Ciudad y Fecha: Bogotá, D. C., 06 de agosto de 2026.

Informe de supervisión correspondiente al mes de julio de 2026, en atención a las funciones establecidas en los artículos 83 y subsiguientes de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con la Resolución No. 00149 del once (11) de junio del dos mil veintiséis (2026) "Por la cual se actualiza el Manual de Contratación del Fondo Rotatorio de la Policía".

1. Información del Supervisor

Grado	Capitán
Nombre y apellidos	ANA YULIETH TORO NARVÁEZ
C.C.	1.061.736.714
Cargo en la dependencia	Jefe Grupo de Protocolo (E)
Unidad de dependencia	Dirección General
Correo electrónico	ana.toro5210@correo.policia.gov.co
Teléfono	312-3482598

2. Información del Contrato

No. de Proceso	CD-035-2026			
Tipo de Contrato	Interadministrativo			
Contrato No.	033-5-26			
Unidad	Dirección General			
Objeto	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LOS ACTOS PROTOCOLARIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL C.I. 06-5-10115-26 LOTE No. 2 PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LOS ACTOS PROTOCOLARIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL (CESAP). C.I. 06-5-10115-26			
Valor Inicial	DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE ($200.000.000,00)			
Valor Adición	----------			
Valor Total	DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS MCTE ($200.000.000,00)			
Plazo de ejecución	Fecha de Inicio		Fecha Terminación	
15/12/2026	30/01/2026		15/12/2026	
Aplica Acta de inicio	**SI**		**NO**	**X**
Fecha de Acta de inicio	NO APLICA			

3. Información del Contratista

Nombre Representante legal	C.C	Razón social Contratista	NIT
Teniente Coronel MARIO ALEJANDRO SALAMANCA RODRÍGUEZ	80.903.999	CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL (CESAP)	830.028.714-3

06 AGO 2026

4. Información Presupuestal

No. Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF	Fecha	Valor
7726	28/01/2026	$ 200.000.000,00

No. Registro Presupuestal del Compromiso SIIF	Fecha	Valor
5326	30/01/2026	$ 200.000.000,00

5. Actividades y/o Eventos Desarrollados por el contratista y supervisor o interventor. (Incluir información en materia ambiental y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a lo establecido en el contrato y anexar soportes. Si aplica)

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA

No.	Obligación Contractual o Especificación Técnica	CUMPLIÓ Si __ No___	Observaciones y Evidencias
1	Para los mantenimientos (limpieza y desinfección) de la unidad de tratamiento de agua residual se debe: **I.** Realizar limpieza y desinfección de la unidad de tratamiento con una frecuencia prudencial de tal forma que se eviten malos olores y problemas de salubridad. **II.** Los residuos semilíquidos generados de los mantenimientos deben empacarse y almacenarse de tal forma que el lixiviado generado no entre en contacto con el suelo o contamine otro tipo de residuos o elementos. **III.** Estos residuos deben disponerse con una empresa que cuente con licencia ambiental. Para lo anterior, se deben enviar los certificados de disposición final de estos residuos	SI	El CESAP realiza los mantenimientos requeridos
2	Documentar los mantenimientos y limpiezas de la unidad de tratamiento, especificando la fecha y las actividades realizadas. Enviar soportes documentales con registro fotográfico	SI	Se presenta de forma bimensual
3	Separar los residuos aprovechables y ordinarios generados durante la prestación del servicio, garantizando la entrega del material reciclable a las asociaciones de recicladores de oficio (ARO), así como mantener en buen estado y presentación los puntos ecológicos.	SI	Se ha dispuesto los espacios adecuados para tal fin
4	Realizar brigadas de fumigación y desratización para prevenir la aparición de insectos y/o roedores.	SI	Se realiza la actividad de forma periódica
5	Recoger en las áreas en las que se realicen los eventos y/o se presten los servicios objeto del contrato, los residuos sólidos convencionales, empacándolos en tres bolsas de la siguiente manera: **SEGREGACIÓN Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LOS PUNTOS ECOLÓGICOS** **RESIDUOS APROVECHABLES** — Envases de vidrio y plástico, aluminio, latas, vasos de cartón, tetra pack, bolsas plásticas, cartón. Elementos de pasta (esferos, reglas, portaminas, marcadores) ganchos de cosedora, chinches, clips. **RESIDUOS APROVECHABLES PAPEL Y SIMILARES** — Papel archivo, periódico, carpetas, plegadiza, sobres de manila, entre otros. **RESIDUOS ORDINARIOS** — Recipientes y elementos desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.), icopor, residuos orgánicos, envolturas de paquete, servilletas, residuos de limpieza y barrido entre otros.	SI	Se dispone de las bolsas y personal requerido para su cumplimiento
6	Utilizar para el suministro de elementos de cafetería, los insumos de bajo impacto ambiental como: vasos de cartón parafinados, ecovaso, vaso polyboard, y por ningún motivo vasos de icopor o desechables; mezcladores de cartón o madera preferiblemente; los productos fabricados a base de celulosa como servilletas, toallas de manos, entre otros, deben ser fabricados con residuos agroindustriales, papel reciclado, bagazo de caña o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles.	SI	Se adquieren elementos de bajo impacto ambiental

7	Controlar los aspectos ambientales generados por el desarrollo del objeto del presente contrato, evitando afectación al medio ambiente y a la salud.	SI	El contratista da cumplimiento al requerimiento
8	Conocer los planes de acción de los programas del Sistema de Gestión Ambiental y operar teniendo en cuenta los impactos ambientales en lo correspondiente a residuos peligrosos, residuos aprovechables, residuos electrónicos, ahorro eficiente de papel y ahorro eficiente de energía, agua y vertimientos.	SI	El contratista realiza socialización de los programas
9	Responder por cualquier impacto ambiental como consecuencia de los procedimientos propios del contrato y que vaya en contravía con la política y objetivos ambientales del Fondo Rotatorio de la Policía	SI	Sin novedad
10	Cumplir con el Decreto 1076 de 2015 (Modificado parcialmente por Ley 2099 de 2021) y (Adicionado por Decreto 2192 de 2023), *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*	SI	Sin novedad
11	Cumplir con la Resolución 1188 de 2003, *"Por la cual se adopta el manual de normas y procedimientos para la gestión de aceites usados en el Distrito Capital"*	SI	Sin novedad
12	Cumplir con la Ley 2232 de 2022, *"Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones"*	SI	Sin novedad
13	Cumplir con la Ley 1931 de 2018, *"por la cual se establecen directrices para la gestión del cambio climático".*	SI	Sin novedad
14	Cumplir con la Ley 2169 de 2021, *"Por medio de la cual se impulsa el desarrollo bajo en carbono del país mediante el establecimiento de metas y medidas mínimas en materia de carbono neutralidad y resiliencia climática y se dictan otras disposiciones".*	SI	Sin novedad
15	Cumplir con la normatividad legal ambiental concerniente a la implementación de la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".*	SI	Sin novedad

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No___**	**Observaciones y Evidencias**
1	El Oferente no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA), de acuerdo con lo previsto en la Resolución 415 de 2010 expedida por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. El comité evaluador, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA, con el fin de verificar que al oferente no le registren infracciones y/o sanciones vigentes y guardará el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.	SI	Verificado en la evaluación técnica
2	Cumplir con todos los requisitos legales ambientales y sanitarios vigentes concernientes con su actividad económica y servicios ofrecidos dentro de sus propias instalaciones y propias de los procesos y actividades desarrolladas para el cumplimiento del objeto del proceso; de los cuales a manera general y principal se identifican aspectos ambientales en relación al manejo de vertimientos, emisiones atmosféricas, residuos sólidos y peligros, olores y ruido, en donde a continuación se relacionan la normatividad mínima y general vigente de cumplimiento, así: Ley 9 del 24/01/1979; Ley 373 del 06/06/1997; Ley 1672 del 19/07/2013 el Decreto 1076 del 26/05/2015, TÍTULO 3 "AGUAS NO MARÍTIMAS", CAPÍTULO 3 "ORDENAMIENTO DEL RECURSO HÍDRICO Y VERTIMIENTOS" - Artículo 2.2.3.3.1.1. Al Artículo 2.2.3.3.11.2.; CAPÍTULO 7 "TASAS RETRIBUTIVAS POR VERTIMIENTOS PUNTUALES AL AGUA" - Artículo 2.2.9.7.1.1 al Artículo 2.2.9.7.6.2; TÍTULO 5 "AIRE ", CAPÍTULO 1 "REGLAMENTO DE PROTECCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AIRE" - Artículo 2.2.5.1.1.1. Al Artículo	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.

	2.2.5.2.1.7.; TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. Al Artículo 2.2.6.2.3.6.; Ley 1252 del 27/11/ 2008; Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118; Ley 697 del 03/10/2001; Resolución 631 del 17/03/2015; Resolución 898 del 23/08/1995; Resolución 1362 de 2007 del 02/08/2007; Decreto 1609 del 31/07/2002; Resolución 0909 del 05/06/2008; Decreto 3102 del 30/12/1997; Decreto 895 del 28/03/2008; Decreto 3450 del 12/09/2008; Resolución 0627 del 07/04/2006; y demás normatividad ambiental que la complemente, modifique, desarrolle y derogue. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento a nivel nacional durante la ejecución del contrato. Documento firmado por el Representante legal y profesional competente (Ingeniero Ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario o Ingeniero Sanitario), donde acredite el cumplimiento ambiental, de acuerdo a la normatividad ambiental vigente. Plan de gestión ambiental, firmado y avalado por profesional idóneo (Ingeniero Ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario o Ingeniero Sanitario). Donde como mínimo deben contener los programas de ahorro y uso eficiente de agua (consumo y vertimiento) y energía eléctrica, programa de gestión integral de residuos sólidos no peligrosos Aprovechables y residuos peligrosos y especiales RESPEL.		
3	El contratista, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
4	El contratista, se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales, como el manejo integral de residuos que se lleguen a generar durante el desarrollo de las actividades establecidas en el contrato y en el suministro de los alimentos solicitados. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas. Compromiso de promover y desempeñar buenas prácticas ambientales en las instalaciones arrendadas y todo el punto de servicio, durante la vigencia del contrato	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
5	En caso de manejo de aceite de cocina en cumplimiento del objeto del contrato, El contratista deberá realizar y asumir los costos para la recolección, almacenamiento temporal, para la posterior entrega para aprovechamiento y/o disposición final adecuada a gestor autorizado y debidamente registrado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción, del aceite de cocina usado generado y/o entregar a los canales posconsumo que tengan campañas para aceites vegetales usados. En caso de generarse pocas cantidades de este residuo, las cuales ningún gestor realice su recolección por la baja oferta; el contratista podrá hacer la	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.

	entrega en los "puntos limpios establecidos por los gestores de ACU" existentes en el municipio o ciudad más cercano a las instalaciones arrendadas. Según los lineamientos y canales de entrega establecidos en la Resolución 0316 del 10/03/2018. (Evidenciado mediante registro fotográfico).		
6	El contratista se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato a renovar gradualmente los equipos eléctricos y electrónicos adquiridos a equipos con características de eficiencia energética, bajo consumo de energía o que cumplan con los requerimientos de la Energy Star y/o etiqueta de eficiencia energética, según aplique; conforme a lo regulado por la Resolución 1012 de 2015. Así también garantiza que sus baterías y acumuladores no contienen cadmio, plomo o mercurio, conforme a lo regulado por la resolución 1012 de 2015. De contener estos elementos, informar los canales posconsumo que utilizaron para el cierre de su ciclo, así como dar adecuada disposición final a los eléctricos y electrónicos reemplazados.	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
7	Cumplir con la normatividad legal ambiental concerniente a la implementación de la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", específicamente al ARTICULO 4. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así: - Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables. - Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón. - Color negro para depositar los residuos no aprovechables.	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No__**	**Observaciones y Evidencias**
1	Contar con un PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS necesario para la atención de cualquier tipo de emergencia que se presenten en sus dependencias normales de funcionamiento como en la empresa contratante donde realizará las pruebas de funcionamiento de los equipos	SI	Certificado con la presentación de la oferta
2	Informar sobre los peligros y riesgos generales y específicos en la zona de trabajo, así como sobre la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este sentido, el proveedor o contratista deberá informar acercar de presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato.	SI	Se realiza retroalimentación con el personal
3	Dar estricto cumplimiento a los requerimientos establecidos en el INSTRUCTIVO PARA LA ACTIVIDAD CONTRACTUAL DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS, CON CRITERIOS SOSTENIBLES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, expedido por FORPO, en razón al objeto de los estudios y documentos previos.	SI	Se da cumplimiento al instructivo
4	Entregar debidamente etiquetados los productos químicos suministrados, implementando además el "sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos" o en su defecto el "diamante de materiales peligrosos" (NFPA 704).	SI	Los productos empleados están debidamente etiquetados
5	Contar con las "hojas de datos de seguridad" de los insumos de aseo, las cuales deben ser expedidas por el fabricante del producto, estar impresas a color y suministrarse cada vez que los productos provengan de diferentes fabricantes.	SI	Se cuenta con la información requerida de cada producto
6	El vehículo trasportador de insumos de aseo debe cumplir con las condiciones de transporte establecidas en el Decreto 1079 de 2015, las cuales serán verificadas mediante lista de chequeo en cada recolección de residuos peligrosos.	SI	Cumplen con los requisitos legales establecidos
7	Contar con certificado de capacitación del personal de servicios generales en temas como: manejo y almacenamiento de productos químicos, atención y control de derrames, manejo y separación de residuos sólidos, pictogramas del "sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de	SI	Se presenta de forma bimensual

	productos químicos" y "diamante de materiales peligrosos" (NFPA 704), uso y comprensión de las "hojas de datos de seguridad" de productos químicos.		
8	Utilizar productos de limpieza que sean preferiblemente biodegradables	SI	Se emplean productos amigables con el medio ambiente.
9	Adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, por parte de los proveedores, trabajadores independientemente de su forma de contratación, contratistas o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato	SI	Se cuenta con un funcionario encargado de su complimiento
10	Debe tener la seguridad social donde se indique el nivel de riesgo a cotizar en la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), del personal que va a desarrollar en el proyecto	SI	El personal vinculado cuenta con ARL
11	Tener los permisos y certificaciones (nivel que corresponda) del personal que ejecuta trabajo en alturas y en espacios confinados (en caso de aplicar).	N/A	No se han realizado trabajos en altura
12	Los vehículos utilizados para la entrega de los equipos (en caso de necesitarse) deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente en el momento de la entrega para poder ingresar a la institución.	SI	Los vehículos cumplen con dicho requisito
13	Garantizar la seguridad y salud en el trabajo mediante la dotación, uso y mantenimiento adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP) para el personal operativo del club de eventos. El personal cubierto por la ficha es el siguiente • Meseros • Personal de logística • Chefs y auxiliares de cocina • Personal de aseo	SI	Se efectúa la entrega de dotación requerida.
14	Dar cumplimiento a la normatividad aplicable, dentro de la cual se señala de manera enunciativa, sin limitarse a ella, la siguiente: • Resolución 0312 de 2019: Establece los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). • Decreto 1072 de 2015: Compila la normativa del sector trabajo, incluyendo SG-SST. • Guía GTHG14 del Ministerio de Salud (2024): Gestión integral de los EPP • Normas Técnicas Colombianas (NTC) relevantes: - NTC 1523: Cascos de seguridad industrial - NTC 1726: Guantes de caucho para uso industrial - NTC 1825 y 1826: Protectores oculares - NTC 1584 y 1589: Equipos de protección respiratoria • NTC 3398: Ropa protectora contra sustancias químicas	SI	Sin novedad
15	Adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores independientemente de su forma de contratación, contratistas o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.	SI	Se cuenta con un funcionario encargado de su complimiento
16	Garantizar y asumir a su costo los elementos mínimos de protección del personal del centro social durante la ejecución del contrato	SI	El contratista asume dichos costos
17	Cumplir y realizar con la autoevaluación en cumplimiento de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	SI	Certificado al momento de presentar la oferta
18	Contar con apoyo médico, primeros auxilios y/o enfermería *in situ*, así como dar cumplimiento a la Resolución 3316 de 2019, por la cual se establecen disposiciones para uso del Desfibrilador Externo Automático	SI	Se cuenta con el personal y elementos requeridos
19	Presentar el plan de emergencia establecido para el momento de la eventualidad, en caso de presentarse un hecho catastrófico en su actividad	SI	Certificado al momento de presentar la oferta

	económica, donde se identifique el antes, durante y después, así mismo relacionará los canales de comunicación		
20	Cumplir con el Decreto 1079 de 2015 (Adicionado por Decreto 2245 de 2023), *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte"*	SI	Sin novedad
21	Cumplir con el Decreto 1072 de 2015, *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"*	SI	Sin novedad
22	Cumplir con la Resolución 0312 de 2019, *"Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.*	SI	Sin novedad

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No___**	**Observaciones y Evidencias**
8	El Ministerio de Trabajo el 30 de noviembre del 2021 emite la circular 072 para Empleadores públicos y privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, trabajadores dependientes e independientes, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, agremiaciones o asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, Empresas de Servicios Temporales y Trabajadores en Misión, Estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Administradoras de Riesgos Laborales; Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares; quienes deben implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales. En su contenido el Ministerio del Trabajo informa a todas las empresas públicas, privadas y a los diferentes destinatarios de la presente circular, que de conformidad al parágrafo 2 del artículo 28 de la Resolución 312 de 2019, las autoevaluaciones y los planes de mejoramiento de las empresas se registrarán en la aplicación habilitada en la página web del Fondo de Riesgos Laborales hasta el 31 de enero de cada año, conforme a las siguientes indicaciones: 1. Todos los años en el mes de diciembre las empresas públicas, privadas, empleadores y contratantes deben realizar la autoevaluación y como resultado un plan de mejora de los estándares mínimos del año en curso, así mismo deben formular el plan anual del año siguiente. El Centro Social deberá entregar copia del reporte 2025, que contiene la información diligenciada en el formulario AUTOEVALUACIÓN DE ESTÁNDARES MÍNIMOS SG – SST firmado por el profesional de SST con sus respectivos soportes que garanticen la idoneidad del cargo, realizado bajo la gravedad de juramento y hace parte de la autoevaluación en cumplimiento de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de esta, lo anterior en atención de la Circular 072 de 2021 trata sobre el registro anual de autoevaluaciones y planes de mejoramiento del SG-SST para la vigencia 2025. Documentos a entregar. Copia del reporte autoevaluación estándares mínimos año 2025. **Anexar**	SI	Verificado en la evaluación técnica.

	1) Copia de la resolución licencia Seguridad y Salud en el Trabajo de la persona Responsable Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo y quien firmó cada uno de los documentos presentados. 2) Copia de la certificación aprobación del curso de 50 horas virtual Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo expedido por alguna de las instituciones a las que hace alusión el artículo 3 de la Resolución 4927 del 23 de noviembre del 2016 del Ministerio de Trabajo. 3) Copia del título profesional que lo acredite con la idoneidad para ser responsable del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, lo anterior de acuerdo a lo establecido en la resolución 0312 del 2019.		
9	El Centro Social deberá tener apoyo médico, primeros auxilios y/o enfermería in situ, así como dar cumplimiento a la Resolución 3316 del 6 de diciembre del 2019, por la cual se establecen disposiciones para uso del Desfibrilador Externo Automático. El Centro Social debe certificar por escrito el cumplimiento a la Resolución 3316 del 06 de diciembre de 2019 establecido para la utilización de los Desfibriladores externos automáticos (DEA), así como la atención de primeros auxilios.	SI	Verificado en la evaluación técnica.
10	El Centro Social deberá contar con un plan de emergencias establecido para el momento de la eventualidad de presentarse un hecho catastrófico en su actividad económica, donde se identifique el antes, durante y después, así mismo relacionará los canales de comunicación. Presentar el plan de emergencia y/o contingencia, el cual deberá estar firmado por el administrador del Centro Social y el profesional responsable de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo.	SI	Verificado en la evaluación técnica.

ALIMENTOS Y BEBIDAS – A&B			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No__**	**Observaciones y Evidencias**
1	Contar con los certificados de capacitación del personal que preparan los alimentos en temas de manipulación de alimentos y de frotis de garganta, manos y uñas	SI	Se anexa documento que demuestra su cumplimiento
2	Realizar mantenimientos y limpiezas a las áreas de trabajo, herramientas, máquinas, equipos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos y enviar al supervisor el registro documental donde se especifique la periodicidad y actividades de limpieza	SI	El contratista realiza los mantenimientos requeridos
3	Realizar mantenimiento de los cuartos fríos, para asegurar que los alimentos se encuentren conservados adecuadamente	SI	El contratista realiza los mantenimientos requeridos
4	Remitir a la supervisión del contrato de manera bimensual el informe de Alimentos y Bebidas en el cual deberá consignar: a) Que garantiza el cumplimento de las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 las cuales tratan sobre el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases, equipamientos metálicos, equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional, o las normas que las modifiquen, Adicionen o sustituyan. Así como de la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano". b) Copia de la certificación Secretaría de Salud Distrital o del municipio con concepto "FAVORABLE VIGENTE" para el transporte de alimentos preparados al lugar establecido en el contrato para la entrega de los mismos	SI	Se presenta de forma bimensual

	c) Informe con registro fotográfico que registre la entrega de los alimentos en el vehículo que cumpla con las condiciones de transporte de alimentos. En el informe, el contratista certificará que los funcionarios que atienden los servicios cuenten con carné actualizado de manipulación de alimentos.		
5	Garantizar el cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, "*Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano*".	SI	Sin novedad
6	Cumplir con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, artículo 14 *"Prácticas higiénicas y medidas de protección"*.	SI	Sin novedad
7	Cumplir con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VII, artículo 29 *"Transporte de alimentos"*.	SI	Sin novedad

ALIMENTOS Y BEBIDAS – A&B			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No___**	**Observaciones y Evidencias**
8	El oferente debe entregar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a que los alimentos y la distribución de los mismos, cumplirá con la Resolución 2674 de 2013 en lo dispuesto en el Capítulo VIII "Restaurante y establecimiento gastronómicos" Artículos 32, 33, 34 y 35.	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
9	El oferente debe entregar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a que el personal manipulador de alimentos (cocineros y meseros), cumplirá con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capitulo III, Artículo 14 "Prácticas higiénicas y medidas de protección".	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
10	El oferente debe entregar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a que sus contratistas y/o proveedores cumplirán con lo dispuesto con la Resolución 2674 de 2013, Capitulo VII, Artículo 29 "Transporte de alimentos".	SI	Certificado al momento de la presentación de la oferta.
11	El contratista debe contar con el concepto higiénico sanitario FAVORABLE expedido por la autoridad sanitaria competente con una vigencia no superior a un (1) año. En caso de no contar con concepto FAVORABLE **"vigente"**, debido a los retrasos en las visitas por parte de la Secretaría de Salud, anexar copia del comunicado oficial con el radicado en la Secretaría de Salud, solicitando la visita de seguimiento no mayor a 30 días. Copia del acta con concepto higiénico sanitario FAVORABLE expedido por la autoridad sanitaria competente con una vigencia no superior a un (1) año. **Presentar en la Oferta.** Copia del comunicado oficial con el radicado en la Secretaría de Salud no mayor 30 días. **Presentar en la Oferta.**	SI	Verificado en la evaluación técnica.
12	Para los productos terminados (envasados) y en caso que aplique se tendrá en cuenta lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	SI	Certificado con la presentación de la oferta.

ELEMENTOS MÍNIMOS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL DEL CENTRO SOCIAL			
No.	**Obligación Contractual o Especificación Técnica**	**CUMPLIÓ Si __ No___**	**Observaciones y Evidencias**
1	**Meseros**: Zapatos antideslizantes, guantes de servicio (opcional), uniforme completo, cofia para el cabello	SI	El personal encargado de la prestación de los servicios requeridos, ha contado con la dotación de elementos necesarios para el
2	**Logística:** Guantes resistentes, calzado de seguridad, chaleco reflectivo, protección ocular si aplica	SI	
3	**Chefs y ayudantes de cocina**: Gorro o cofia, delantal, guantes térmicos o de látex, calzado antideslizante	SI	

4	**Aseo y servicios generales**: Guantes de caucho, mascarilla, gafas de protección, botas impermeables	SI	cumplimiento de su función.

No.	Obligación Contractual o Especificación Técnica	Cumplió Si__ No___	Observaciones y Evidencias
1	Presentar junto con la oferta el documento con registro fotográfico que evidencie la implementación de la unidad de tratamiento de agua residual (trampa de grasas), utilizada para retirar las grasas y sólidos del vertimiento, en las que pueda evidenciarse el cumplimiento de la norma	SI	Verificado al momento de la presentación de la oferta

5.1 Actividades y/o Eventos Desarrollados por el Contratista

Teniendo en cuenta que en el marco del cumplimiento de las funciones a cargo del señor Director General de la Policía Nacional, se encuentra liderar, organizar, coordinar y participar en eventos propios de la institución como son: ceremonias de ascenso, graduaciones, clausuras, aniversarios de las unidades, eventos de reconocimiento al personal policial, imposición de insignias, reuniones de seguimiento a compromisos institucionales y demás que se requieran; así mismo, los diferentes eventos protocolarios, ceremonias, visitas de personalidades diplomáticas, jefes de policía, agregados militares y de policía, agencias acreditadas en Colombia, entre otros, visitas que fortalecen las relaciones diplomáticas e intercambio de información doctrinal, políticas y estrategias, encuentros que redundan en el acercamiento y las buenas relaciones institucionales a todo nivel, se efectuó durante el periodo reportado, los eventos relacionados a continuación:

1) El día 09 de julio de 2026, se realizó en el salón Santander de la Dirección General de la Policía Nacional, Junta de Generales, con el fin de tratar temas de importancia institucional. 30 asistentes.

2) El día 15 de julio de 2026, se realizó en el salón Santander de la Dirección General de la Policía Nacional, encuentro con funcionarios de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, en el marco del trabajo en equipo y fortalecimiento de relaciones interinstitucionales. 30 asistentes.

3) El día 16 de julio de 2026, se realizó en el Salón Santander de la Dirección General de la Policía Nacional, reunión preparatoria para la rendición de cuentas por parte del Ministerio de Defensa Nacional . 30 asistentes.

4) El día 20 de julio de 2026, se realiza en la avenida Villavicencio frente al Centro comercial El Ensueño, la ceremonia de conmemoración del día de la Independencia, con la participación de funcionarios de las diferentes ramas del poder público, como la cúpula militar y de Policia e invitados especiales. 240 asistentes.

5) El día 22 de julio de 2026, se realizó en el Salón Santander de la Dirección General de la Policía Nacional, ceremonia de reconocimiento y condecoración a un personal de la Presidencia de la República. 70 asistentes.

6) El día 23 de julio de 2026, se realizó en el Salón Santander de la Dirección General de la Policía Nacional, desayuno de trabajo con personal de la dirección de Talento Humano y Secretaría General, para tratar temas institucionales. 20 asistentes.

7) El día 24 de julio de 2026, se realizó visita institucional a la Policía Metropolitana de Cartagena y Departamento de Policía Bolívar, con el fin de tratar temas institucionales. 40 asistentes.

8) El día 27 de julio de 2026, se realizó en el Salón Santander de la Dirección General de la Policía Nacional, el Comité para la Gestión de los Profesionales de la Reserva de la Policía Nacional, para el ascenso del curso 007 de Profesionales Oficiales de la Reserva. 30 asistentes.

9) El día 30 de julio de 2026, se realizó reunión consejo de seguridad en la ciudad de Cali, con el fin de verificar factores de afectación y despliegue de acciones y estrategias de impacto para la seguridad ciudadana. 30 asistentes.

Nota: La coordinación para los requerimientos se realiza vía telefónica efectuando ajustes durante la realización del evento, de acuerdo a las agendas de los invitados y participantes de los eventos.

5.2. Actividades Desarrolladas por el Supervisor o Interventor

Dando cumplimiento a las funciones asignadas como supervisora del contrato interadministrativo No. 033-5-26, en cada uno de los eventos realizados se efectuaron las actividades relacionadas a continuación, de conformidad con los ítems y precios establecidos en el portafolio de servicios **Resolución No. 006 del 09 de enero de 2026**, *"Por la cual se actualiza el Portafolio de Servicios para los convenios y contratos interadministrativos del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, vigencia 2026"., así:*

ACTIVIDAD No. 1

JUNTA DE GENERALES			
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL		
FECHA	09 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	16:00		
ASISTENTES	30 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
PICADA COLOMBIANA	30	41.000,00	1.230.000,00
GASEOSA PET 400 ML	30	7.000,00	210.000,00
SANDWICH ESPECIAL # 3	30	19.000,00	570.000,00
DESECHABLE ESPECIAL	30	3.000,00	90.000,00
TOTAL			**2.100.000,00**

ACTIVIDAD No. 2

ENCUENTRO CON DIRECTIVOS DIAN			
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL		
FECHA	15 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	12:00		
ASISTENTES	30 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ	17	54.000,00	918.000,00
SALMÓN FRUTOS DEL MAR	13	80.000,00	1.040.000,00
JARRA JUGO NATURAL EN AGUA	6	34.000,00	204.000,00
TOTAL			**2.162.000,00**

ACTIVIDAD No. 3

REUNIÓN PREPARATORIA PARA LA RENDICIÓN DE CUENTAS			
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL		
FECHA	16 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	10:00		
ASISTENTES	30 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
FILET MIGNON	12	75.000,00	900.000,00

BABY BEEF	3	74.000,00	222.000,00
BEEF ARGENTINO	5	70.000,00	350.000,00
CAZUELA DE MARISCOS	3	80.000,00	240.000,00
SALMON FRUTOS DEL MAR	7	80.000,00	560.000,00
JARRA JUGO NATURAL EN AGUA	3	34.000,00	102.000,00
SODAS ITALIANAS FRUTOS ROJOS	15	18.000,00	270.000,00
TOTAL			**2.644.000,00**

ACTIVIDAD No. 4

CEREMONIA DE CONMEMORACIÓN DIA DE LA INDEPENDENCIA			
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL		
FECHA	20 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	6:00		
ASISTENTES	240 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
MESERO 1-9 HORAS	2	240.000,00	480.000,00
SERVICIO DE CATERING A DOMICILIO	8	21.000,00	168.000,00
DESECHABLE ESPECIAL	50	3.000,00	150.000,00
DECORACIÓN TARIMA	1	2.298.000,00	2.298.000,00
DISEÑO PRESENTACIÓN ATRIL	2	430.000,00	860.000,00
HATSU 250 ML	240	7.000,00	1.680.000,00
SANDWICH ESPECIAL # 4	240	30.000,00	7.200.000,00
AGUA EN BOTELLA 280 ML	50	3.000,00	150.000,00
GASEOSA PET 400 ML	50	7.000,00	350.000,00
MENÚ 20	50	23.000,00	1.150.000,00
PORCIÓN DE PROTEINA	50	8.000,00	400.000,00
TOTAL			**14.886.000,00**

ACTIVIDAD No. 5

CEREMONIA DE CONDECORACIÓN A UN PERSONAL DE PRESIDENCIA			
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL		
FECHA	22 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	10:00		
ASISTENTES	70 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
PARFAIT DE FRUTAS	70	28.000,00	1.960.000,00
SERVICIO DE CATERING	6	21.000,00	126.000,00
SERVILLETAS DE LUJO X 40 UN	1	13.000,00	13.000,00
TOTAL			**2.099.000,00**

ACTIVIDAD No. 6

DESAYUNO DE TRABAJO			
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL		
FECHA	23 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	7:00		
ASISTENTES	20 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
DESAYUNO ANDINO	20	27.000,00	540.000,00

AREPA DE QUESO	20	5.000,00	100.000,00
MESERO 1-6 HORAS	1	160.000,00	160.000,00
TOTAL			**800.000,00**

ACTIVIDAD No. 7

VISITA INSTITUCIONAL A CARTAGENA			
LUGAR	CARTAGENA DE INDIAS		
FECHA	24 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	12:00		
ASISTENTES	40 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
PICADA CRIOLLA	14	38.000,00	532.000,00
RISOTTO DE CHAMPIONES	5	48.000,00	240.000,00
BABY BEEF	11	74.000,00	814.000,00
SALMÓN FRUTOS DEL MAR	10	80.000,00	800.000,00
JUGO NATURAL EN AGUA	8	34.000,00	272.000,00
TOTAL			**2.658.000,00**

ACTIVIDAD No. 8

COMITÉ PARA LA GESTIÓN DE LOS PROFESIONALES DE LA RESERVA DE LA POLICÍA NACIONAL			
LUGAR	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL		
FECHA	27 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	10:00		
ASISTENTES	30 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
CREMA DE POLLO	30	12.000,00	360.000,00
BABY BEEF	16	74.000,00	1.184.000,00
COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ	14	54.000,00	756.000,00
SODA ITALIANA	30	18.000,00	540.000,00
CENTRO DE MESA FLOR NATURAL TIPO II	2	134.000,00	268.000,00
TOTAL			**3.108.000,00**

ACTIVIDAD No. 9

REUNIÓN CONSEJO DE SERGURIDAD			
LUGAR	CALI		
FECHA	30 DE JULIO DE 2026		
HORA DE INICIO	8:00		
ASISTENTES	30 ASISTENTES		
DESCRPCIÓN	**CANT**	**VR UNITARIO**	**VR TOTAL**
AREPA DE QUESO	30	5.000,00	150.000,00
DESAYUNO ANDINO	30	27.000,00	810.000,00
MENÚ 30	30	23.000,00	690.000,00
EMPANADA DE CARNE O POLLO 80 GR (X 4 UN)	15	24.000,00	360.000,00
PORCIÓN DE FRUTA MIXTA	30	12.000,00	360.000,00
SANDWICH DE ROASTBEEF	15	43.000,00	645.000,00
DESECHABLE ESPECIAL	30	3.000,00	90.000,00
TOTAL			**3.105.000,00**

5.3. Actividades a realizar en los contratos de Mantenimientos preventivos y correctivos.

N/A

5.3.1 Especificar el tipo de Mantenimiento realizado:

Tipo de Mantenimiento	Marque con una X el mantenimiento correspondiente	Descripción de actividades Desarrolladas
Preventivo	No aplica	No aplica
Correctivo	No aplica	No aplica
Preventivo y Correctivo	No aplica	No aplica

5.3.2. Incluir cotizaciones del mercado cuando se requiera elementos no contemplados inicialmente en el contrato y este lo permita, anexar la información de costos y usos finales.

No aplica

5.4 Manifestar la verificación y el cumplimiento total de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios recibidos de acuerdo al contrato en su totalidad (aquí se relaciona todo el componente técnico ya sea bienes y servicios, en el cual el supervisor literal por literal, manifiesta la verificación y el cumplimiento de cada requerimiento por parte del Contratista)

Efectuada la verificación de las especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el contrato, la suscrita en calidad de supervisora, certifica el cumplimiento de las mismas así:

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ Si __ No__	Observaciones y Evidencias
1	Cumplir con las especificaciones contempladas en el Anexo No. 1 - Especificaciones Técnicas y documentos previos que hacen parte integral del contrato	SI	Los servicios prestados han cumplidos con las especificaciones técnicas
2	Coordinar con el supervisor del contrato la clase de servicio, la fecha y la hora a realizar, dependiendo de las necesidades de las unidades ejecutoras	SI	Se realizan las coordinaciones requeridas
3	Prestar el servicio de alimentación en forma permanente, las veinticuatro 24 horas del día, los siete (7) días de la semana cuando sea requerido por el supervisor del contrato	SI	Los servicios han sido prestados cuando han sido requeridos
4	Realizar acompañamiento permanente durante el desarrollo del servicio de actividades de integración y mejoramiento a la calidad de vida y mantener comunicación con el supervisor del contrato con el fin de solucionar todas las dudas e impases logísticos que puedan presentarse	SI	Se ha mantenido comunicación permanente
5	Dar cumplimiento a las indicaciones e instrucciones que el supervisor del contrato imparta con relación a las actividades que se deban realizar para la ejecución del contrato	SI	El contratista ha acatado las instrucciones y recomendaciones
6	Hacer entrega de la documentación física (contrato evento y factura) debidamente diligenciada, firmada y en original	SI	El contratista entrega la documentación requerida
7	Facturar todos los eventos, bienes, servicios e insumos, de acuerdo a los valores consignados en el portafolio de servicios	SI	Se da cumplimiento al portafolio de servicios
8	Contar con el personal idóneo para el servicio de mesa y bar, prestando un estándar de servicio de un (1) mesero por cada diez (10) participantes, los cuales estarán encargados de prestar el servicio atendido a la mesa y en los horarios acordados con el supervisor del contrato. Se requiere la exclusividad total de los meseros	SI	El contratista ha puesto a disposición el personal requerido.

9	Garantizar la disponibilidad del lugar, hora, fecha e infraestructura logística establecida en coordinación con el supervisor del contrato	SI	El contratista ha puesto a disposición la logística requerida
10	Contar con servicio de área protegida las veinticuatro 24 horas del día, los siete (7) días de la semana y/o zona de primeros auxilios en el evento que las actividades se realicen dentro del Centro Social	SI	Las instalaciones del contratista cuentan con la seguridad requerida
11	Subir a la plataforma SECOP II los informes de SGSST, SGA y AYB; de manera bimensual, así mismo dicha información deberá ser enviada al correo de la supervisión y cargada a una plataforma en línea dispuesta por la supervisión	SI	Se presentan de forma bimensual

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ Si __ No __	Observaciones y Evidencias
1	Desarrollar la prestación de servicios para las actividades que incluyen cafetería, alojamiento y salones que se realizarán de acuerdo con las necesidades del Grupo de Protocolo de la Dirección General.	**SI**	Los servicios han sido prestados de conformidad con los requerimientos de la supervisión.
2	El contratista deberá garantizar la comunicación continua y directa con la Oficina de Protocolo de la Policía Nacional en aras de coordinar oportunamente la prestación de servicios protocolarios del señor Director General de la Policía Nacional.	**SI**	Los servicios han sido prestados en los horarios requeridos por la supervisión.
3	Garantizar la disponibilidad de los servicios requeridos por el Grupo de Protocolo de la Dirección General con disponibilidad permanente del servicio las veinticuatro 24 horas del día, los siete (07) días de la semana, garantizando la inmediatez, calidad y presentación de los alimentos, el personal, así como los lugares y escenarios a ocupar durante el desarrollo de los diferentes eventos.	**SI**	El centro Social ha realizado estudio de seguridad y confiabilidad a los funcionarios encargados de la manipulación de alimentos.
4	El contratista garantizará que las instalaciones en las cuales se prestarán los servicios, cumplan con altos niveles de seguridad, dada las condiciones del señor director general de la Policía Nacional y altas personalidades que asisten a los diversos eventos que él convoca.	**SI**	El contratista ha dispuesto la totalidad de componente logístico requerido para la ejecución de los servicios.
5	Contar con los servicios e infraestructura de alimentación, equipos, elementos y menajes necesarios que permitan atender los eventos en el lugar, fecha y hora requeridos por el Grupo de Protocolo de la Dirección General, asegurando el servicio a domicilio con la misma calidad y oportunidad.	**SI**	El contratista ha dispuesto la totalidad de componente logístico requerido para la ejecución de los servicios
6	Garantizar la adecuada manipulación y elaboración de alimentos de acuerdo a la Ley 09 del 24/01/1979 "Código Sanitario Nacional", Decreto 539 del 2014 "Régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios" y demás normas vigentes. De igual forma darle manejo y disposición final adecuados a los residuos sólidos que se generen producto del servicio dependiendo de los tipos (ordinarios, aprovechables y peligrosos) con base a los parámetros establecidos por legislación ambiental.	**SI**	El personal encargado de la manipulación de alimentos, está debidamente capacitado.
7	Contar con el servicio de transporte adecuado para los equipos, elementos, comida y personal requerido para las diferentes actividades a desarrollar en el cumplimiento del contrato.	**SI**	El contratista ha dispuesto los vehículos necesarios para la ejecución de los servicios.
8	Disponer de un funcionario como enlace directo entre la supervisión y el Centro Social, con el fin de agilizar los trámites administrativos durante el desarrollo del objeto contractual.	**SI**	Fue asignada la señora ANGIE GERALDIN BUSTOS Responsable del Grupo de Eventos

9	Los servicios serán prestados de conformidad con lo establecido en el portafolio de servicios establecido mediante acto administrativo por cada Centro Social. Los servicios prestados deberán estar ceñidos única y exclusivamente a los contemplados en su portafolio de servicios, sin modificar su componente. **Lo anterior, con excepción a la aplicación de la siguiente regla**: "En el caso que se requieran bienes y/o servicios no contemplados en la Resolución No. 002 del 05 de enero de 2026 del Centro Social de Oficiales de la Policía Nacional (CESOF) y en la Resolución No. 006 del 09 de enero de 2026 del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional (CESAP) o que estando relacionados en dicha norma se encuentren empaquetados o agrupados en un precio integral sin considerar la escala y/o contenido de la prestación efectiva del servicio requerido, se deberán presentar por lo mínimo tres (03) cotizaciones por parte del supervisor previo a un análisis del mercado por parte del supervisor, en un plazo no mayor de tres (03) días hábiles, con el fin de determinar la racionalidad del gasto público, en un plazo. Esta necesidad, deberá ser avalada a través de un acta de reunión, donde conste la verificación y comparación de precios y servicios de las cotizaciones, detallados y desagregados, en la cual se evidencie la justificación de cada escogencia.".	**SI**	Los servicios prestados se encuentran relacionados en la Resolución No. 006 del 09/01/2026.
10	El contratista se obliga a cumplir con el compromiso anticorrupción durante la ejecución del contrato, estando dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al mismo y si se comprueba el incumplimiento del contratista, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que actúe en su nombre, es causal suficiente para la terminación anticipada del contrato.	**SI**	Certificado con la presentación de la oferta

5.5 Registro Fotográfico:

Dando cumplimiento a las políticas de seguridad del señor Director General de la Policía y en atención a los protocolos de seguridad personal implementados por el esquema de seguridad y la secretaría privada, en donde se indica que está restringido el uso de dispositivos tecnológicos antes y durante el desarrollo de los diferentes eventos en los cuales participa el señor director, no se anexa material fotográfico ni planillas o listados

6. Actividades de Control y Pagos

ENTREGAS REGISTRADAS					
Cantidad	**Descripción**	**No. Factura**	**Valor**	**Fecha - recibo a satisfacción**	**Valor acta - recibo a satisfacción**
1	Servicios logísticos	HOTE52470	$ 7.889.000,00	16/04/2026	$ 30.835.000,00
		HOTE52471	$ 1.307.000,00		
		HOTE52513	$ 1.751.000,00		
		HOTE52932	$ 3.180.000,00		
		HOTE52943	$ 1.293.000,00		
		HOTE52942	$ 720.000,00		
		HOTE52936	$ 4.114.000,00		
		HOTE52933	$ 7.886.000,00		
		HOTE52935	$ 2.695.000,00		
2	Servicios logísticos	HOTE53680	$ 750.000,00	15/05/2006	$ 12.285.000,00
		HOTE53681	$ 1.594.000,00		
		HOTE53682	$ 2.040.000,00		
		HOTE53683	$ 2.070.000,00		

		HOTE53684	$ 2.460.000,00		
		HOTE53691	$ 1.326.000,00		
		HOTE53727	$ 2.045.000,00		
3	Servicios logísticos	HOTE54512	$ 12.561.000,00	24/06/2026	$ 36.402.000,00
		HOTE54624	$ 17.908.000,00		
		HOTE54625	$ 5.933.000,00		
4	Servicios logísticos	HOTE55611	$ 6.825.000,00	21/07/2026	$ 23.961.000,00
		HOTE56172	$ 4.575.000,00		
		HOTE55613	$ 12.561.000,00		

Año	Mes de Pago	No. Factura pagada	Valor	Valor amortizado por concepto de anticipo	Porcentaje del anticipo (%)
2026	ABRIL	HOTE52470	$ 30.835.000,00	$ 0,00	% 0,00
		HOTE52471			
		HOTE52513			
		HOTE52932			
		HOTE52943			
		HOTE52942			
		HOTE52936			
		HOTE52933			
		HOTE52935			
2026	MAYO	HOTE53680	$ 12.285.000,00	$ 0,00	% 0,00
		HOTE53681			
		HOTE53682			
		HOTE53683			
		HOTE53684			
		HOTE53691			
		HOTE53727			
2026	JULIO	HOTE54512	$ 36.402.000,00		
		HOTE54624			
		HOTE54625			
TOTAL			**$ 79.522.000,00**	$ 0,00	% 0,00
SALDO			**$ 120.478.000,00**	$ 0,00	% 0,00

7. Porcentajes de Ejecución

CONCEPTO	Fecha	% de ejecución
Porcentaje de ejecución física	31/07/2026	68,52 %
Porcentaje de ejecución presupuestal	31/07/2026	39,76 %

8. Aportes a la Seguridad Social y Parafiscales

Pagos de Aportes a la Seguridad Social y Parafiscales	Cumple	No cumple	Observaciones
Verificación cumplimiento Aportes parafiscales SENA, SALUD, EPS, ARL, Etc.	X		La verificación se realiza con el trámite de la facturación correspondiente.

9. Información Contrato Adición, Prórroga, Modificación, Suspensión, Reinicio y Aclaratoria

CLASE	No.	fecha	valor	Tiempo	Observaciones
Adición	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Prorroga	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Modificación	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Suspensión	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Reinicio	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Aclaratoria	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Otros	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota 1: El supervisor del contrato deberá verificar la publicación de los documentos que hacen parte del proceso contractual en la Plataforma Electrónica SECOP II o la plataforma que haga sus veces.

10. Información de Pólizas

Aseguradora		No. Póliza	Fecha de expedición	Valor Total Asegurado
N/A		N/A	N/A	N/A
Amparo	**%**	**Valor**	**Fecha Inicio**	**Fecha Terminación**
Cumplimiento	N/A	N/A	N/A	N/A
Calidad	N/A	N/A	N/A	N/A
Salarios y prestaciones sociales	N/A	N/A	N/A	N/A
Predios Laborales y Operacionales	N/A	N/A	N/A	N/A
Calidad y correcto funcionamiento	N/A	N/A	N/A	N/A

Nota 2: En caso de requerirse actualización de pólizas anexar cuadro detallado de las mismas.

11. Información Debido Proceso

Plazo de ejecución	N/A
Motivo de presunto incumplimiento	N/A
Fecha en que se informa a la entidad el presunto incumplimiento	N/A
Fecha de citación inició de la actuación administrativa sancionatoria	N/A
Avances de la novedad presentada por el presunto incumplimiento	N/A
Estado a la fecha	N/A

Nota 3: La información aquí suministrada es la reportada por el (los) supervisor (es) del contrato, por lo tanto, la veracidad, claridad y exactitud de la misma, será única y exclusivamente responsabilidad del supervisor.

12. Observaciones del Supervisor

Anexos:

No se anexan informes de gestión ambiental, salud y seguridad en el trabajo y alimentos y bebidas, toda vez que se presentan de forma bimensual.

Capitán **ANA YULIETH TORO NARVÁEZ**
Jefe de Protocolo Dirección General de la Policía Nacional
C.C. 1.061.736.714

06 AGO 2026