.	La zona de cocina debe contar con las adecuadas condiciones de almacenamiento para los alimentos seco como estanterías 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 del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	Cumple sin novedad
7.	Los almacenes de los víveres secos deben mantenerse protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.	SI	Cumple sin novedad
8.	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 plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor y estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos, dando cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	Cumple sin novedad
9.	Para la disposición final de los residuos sólidos se debe contar con colector 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 del 2013 "por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	SI	Cumple sin novedad
10	Los productos químicos tales como detergentes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.	SI	Cumple sin novedad
11.	Contar como medida preventiva con mínimo (2) extintores tipo Solkaflam de 10 libras y los demás equipos de seguridad industrial que el contratista considere necesario.	SI	Cumple sin novedad
	ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES	**CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
1.	La policía nacional – policía metropolitana de Cúcuta, se reserva el derecho de solicitar cambio de lugar de alimentación dentro de la misma localidad, cuando lo considere necesario; el futuro contratista no podrá realizar cambios locativos sin previo aviso y autorización por parte del supervisor del contrato.	SI	Cumple sin novedad
2.	SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST): el futuro contratista y prestador del servicio deben contar con el programa SG-SST de conformidad con el decreto 1443 del 2014 "por el cual se dictan disposiciones para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST)" o la resolución 1111 del 2017 "por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para empleadores y contratantes" y Resolución 0312 de 2019 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST).	SI	Cumple sin novedad
3	El proponente no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.	SI	Cumple sin novedad

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A la fecha de ejecución del contrato No. 75-7-10010-25 no se han presentado novedades, situaciones anormales de relevancia que reportar.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (155) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (98) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago lo realizará la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Cúcuta, en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial o documento equivalente y según disponibilidad de recursos del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, previa aprobación de las formalidades de ella, junto con el recibo a satisfacción de los bienes, expedido por los supervisores del contrato según corresponda y con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Cúcuta.

El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC) por parte de la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional (DIRAF). Estos documentos deberán ser allegados a la oficina del grupo de Contratos de la Policía Cúcuta, ubicada en la avenida Demetrio Mendoza entre calles 22 y 24, barrió San Mateo, en la ciudad de Cúcuta.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana de Cúcuta, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana de Cúcuta pagará la factura o documento equivalente, al mes siguiente de la fecha programada en el Plan Anual de Caja (P.A.C) aprobado por la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional (DIRAF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones, y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

El contratista, en caso de estar obligado, deberá presentar factura electrónica validad previamente por la DIAN, y mediante procedimiento establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público en la circular externa 016 del 09/03/2021, como requisito necesario del pago de los bienes y/o servicios contratados.

NOMBRE BENEFICIARIO: SANDOVAL HURTADO Y CIA S EN C.S.
CUENTA No: 614129435
TIPO DE CUENTA: Corriente
ENTIDAD FINANCIERA: BANCO DE BOGOTA

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 DENOR	$ 300.000.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 300.000.000,00	100%
Valor total facturado	$ 300.000.000,00	100%
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0%
Valor pagado	$ 300.000.000,00	100%
Valor pendiente de entrega	$ 0,00	0%

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
001	$69.855.169,02	04/06/2025	$69.855.169,02	FETB1170 FETB1171 FETB1172	$65.847.983,02	$4.007.186,00	194456525
002	$99.626.863,76	09/07/2025	$99.626.863,76	FETB1243 FETB1244 FETB1256	$93.901.510,76	$5.725.353,00	252606925
003	$99.513.199,45	04/08/2025	$99.513.199,45	FETB1303 FETB1304 FETB1305	$93.838.281,45	$5.674.918,00	286883325
004	$31.004.767,77	08/09/2025	$31.004.767,77	FETB1326 FETB1327 FETB1328 NDV9	$29.236.153,77	$1.768.614,00	339380325

4.2 Entrada de Bienes

No Aplica

5 RECOMENDACIONES

No se tienen sugerencias para el presente ó posteriores contratos de este tipo, teniendo en cuenta que todo transcurrió sin novedad.

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_____

Capitán **SANDRA LILIANA VILLAMIZAR SANGUINO**
Jefe Grupo Prevención y Educación Ciudadana DENOR
Supervisor Contrato No. 75-7-10010-25
E-mail: sandra.villamizar4924@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3232938654

DENOR POLCO

Para: HOTEL TORREBLANCA CENABASTOS <torreblancaplazahotel11@hotmail.com>

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Mié 24/09/2025 16:44

Importancia alta

Copia de 2BS-FR-0066 EVAL...
128 KB

Cordial saludo,

Respetuosamente me permito enviar documento anexo, con el fin que sea firmado para dar continuidad al respectivo trámite, plazo inmediato

Capitán
SANDRA LILIANA VILLAMIZAR SANGUINO
Jefe grupo policía comunitaria DENOR
Contacto: 3232938654

POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Departamento de Policía Norte de Santander

[redacted]

Código: 2BS-FR-0066	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021	EVALUACIÓN Y REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES	
Versión : 0		

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 artículo 3 "a los proveedores/contratistas de insumos, bienes y servicios de salud."

FECHA EVALUACIÓN:	1. DATOS DEL PROVEEDOR					
Nombre o razón social	SANDOVAL HURTADO YCIA S EN C.S. propietario de Torre Blanca Plaza Hotel			NIU/cédula de ciudadanía	NIT 900.869.848-3	
Dirección	CENABASTOS SECTOR Q. Nro.31N-36			Teléfono	3112638346	
No. Contrato y fecha	75-7-10010-25 DEL 24/04/2025	Proveedor de: Alimentación e hidratación		Servicios de: Mntto	Insumos/Equipo_____	Suministro de Bienes____	Otro: Mantenimiento__X__

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, DRAG, COMPONENTES LOGÍSTICOS, ETC.)	EVALUACION				
	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				CUMPLIÓ SIN NOVEDAD	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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2.2 Calidad: el producto cumple con los requerimientos técnicos establecidos en las especificaciones del contrato u orden de compra.	10				CUMPLIÓ SIN NOVEDAD	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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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				CUMPLIÓ SIN NOVEDAD	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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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				CUMPLIÓ SIN NOVEDAD	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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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, DPAE, COMPONENTES LOGÍSTICOS, ETC.)	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				CUMPLIÓ SIN NOVEDAD	3.0 Continuidad. 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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
SUBTOTAL	50				50X2	**SUBTOTAL**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TOTAL GENERAL	100										

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".

CT. SANDRA LILIANA VILLAMIZAR SANGUINO	ALVARO SANDOVAL PEÑARANDA
GRADO, NOMBRES, APELLIDOS Y FIRMA SUPERVISOR DE CONTRATO	NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA