No.GS-2026-109006-DESAN

Bucaramanga,

Teniente Coronel
ANDREA CAROLINA CONTRERAS BOHORQUEZ
Jefe Regional de Aseguramiento en Salud N.5
Bucaramanga

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 068-7-200025-26

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X__ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**24/04/2026**	**Hasta**	**24/05/2026**

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 GS-2026-062196-DESAN del 24/04/2026, la señora teniente coronel ANDREA CAROLINA CONTRERAS BOHORQUEZ, obrando en calidad de jefe Regional de Aseguramiento en Salud N.5, asigno como supervisor del contrato No. 068-7-200025-26 suscrito HOTEL METROPOLITANA PLAZA.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual

Informe de supervisión del mes Marzo de 2026, presentado mediante comunicación oficial No.GS-2026-084789-DESAN

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 2**

Información del contrato u orden de compra No. 068-7-200025-26

Contrato No. / Orden de compra No.	**No.** 068-7-200025-26

Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA NACIONAL, CIRCUNSCRITOS A LA REGIONAL DE ASEGURAMIENTO EN SALUD N°5, A EFECTOS DE DAR CUMPLIMIENTO A FALLOS DE TUTELA Y A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA PACIENTES ONCOLOGICOS Y DEMAS PATOLOGIAS CONSAGRADAS EN LAS NORMAS NACIONALES VIGENTES.SUMINISTRO DE PASAJES TERRESTRES, PARA LOS USUARIOS Y BENEFICIARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA POLICÍA.
Contratista	**HOTEL METROPOLITANA PLAZA**
Representante legal	**DANIEL JOAANY GOMEZ CHAPARRO**
Valor inicial del contrato u orden de compra	**$ 50.500.000.00**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	**$ 50.500.000.00**
Plazo de ejecución inicial	**06 MESES (28) VEINTIOCHO DÍAS**
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	**24/03/2026**
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	**20/10/2026**
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NA
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:

No se ha realizado ninguna acción teniendo en cuenta que el contrato continúa su ejecución con normalidad.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
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 ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	N/A
Constituir en debida forma y aportar a la Oficina de Contratos o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única y de aquellas modificaciones que se suscribieses donde fuere necesario la modificación de la póliza	SI	POLIZAS EN CARPETA

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL O ESPECIFICACIÓN TÉCNICA			
1	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO**	**CUMPLE Si-No___**	**Observaciones y Evidencias**
1.1	El oferente 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 la REGIONAL DE ASEGURAMIENTO EN SALUD N°5	**SI**	
1.2	El oferente debe contar con el Registro Nacional de Turístico - RNT vigente, conforme a lo previsto en la Ley 300 de 1996 y Ley 2068 de 2020, de acuerdo al numeral 7° del artículo 3°; en caso de presentarse como consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes deberá contar con el Registro Nacional de Turismo vigente en caso que aplique-o, la licencia de funcionamiento de Hogar de Paso según lo señala el Decreto 1137 de 1999 y Resolución 1440 de 2012 y demás normas pertinentes.	**SI**	
1.3	El futuro contratista deberá garantizar que los establecimientos en los cuales se prestará el servicio de alojamiento cumplan con la normativa vigente	**SI**	
1.4	El futuro contratista deberá contar con una oficina ubicada en la ciudad de Bucaramanga durante la ejecución del contrato, con el propósito de coordinar y verificar todo lo relacionado con el consumo de los servicios. Asimismo, deberá garantizar la atención y respuesta a las solicitudes documentales las veinticuatro (24) horas del día, asegurando la disponibilidad permanente de la información requerida o servicio solicitado.	**SI**	
2	**EDIFICACION**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
2.1	Iluminación de emergencia en todas las áreas públicas y/o de circulación	**SI**	
2.2	Señalización de seguridad (preventiva, informativa y de emergencia) conforme al plan de emergencia establecido por el hotel.	**SI**	
2.3	Identificación clara de la ubicación de las habitaciones	**SI**	
2.4	Contar con escaleras entre todos los niveles del edificio	**SI**	
2.5	Tomas eléctricas en todas las áreas.	**SI**	
2.6	Contar con iluminación exterior e interior.	**SI**	
2.7	Las redes de servicios eléctricos deben ser conducidas a través de ductos o canaletas aislantes y las uniones estar protegidas por cajas	**SI**	
2.8	Las habitaciones, baños y cocinas con iluminación eléctrica	**SI**	
2.9	Las habitaciones, baños y cocinas cuentan con ventilación e iluminación mecánica o natural directa	**SI**	
2.10	Si el edificio tiene cinco (5) pisos o más, debe tener como mínimo un (1) ascensor.	**SI**	
2.11	La entrada principal y una habitación son accesibles para personas con discapacidad	**SI**	
2.12	Las habitaciones no podrán albergar más de cuatro personas y no se deberán tener literas o camarotes.	**SI**	
3	**EMERGENCIAS**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
3.1	Detectores de humo o de calor.	**SI**	
3.2	Mecanismos de extinción contra incendios	**SI**	
3.3	Salidas de escape o emergencia.	**SI**	
3.4	Contar con extintores con carga vigente.	**SI**	
3.5	Plan de emergencia	**SI**	
3.6	Botiquín de primeros auxilios	**SI**	
3.7	Contar con plan de contingencia de los establecimientos del servicio a prestar para desastres naturales, atentados terroristas, delincuencia común	**SI**	
3.8	Contar con el personal capacitado para poner en práctica el plan de emergencia	**SI**	
4	**RECPCION**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
4.1	Tener un área habilitada como lobby o recepción para el registro del huésped	**SI**	
4.2	Prestar atención continua las 24 horas, en caso de no estar la persona encargada, el personal será atendido por otra persona con las mismas competencias	**SI**	
4.3	Disponer de un listado actualizado de huéspedes	**SI**	
4.4	Informar al cliente sobre los servicios que el establecimiento tiene a su disposición (cajas de seguridad, comunicaciones entre otros) y dar las instrucciones de uso precisas	**SI**	
4.5	Garantizar que la zona del exterior inmediato al establecimiento se encuentra limpia e iluminada y sin obstáculos que dificulten el acceso directo	**SI**	
4.6	Baños limpios e higiénicos	**SI**	
4.7	Las instalaciones de servicio al cliente y al público limpias, higiénicas y ventiladas	**SI**	
4.8	Ausencia de olores y ruidos por causa de aseo, maquinaria, traslados de mercancías o similares.	**SI**	
4.9	El personal deberá estar uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento de alojamiento	**SI**	
4.10	Dar el trato al cliente de acuerdo con el protocolo de servicio del hotel	**SI**	
4.11	Disponer de un mapa local y regional, para mostrar la localización del establecimiento.	**SI**	

4.12	Disponer de los recursos necesarios para la correcta atención de la recepción de los grupos, según los protocolos de servicio	**SI**	
4.13	Conservar los datos históricos personales del huésped de acuerdo con la reglamentación vigente	**SI**	
5	**BAÑOS PUBLICOS**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
5.1	Contar como mínimo con un baño social	**SI**	
5.2	Los baños deben contar con un mecanismo de ventilación o extracción mecánica de olores	**SI**	
5.3	El servicio de alojamiento debe como mínimo tener las instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación	**SI**	
5.4	Puerta en cada una de las habitaciones	**SI**	
5.5	En la puerta y ventanas, un mecanismo de cierre que garantice la seguridad de la habitación	**SI**	
5.6	Un sistema de climatización regulable para hoteles ubicados en regiones con una temperatura promedio superior a 22° (aire acondicionado)	**SI**	
5.7	Gavetero o closet con puerta, entrepaños y/o gavetas.	**SI**	
5.8	Una toma eléctrica disponible para uso	**SI**	
5.9	Tener iluminación general en la habitación.	**SI**	
5.10	Toallas de cuerpo, manos por cada huésped.	**SI**	
5.11	En cuanto al baño de la habitación debe como mínimo: Garantizar el suministro de agua las veinticuatro (24) horas. Ventilación natural o extracción mecánica de olores. Piso antideslizante. Papel higiénico. Jabón de baño Cesta para papeles. Toallero o dispensador de toallas. Jabonera o dispensador de jabón líquido. Porta papel. Sanitario con aro y tapa, lavamanos, ducha y espejo. NOTA: Todos los elementos deben estar en perfecto estado.	**SI**	
6	**ROPA DE CAMA**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
6.1	Disponer de tendidos, sábanas, sobre sábanas, fundas, protectores de colchón, protectores de almohadas, sin manchas, descosidos, perforaciones o decoloración de los tejidos; realizando el cambio diario por cada cama con la que cuente el establecimiento	**SI**	
6.2	La empresa deberá realizar encuestas de satisfacción al personal que haya recibido el servicio, y remitir de manera formal al supervisor las evidencias y los resultados correspondientes.	**SI**	
7	**MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
7.1	Disponer de tendidos, sábanas, sobre sábanas, fundas, protectores de colchón, protectores de almohadas, sin manchas, descosidos, perforaciones o decoloración de los tejidos; realizando el cambio diario por cada cama con la que cuente el establecimiento.	**SI**	
7.2	La empresa deberá realizar encuestas de satisfacción al personal que haya recibido el servicio, y remitir de manera formal al supervisor las evidencias y los resultados correspondientes.	**SI**	
7.3	En cuanto a los espacios públicos, deben tener como mínimo los pisos en buen estado; en caso de tener alfombras estas no deben tener manchas, quemaduras, roturas, entre otros	**SI**	
7.4	La entidad debe tener tanques de reservas para un (1) día de consumo, con una ocupación del 100%.	**SI**	
7.5	La entidad deberá contar con cuarto para basuras	**SI**	
7.6	La entidad debe tener registros de limpieza diaria de los espacios donde ofrece servicios de alimentos y bebidas	**SI**	
7.7	En cuanto a reserva de agua para todo el establecimiento, debe como mínimo, realizar por personal competente el mantenimiento semestral a los tanques de reserva con sus respectivos registros	**SI**	
7.8	El servicio de alojamiento debe como mínimo garantizar dentro de sus instalaciones el espacio donde se preste el servicio de consumo de alimentos.	**SI**	
8	**SERVICIO AL CLIENTE**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
8.1	Disponer de un sistema interno de atención de quejas, reclamos y sugerencias.	**SI**	
8.2	Atender las quejas y ofrecerle una solución durante la estadía del huésped.	**SI**	
8.3	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**	
8.4	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**	
8.5	La empresa deberá realizar encuestas de satisfacción al personal que haya recibido el servicio, y remitir de manera formal al supervisor las evidencias y los resultados correspondientes.	**SI**	

9	REGISTRO Y ACOMODACIÓN (CHECK IN)	CUMPLE sí__ No___	Observaciones y Evidencias
9.1	Informar sobre la hora de registro y acomodación	SI	
9.2	Realizar el registro de acuerdo con la política y con los procedimientos establecidos.	SI	
9.3	Dar las indicaciones precisas para que el huésped localice su alojamiento con facilidad.	SI	
9.4	Tener dispuestas las habitaciones para entregar a los huéspedes de acuerdo a la hora requerida.	SI	
9.5	El futuro contratista deberá solicitar al huésped (paciente/acompañante) copia de la cedula de ciudadanía, carné policial, copia del correo de confirmación de la prestación del servicio con el fin de identificar plenamente la persona y que obre como soporte de la prestación del servicio.	SI	
9.6	Entregar el acceso a la habitación únicamente a la persona registrada.	SI	
9.10	Crear y realizar diligenciamiento de planilla de ingreso.	SI	
10	**SALIDA (CHECK OUT)**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
10.1	Informar sobre la hora de salida.	SI	
10.2	Prestar atención al público las 24 horas.	SI	
10.3	Garantizar que el personal de servicio esté 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	
10.4	Crear y realizar diligenciamiento de planilla de salida.	SI	
11	**OTROS REQUISISTOS**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
11.1	La ubicación de los hoteles en las diferentes localidades debe ser de fácil acceso, alejado del ruido, zonas de tolerancia, parqueaderos de vehículos tracto camión, plazas de mercado y sectores con alto índice delictivo, con buen entorno de seguridad y salubridad.	SI	
11.2	El contratista deberá tener disposición y capacidad de proveer las necesidades (Hospedaje) que tenga la Policía Nacional en cualquier época del año	SI	
11.3	Todas y cada una de las habitaciones deben contar con los mismos requerimientos técnicos.	SI	
12	**SERVICIO DE ALIMENTACION**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
12.1	El horario del servicio de alimentación debe ser flexible de acuerdo a la necesidad de las diferentes actividades operacionales y será coordinado por el supervisor del contrato o con el comandante de operación en cada sitio y por ningún motivo representará un mayor valor al acordado.	SI	
12.2	El contratista previo inicio de ejecución del contrato presentará al supervisor del contrato los ciclos de menú suscritos y/o firmados por un profesional en nutrición verificable en el ReTHUS (Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud), sistema de información definido por el Ministerio de Salud y Protección Social, del talento humano en salud que cumple con los requisitos establecidos en la Ley 1164 de 2007, proceso con el cual se entiende que dicho personal se encuentra autorizado para el ejercicio de una profesión.	SI	
12.3	Preparar y servir los alimentos con estricta sujeción a las normas higiénicas, requisitos sanitarios exigidos por las autoridades competentes que regulan la materia.	SI	
12.4	En los casos de suministrar la alimentación en un sitio diferente al lugar de hospedaje, el contratista deberá suministrar los alimentos en recipientes desechables: plato, vaso, bandeja y juego de cubiertos sin costo adicional.	SI	
12.5	Preparar y servir los alimentos con estricta sujeción a las normas higiénicas, requisitos sanitarios exigidos por las autoridades competentes que regulan la materia.	SI	
13	**REQUISITOS DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
13.1	El personal deberá estar correctamente uniformado y presentado de acuerdo con los requisitos definidos por el establecimiento	SI	
13.2	El vestuario del personal del servicio de comedor deberá encontrarse limpio, sin manchas ni roturas y sin remiendos	SI	
13.3	MANIPULACION DE ALIMENTOS: El futuro contratista deberá contar con el personal idóneo y certificado en la preparación y manipulación de alimentos y acreditar lo siguiente: -Certificado de manipulador de alimentos no mayor a 1 año a la fecha de presentación del servicio, el cual deberá estar vigente durante la ejecución del contrato Una vez se cumpla la fecha de vencimiento del certificado el contratista con un plazo no mayor a 3 días hábiles allegará al supervisor del contrato la certificación debidamente actualizada. Asimismo, al momento de iniciar con primer suministro de alimentación el contratista tendrá 5 días para realizar la entrega al supervisor del contrato la siguiente documentación de los restaurantes con un aforo superior a 15 servicios diarios -Una (1) Hoja de vida del personal de cocina -Certificado de capacitación y manipulación de alimentos	SI	
14	**RESTAURANTE Y/O COMEDOR Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**

14.1	Tener vajilla de cerámica o porcelana, y garantizar que la vajilla se encuentra en perfecto estado de conservación (sin ralladuras, roturas o manchas), deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.	**SI**	
14.2	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**	
14.3	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**	
14.4	Las edificaciones destinadas para el comedor y cocina deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.	**SI**	
14.5	El establecimiento destinado al funcionamiento de comedor y cocina debe estar ubicado en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación.	**SI**	
14.6	Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (Secretaría de Salud o INVIMA), 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”.	**SI**	
14.7	Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación por más de diez días continuos 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 lo verificara el futuro contratista, entregando un informe trimestral al supervisor de contrato.	**SI**	
14.8	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**	
14.9	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**	
14.10	Los almacenes de los víveres secos deben mantenerse protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.	**SI**	
14.11	Los alimentos secos deben almacenarse en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.	**SI**	
14.12	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 2674/13 “Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.	**SI**	
14.13	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**	
14.14	Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se deben colocar en estantes, mantenidos en buenas condiciones, limpios.	**SI**	
14.15	El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.	**SI**	
14.16	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**	
14.17	Contar como medida preventiva con mínimo dos (2) extintores tipo Solkaflam de 10 libras y los demás equipos de seguridad industrial que el contratista considere necesarios.	**SI**	
14.18	Por dinámica institucional y/o desarrollo operacional donde el personal no tenga acceso a instalaciones de restaurante, previa autorización del supervisor del contrato se suministrará los alimentos en recipientes reciclables y/o desechable, sin costo adicional.	**SI**	
15	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
15.1	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 de la REGIONAL DE ASEGURAMIENTO EN SALUD N°5	**SI**	
15.2	En procura de mejorar los servicios, el futuro contratista deberá atender las quejas 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**	
15.3	El futuro contratista deberá contar con la capacidad operativa para atender de manera simultánea el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) para mínimo diez (10) personas, en las cuatro (04) ciudades requeridas.	**SI**	
16	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
	EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia del proponente en este tipo de		

	contratación, la cual deberá ser demostrada por los oferentes adjuntando a su propuesta las copias de contratos o certificaciones de máximo tres (03) contratos, cuyo objeto sea igual o similar con el objeto del presente estudio previo y cuya sumatoria sea mayor o igual al 50% del valor del presupuesto asignado al presente proceso. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información básica: • Fecha de inicio de la contratación • Fecha de término de la contratación • Valor de la contratación • Objeto contractual • Número del contrato • Firma del representante legal contratante • NIT del contratante • Dirección del contratante • Teléfono del contratante • Membrete de la entidad que lo expide • Cumplimiento En el evento que el oferente haya celebrado contratos con la Regional de Aseguramiento en Salud No5, no es obligatorio que anexe certificaciones, solamente con enunciarlos, la Regional de Aseguramiento en Salud N°5 verificará la información, según lo señalado en el decreto 019 de 2012. Dicha condición se verificará por parte del Comité Evaluador como **CUMPLE Y NO CUMPLE**	**SI**	
16.4	Las instalaciones deben contar con las adecuaciones correspondientes para el ingreso y desplazamiento - ascensores y demás- para personas con discapacidad o limitación física cumpliendo la normatividad vigente.	**SI**	
16.5	El oferente debe contar con el respectivo registro ante la cámara de comercio correspondiente.	**SI**	
17	**MENÚ PATRÓN DEL SERVICIO DE LA ALIMENTACIÓN**	**CUMPLE sí__ No___**	**Observaciones y Evidencias**
17.1	DESAYUNO 1: PARA PACIENTE y/o ACOMPAÑANTE HOSPEDADO. Ejemplo: PROTEÍNA: se debe alternar con: huevos al gusto o carne en bistec, hígado, caldo de carne o costilla (se debe garantizar que se suministren mínimo 100 gramos por porción).2. CEREAL: (AREPA, PAN, OTROS) 3. BEBIDA: (Bebidas refrescantes de zumos de frutas, garantizar un 30% de fruta sobre el volumen final de la preparación. Bebida caliente café, chocolate, otros) 4. EMPAQUE DESECHABLE si se requiere y/o vajilla .5. Menú avalado por nutricionista	**SI**	
17.2	ALMUERZO 1 PARA PACIENTE y/o ACOMPAÑANTE HOSPEDADO. Ejemplo: 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). 2. CEREAL: (ARROZ, PASTAS Y GRANOS, OTROS) 3. VERDURA: (CREMAS DE VERDURA) 4. BEBIDA: (Bebidas refrescantes de zumos de frutas, garantizar un 30% de fruta sobre el volumen final de la preparación) 5. EMPAQUE DESECHABLE si se requiere y/o vajilla. 5. Menú avalado por nutricionista	**SI**	
17.3	CENA 1. PARA PACIENTE y/o ACOMPAÑANTE HOSPEDADO 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).) 2. CEREAL: (PAN) 3. VEGETALES: (CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA) 4. LACTEOS: (QUESO) 5. BEBIDA Bebidas refrescantes de zumos de frutas, garantizar un 30% de fruta sobre el volumen final de la preparación, otros) 6. EMPAQUE DESECHABLE si se requiere y/o vajilla. 5. Menú avalado por nutricionista	**SI**	
17.4	DESAYUNO 2: PARA ACOMPAÑANTE de PACIENTE HOSPITALIZADO – Incluyendo Envío a centro hospitalario: Ejemplo: PROTEÍNA: (se debe alternar con: huevos al gusto o carne en bistec, hígado, caldo de carne o costilla (se debe garantizar que se suministren mínimo 100 gramos por porción)) 2. CEREAL: (AREPA, PAN, OTROS) 3. BEBIDA: (Bebidas refrescantes de zumos de frutas, garantizar un 30% de fruta sobre el volumen final de la preparación; bebida caliente café, chocolate, otros) 4. EMPAQUE DESECHABLE si se requiere y/o vajilla. 5. Menú avalado por nutricionista	**SI**	
17.5	ALMUERZO 2 PARA ACOMPAÑANTE de PACIENTE HOSPITALIZADO – Incluyendo Envío a centro hospitalario. Ejemplo: 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).) 2. CEREAL: (ARROZ PASTAS Y GRANOS, OTROS) 3. VERDURA: (CREMAS DE VERDURA) 4. BEBIDA: (Bebidas refrescantes de zumos de frutas, garantizar un 30% de fruta sobre el volumen final de la preparación, otros) 5. EMPAQUE DESECHABLE si se requiere y/o vajilla. 5. Menú avalado por nutricionista	**SI**	

17.6	CENA 2. PARA ACOMPAÑANTE de PACIENTE HOSPITALIZADO – Incluyendo Envío a centro hospitalario. Ejemplo: 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).) 2. CEREAL: (PAN) 3. VEGETALES: (CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA) 4. LACTEOS: (QUESO) 5. BEBIDA Bebidas refrescantes de zumos de frutas, garantizar un 30% de fruta sobre el volumen final de la preparación, otros) 6. EMPAQUE DESECHABLE si se requiere y/o vajilla. 5. Menú avalado por nutricionista	**SI**	

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

EL CONTRATO SE ESTA EJECUTANDO DE MANERA NORMAL

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (60) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (147) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Regional de Aseguramiento en salud N5 realizará el pago del presente contrato en moneda legal Colombiana, dentro de los sesenta (60) días Calendarios siguientes a la radicación de la factura comercial, en los términos establecidos por la Ley; siempre y cuando EL CONTRATISTA presente los documentos requeridos por la Unidad Prestadora de Salud Santander para efectuar el pago; previo cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes, y conforme con los cupos de PAC autorizados por la Dirección del Tesoro Nacional, y de acuerdo al derecho de turno señalado en el Artículo 19 de la Ley 1150 de 2007.

En ningún momento la aprobación de cupos de PAC será impedimento para la ejecución del contrato.

Enviar la facturación los cinco (5) primeros días del mes siguiente a la prestación del servicio a la Ventanilla Única de Central de Cuentas de la Unidad Prestadora de Salud Santander, ubicada en la calle 60N 27-82 Bucaramanga, con los siguientes soportes:

1) Factura Comercial en original y copia de la misma, que cumpla con los requisitos establecidos por la DIAN, donde describa el con valor unitario y valor total.
2) Recibido a Satisfacción de los servicios firmado por el Supervisor del Contrato.
3) El recibo de pago de aportes parafiscales y de seguridad social actualizado según corresponda de acuerdo a la Ley 1607 de 2012, donde se especifique el mes de pago del mismo, de igual manera anexar en los casos que apliquen la planilla pila.
4) Fotocopia de la hoja del contrato en donde se encuentre el registro presupuestal del mismo.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

En este espacio se debe informar el valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

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	$ 50.500.000,00	100%
Valor total de las entregas	$ 4.108.180,00	8,14%
Valor total facturado	$ 18.103.960,00	35,85%
Valor facturado pendiente de pago	$ 18.103.960,00	35,85%
Valor pagado	$ 4.108.180,00	8,14%
Valor pendiente de entrega	$ 46.391.820,00	91,86%

a. 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
Marzo	$4.108.180	24/03/2026 A 24/04/2026	$4.108.180	DGMP14038	$4.042.781	$ 65.399	157410626
Abril	$18.103.960	24/04/2026 A 24/05/2026	$18.103.960	DGMP14465 DGMP14466 DGMP14467 DGMP14468 DGMP14469 DGMP14470 DGMP14471 DGMP14472 DGMP14473 DGMP14474 DGMP14475 DGMP14476 DGMP14477 DGMP14478 DGPM14479 DGMP14480 DGPM14481 DGMP14482 DGMP14483 DGMP14484 DGMP14485 DGMP14486 DGMP14487 DGPM14488	Pendiente	Pendiente	Pendiente

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

5 **RECOMENDACIONES**

N/A

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_____

Grado y Nombres: SI. **CARMEN HERLINDA FLOREZ CORREDOR**
Cargo: Responsable Oficina Atención al Usuario UPRES DESAN
Supervisor Contrato u orden de Compra No. 068-7-200025-26
Correo electrónico: carmen.florez4108@correo.policia.gov.co No. Celular:3105094692