No. GS – 2026 - - MECUC – CERCO – 20.1

San José de Cúcuta, 02 de agosto de 2026

Señor coronel
BELALCAZAR OÑATE JIMMY ARLEY
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta (E)
Avenida Demetrio Mendoza Calle 22 y 24 Barrio San Mateo
Cúcuta Norte de Santander.

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 75-7-10025-26- Agosto

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO_X_ O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**02/08/2026**	**Hasta**	**01/09/2026**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante Comunicación Oficial No. GS-2026-083079-MECUC del 02/07/2026, el señor coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO, obrando en calidad de Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta, nombró como supervisora del contrato del asunto a la señora patrullero JOHANA MARCELA GONZALEZ HERNANDEZ Administradora Centro Recreativo Corral de Piedra (E).

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-099403-MECUC del 07/08/2026, el señor Coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO obrando en calidad de comandante Policía Metropolitana de Cúcuta, nombró como supervisor del contrato No. 75-7-10025-26 del asunto a la señora Intendente jefe LAURA MILENA MONTEJO FLOREZ. Administradora Centro Recreativo Corral de Piedra (E).

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 01**

- Informe de supervisión del mes de Julio del periodo comprendido entre el 02/07/2026 a el 01/08/2026 presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-101140-MECUC del 02/08/2026.

Información del contrato

Contrato No. / Orden de compra No.	**75-7-10025-26**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	SERVICIO INTEGRAL DE ACTIVIDADES PARA LA ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL E IMPLEMENTACIÓN DE LA RESOLUCIÓN NRO. 0424 DEL 07 DE FEBRERO DEL 2023 SIENDO PROGRAMAS DISEÑADOS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS, PARA LA REGIÓN DE POLICÍA NO. 5, POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER, CENTRO RECREACIONAL CORRAL DE PIEDRA, GRUPO DE INCORPORACIÓN NORTE DE SANTANDER, GRUPO DE DIÁLOGO Y MANTENIMIENTO DEL ORDEN MECUC Y DEMÁS UNIDADES POR LA QUE LLEGARE A SER LEGALMENTE RESPONSABLE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, SEGÚN CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS.
Contratista	JOSÉ ANDRÉS HERNÁNDEZ MEJÍA
Representante legal	JOSÉ ANDRÉS HERNÁNDEZ MEJÍA C.C. 1.090.372.670 de Cúcuta
Valor inicial del contrato u orden de compra	VALOR TOTAL INICIAL DEL CONTRATO $514.928.438,30 VALOR TOTAL CERCO $5.300.000.00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	$514.928.438,30
Plazo de ejecución inicial	183 días
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	02/07/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA
Modificatorios	Ninguna
Prorrogas	Ninguna
Otros	Ninguna

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

1.1 Acciones adelantadas:

1. El día 17/07/2025 se realizó reunión con el señor contratista JOSÉ ANDRÉS HERNÁNDEZ MEJÍA, con el fin de establecer las actividades de bienestar en la oficina de Bienestar social del comando de Policía Metropolitana de Cúcuta.

2. El día 20/08/2026 se toma contacto telefónico con el señor contratista JOSÉ ANDRÉS HERNÁNDEZ MEJÍA, con el fin de programar actividades que promuevan el bienestar de nuestros afiliados.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Ccumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF)	SI	Cumple cabalmente con sus obligaciones, aportando planilla de pago parafiscales No. 38002760.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	DESCIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	**CAPACIDAD OPERATIVA** Con el fin de garantizar el cumplimiento en la ejecución del contrato, el oferente debe contar mínimo con un (01) establecimiento de comercio con domicilio en la ciudad de Cúcuta o su área metropolitana, ya sea propio, en calidad de arriendo o acuerdo comercial, convenio y/o consorcio y/o unión temporal debidamente acreditadas según lo establecido en la ley, con suficiente capacidad organizacional y experiencia para satisfacer las necesidades planteadas por la Policía Metropolitana de Cúcuta en el presente estudio previo. Para el cumplimiento de las actividades establecidas por la Policía Metropolitana de Cúcuta, en las cuales se deben presentar los lugares donde se puedan desarrollar, los oferentes deberán diligenciar el Formato No. 1 Capacidad Operativa, en el cual deben indicar el (nombre o razón social, dirección exacta y teléfono) de los lugares donde se realizará cada una de las actividades establecidas en el Anexo de Especificaciones Técnicas Mínimas del presente estudio previo (excepto aquellas actividades que se desarrollan en instalaciones propias de la Policía Nacional).	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM

2	**ACTIVIDADES A DESARROLLARSE EN EL CASCO URBANO DE LA CIUDAD DE CÚCUTA Y/O SU ÁREA METROPOLITANA** El oferente deberá **PRESENTAR A TRAVÉS DE CERTIFICADO UN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO**, ya sea propio, en calidad de arriendo o acuerdo comercial, convenio y/o consorcio y/o unión temporal debidamente acreditadas según lo establecido en la ley, que le permita prestar el servicio de recreación, deporte, cultura y asistencia social a las dependencias y especialidades que dependen administrativamente de la Policía Metropolitana de Cúcuta, Departamento de Policía Norte de Santander, Regional de Policía No. 5 y demás unidades por las que llegare a ser legalmente responsable la Policía Metropolitana de Cúcuta para el personal afiliado a Bienestar social junto con su núcleo familiar.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
3	**ACTIVIDADES PARA EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER LOS MUNICIPIOS DE: OCAÑA, PAMPLONA, SALAZAR, CHINACOTA, BOCHALEMA Y TIBÚ, SE REQUIERE QUE ACREDITE QUE CUENTA EN CADA UNO DE LOS CASCOS URBANOS DE ESTOS MUNICIPIOS CON UN ESTABLECIMIENTO PARA LO CUAL DEBERÁ:** El oferente deberá **PRESENTAR A TRAVÉS DE CERTIFICADO UN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO**, ya sea propio, en calidad de arriendo o acuerdo comercial, convenio y/o consorcio y/o unión temporal debidamente acreditadas según lo establecido en la ley. Que cuenta con establecimiento que preste los servicios restaurante y tenga espacios recreativos salones, canchas deportivas, piscinas zonas verdes, diversión para niños (parques infantiles) y/o que se encuentre acorde a la actividad que se pretende desarrollar, que le permita prestar el servicio de recreación, deporte, cultura y asistencia social a las dependencias y especialidades que dependen administrativamente de la Policía Metropolitana de Cúcuta, Departamento de Policía Norte de Santander, Regional de Policía No. Cinco y demás unidades por las que llegare a ser legalmente responsable la Policía Metropolitana de Cúcuta para el personal afiliado a Bienestar social junto con su núcleo familiar. El comité evaluador, realizará las visitas a cada una de las instalaciones indicadas por los oferentes, en días laborales y en horario de oficina, sin previo aviso, para verificar los siguientes aspectos: • Que el establecimiento este ubicado en el casco urbano y en una zona que no sea de alto riesgo en materias de seguridad. • Que cuente con toda la documentación de funcionamiento en regla. • Que tenga la capacidad para poder brindar el servicio exigido. • Que tenga la condición física y de saneamiento establecido por la ley para prestar el servicio exigido • Que el lugar cuente con parqueaderos, zonas húmedas, zonas deportivas y capacidad mínima para 100 personas.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM

4	**PARA LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZARAN EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA Y/O FLORIDABLANCA Y/O GIRON Y/O PIEDECUESTA, SE REQUIERE QUE ACREDITE QUE CUENTA EN ALGUNO DE ESTOS MUNICIPIOS CON UN ESTABLECIMIENTO PARA LO CUAL.** El oferente deberá **PRESENTAR A TRAVÉS DE CERTIFICADO UN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO**, ya sea propio, en calidad de arriendo o acuerdo comercial, convenio y/o consorcio y/o unión temporal debidamente con vencimiento superior a la vigencia del contrato, acreditadas según lo establecido en la ley, que le permita prestar el servicio de recreación, deporte, cultura y asistencia social a las dependencias y especialidades que dependen administrativamente de la Policía Metropolitana de Cúcuta, Departamento de Policía Norte de Santander, Regional de Policía No. 5 y demás unidades por las que llegare a ser legalmente responsable la Policía Metropolitana de Cúcuta para el personal afiliado a Bienestar social junto con su núcleo familia. El comité evaluador, si lo considera necesario, podrá realizar las visitas a cada una de las instalaciones indicadas por los oferentes, en días laborales y en horario de oficina, sin previo aviso, para verificar dicha información y cumplimiento o no de la capacidad de cada lugar conforme a lo exigido por la Entidad. Antes de cada actividad, el futuro contratista deberá presentar a los supervisores del contrato, según corresponda, las hojas de vida del personal que atenderá las actividades programadas, con el fin de ser verificadas y aprobadas. **Nota 1:** Para el cumplimiento de este requisito el oferente deberá presentar alianzas (convenios, acuerdos comerciales, compromisos, entre otros), suscrito por los propietarios o representantes legales de los mismos, donde se mencione que se garantiza la disponibilidad de los lugares ofrecidos, (centros recreacionales, centros vacacionales, sitios de retiros, sedes campestres, parques recreativos, parques temáticos, restaurantes, casas de festejos, salones de eventos, complejos feriales, hoteles, casas campestres, fincas, etc.), presentados en forma individual, con su identificación y caracterización (nombre del lugar, dirección y ubicación, extensión, construcciones y áreas disponibles, capacidad, servicios con que cuenta, y todas aquellas otras especificaciones que permitan verificar la pertinencia de cada escenario dentro de la ejecución del contrato).	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
5	**COMPROMISO AMBIENTAL:** Los oferentes deberán **comprometerse por escrito** a contribuir con la protección del ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, así como tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación ambiental durante las	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM

<table>
<tr><td></td><td>actividades, (No dejar sustancias con materiales nocivos que puedan afectar la flora, fauna, salud humana o animal).

Con miras al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la institución, me comprometo al cumplimiento responsable de la gestión integral, como el manejo responsable de residuos peligrosos según normatividad, de tal forma que los bienes y/o servicios que suministraré cumplen los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional (Los químicos que se utilicen que sean de preferencia biodegradables), contribuyendo de esta forma con la protección efectiva del medio ambiente.

Igualmente me comprometo a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Policía Metropolitana de Cucuta, en cuanto al uso y ahorro del agua y energía, manejo de residuos. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como mi responsabilidad, acreditando que no me encuentro en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Para la ejecución del futuro contrato y tener canales de comunicación claros y efectivos entre Contratante – Contratista, que permitan dar solución oportuna y eficaz a las controversias o inquietudes que se surjan en desarrollo de las actividades que componen el servicio a contratar y garantizar el cumplimiento en el desarrollo de las actividades descritas en el presente proceso, la calidad de manipulación, elaboración, preparación, envasado, almacenamiento y transporte en los alimentos suministrados en cada actividad, evitando con ello causar algún riesgo al consumidor final, es por ello que, se requiere la idoneidad en el siguiente personal que participará en la ejecución del futuro contrato.

NOTA 1. Una vez adjudicado el contrato el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la idoneidad del personal que participará en la ejecución del mismo. Por lo tanto, el oferente deberá anexar los requisitos del coordinador con la propuesta, así:

<table>
<tr><th>CARGO</th><th>CANT</th><th>FORMACIÓN</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td>COORDINADOR GENERAL</td><td>1</td><td>Perfil (bachiller con habilidades comunicativas (idioma castellano)</td><td>Experiencia mínima de un (1) años, ejecutando actividades iguales o similares al objeto del presente proceso contractual</td></tr>
</table>

• Hoja de vida con las certificaciones académicas y laborales que acrediten los requisitos exigidos por la Entidad, fotocopia de la cedula de ciudadanía, certificados de antecedentes disciplinarios y penales.
• Carta de intención suscrita por cada una de los integrantes que hacen parte del equipo de trabajo donde se indique la disposición y cargo a desempeñar, la cual debe ser firmada por la persona, conforme al cargo que vaya a desempeñar.</td><td>SI</td><td>El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM</td></tr>
</table>

- Certificaciones laborales que avalen que el personal a desempeñar los cargos solicitados cumple como corresponde.

NOTA 2. Una vez adjudicado el contrato el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la idoneidad del siguiente personal que participará en la ejecución del mismo.

CARGO	CANT	FORMACIÓN	EXPERIENCIA
COCINERO (S)	2	Certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas	Experiencia mínima de un (1) años, ejecutando actividades iguales o similares al objeto del presente proceso contractual
ANIMADOR O RECREACIONISTA	1	Certificado de estudios o cursos en Recreación y/o animador según corresponda	Experiencia mínima de un (1) años, ejecutando actividades de animación o recreación
MESEROS	4	Bachiller	Experiencia mínima de un (1) años, ejecutando actividades iguales o similares al objeto del presente proceso contractual

NOTA 3. La formación académica se acreditará así;

- Profesional, técnicos o Tecnólogo: Diploma de pregrado y/o acta de grado, certificaciones expedidas por centros educativos autorizados para estudios realizados en Colombia y certificada por entidades reconocidas por el ministerio de educación y para estudios en el extranjero, debidamente homologados y apostillados o legalizados según aplique.
- bachiller: diploma de bachiller
- Para los “estudios” no formales, basta con la certificación de la realización de los mismos en entidades nacionales y/o extranjeras, donde se señale de manera clara el tiempo de estudio.

NOTA 3. Para la acreditación de la experiencia se realizará por medio de certificaciones laborales, las cuales deben tener como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la entidad o empresa contratante
- Objeto del contrato y/o funciones relacionadas
- Termino de ejecución o prestación del servicio (cuando aplica)
- Fecha de iniciación y fecha de terminación. En caso de las certificaciones que señalen únicamente mes y año se tomará solo un día del primer mes y un día del último mes respectivamente para la cuantificación de la experiencia.
- Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, con quien se pueda verificar la información suministrada.

	NOTA 4. Condiciones del personal propuesto • El personal presentado en su oferta, será el mismo durante la ejecución del contrato y el contratista solo podrá sustituir algún miembro del equipo de trabajo si así lo autoriza la Entidad siempre que el nuevo miembro propuesto cuente con calidades iguales o superiores en la oferta respecto del miembro del equipo que reemplaza. • El proponente que presente oferta no podrá postular para los diferentes cargos al mismo profesional, en el evento de demostrarse el incumplimiento de esta condición la oferta será rechazada. • Cuando sea el proponente quien certifique la experiencia de su propio equipo, deberá adjuntar copia del contrato correspondiente. El proponente deberá ofrecer la totalidad del personal que componen el equipo de trabajo anteriormente indicado, así como los perfiles descritos para ser habilitado. En el evento en que el proponente no ofrezca el personal exigido o lo ofrezca sin cumplir con la totalidad de los perfiles y experiencia descritos para la ejecución del contrato que se pretende celebrar, se dará lugar a la evaluación de la propuesta como NO HABILITADO y por consiguiente no podrá ser calificada.		
7	El proponente una vez adjudicado el contrato deberá presentar al supervisor del contrato la inscripción vigente en el **Registro Nacional de Turismo**, de los lugares donde se realicen las actividades propuestas, atendiendo lo establecido en la Ley 300 de 1996, Decreto 1074 de 2015, Ley 2068 de 2020 y demás decretos reglamentarios o normas que la adicionen o modifiquen.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
8	El proponente debe **certificar por escrito** que, conoce clara y detalladamente cada una de las especificaciones técnicas de las diferentes actividades de los servicios a contratar, y que en tal sentido cuenta con la capacidad jurídica, administrativa, financiera, logística y operativa, para atender la totalidad de actividades solicitadas en las condiciones establecidas.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
9	El proponente seleccionado se obliga a mantener a la Policía Nacional libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
10	El proponente debe **certificar por escrito** que se compromete a coordinar con el supervisor del contrato (según corresponda), la **idoneidad** de las personas que estarán vinculadas directamente con el desarrollo de las actividades que componen los servicios a contratar, procurando siempre las mejores competencias en cada área.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
11	El proponente debe **certificar por escrito** que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM

	la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.		
12	El proponente debe **certificar por escrito** que cumple con los protocolos legales vigentes en materia ambiental, enfatizando su compromiso de recoger, transportar y realizar la disposición final de los residuos o desechos resultantes de la prestación del servicio, conforme lo establecen dichos protocolos.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
13	El proponente debe **certificar por escrito** que, en caso de cambios en el cronograma de ejecución de las actividades programadas, está sujeto y disponible a realizar las modificaciones pertinentes y a atender el desarrollo de actividades en cualquier día la semana (incluyendo festivos).	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
14	Todas y cada una de las actividades que componen el servicio a contratar, para su desarrollo deberán contar con una **aprobación previa, escrita, por parte del respectivo supervisor** resultado de un breve proceso de verificación de la planeación del contrato, donde se confirmarán fechas, horas, lugares, logística, asistentes, materiales, alimentos, etc., en procura de mitigar al máximo los riesgos de controversias e inconformismos entre Contratante – Contratista y/o Usuario final del servicio – Personal ejecutor de la actividad. En este sentido, el proponente debe **certificar por escrito** que conoce y se compromete a cumplir cabalmente esta condición técnica.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
15	El Oferente deberá **certificar por escrito** con la oferta, que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
16	El oferente deberá garantizar que el peso y/o gramaje de los alimentos deben ser en su condición de preparados listos para el consumo y cumpliendo con las especificaciones técnicas de las actividades.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM
17	Los alimentos deben ser entregados en empaques individuales y recipientes biodegradables (no tóxicos), cada menú debe contar con los implementos para manipulación de alimentos como servilletas, cucharas, cubiertos, cuchillos, debidamente empacados e individualizados. Además, debe entregar con cada menú un dulce o bocadillo en empaque individual, salsas, mantequilla, mermelada, ají entre otros, según aplique para cada opción de menú, todo bien sellado para evitar derrames, así mismo deberán estar agrupados de forma tal que puedan ser distribuidos adecuadamente, previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM

<table>
<tr><td>18</td><td>El oferente debe <u>certificar por escrito</u> que cumplirá las normas establecidas en el Decreto 1079 de 2015 “Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte” y la Ley 769 del 2002 “Código Nacional e Transito”, en los casos de actividades que incluyan el transporte de personas en el territorio nacional, como lo son (pólizas de cumplimiento, pólizas de los seguros obligatorios exigidos por estas normas).</td><td>N/A</td><td>El presente ITEM no fue solicitado.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>El proponente en caso de ser adjudicatario del presente proceso de contratación, se obliga a mantener durante el plazo ejecución del contrato, la afiliación y nivel de cobertura en el Sistema de Seguridad Social Integral, del personal dispuesto para la ejecución del futuro contrato. (Cuando aplique).</td><td>SI</td><td>El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM</td></tr>
<tr><td>20</td><td>El proponente garantizará que, por cada evento con un mínimo de veinte 20 participantes, se ofrezca dos (02) meseros y se aumentará uno (01) por cada múltiplo de veinte participantes (20)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>El comité evaluador verificara el cumplimiento de los requisitos legales de las empresas con las cuales el oferente principal cuenta; en donde revisara que cumpla con los requisitos y/o parámetros legales que exigen la ley para la constitución y actividad comercial en relación con el presente objeto contractual.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE

En atención a que la experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el presente proceso y con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, los proponentes deben registrar en el RUP los contratos que hayan celebrado para acreditar experiencia sobre los bienes, obras y servicios que pretenden ofrecer a las Entidades Estatales, cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado, En contratos que contengan cualquiera de los siguiente código de clasificación UNSPSC así:
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>80141902</td><td>Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos</td><td>Comercialización y distribución</td><td>Exhibiciones y ferias comerciales</td><td>Reuniones y eventos</td></tr>
<tr><td>90101700</td><td>Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento</td><td>Restaurante y catering (servicios de</td><td>Servicios de cafetería</td><td>--</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>El contratista cumple sin novedad lo dispuesto en este ITEM</td></tr>
</table>

	y Entretenimiento	comidas y bebidas)		
90101603	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	Servicios de cáterin
90111601	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Facilidades para encuentros	Centros de conferencias
93141506	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios comunitarios y sociales	Desarrollo y servicios sociales	Servicios de bienestar social
93141701	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios comunitarios y sociales	Cultura	Organización de eventos culturales
90151700	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entrenamiento	Servicios de entretenimiento	Parques de diversiones	---

Nota 1: En el evento de presentarse como Consorcio o Unión Temporal, el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
1	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Fomentar espacios de integración para el desarrollo psicosocial a través de experiencias pedagógicas significativas, habilidades diversas, donde se disfrute del arte, cultura, juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos, que	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	reconozcan las necesidades de desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social. PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado y no uniformado. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: el contratista dispondrá la decoración alusiva al evento y mobiliario. ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 3: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). REFRIGERIO: 01 Helado tipo vasito de crema con OPCIÓN sabor a vainilla, fresa, chocolate y/o coco de 65 gramos para cada participante. LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.		
2	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL CONVIVO CON HÁBITOS SALUDABLES / FORTALECIMIENTO DE AUTOCUIDADO / IGUALDAD Y EQUIDAD DE GÉNERO / ECONÓMICA FAMILIAR / PREVENCIÓN DE HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA OBJETIVO: crear conciencia de nuestras emociones, comprender los sentimientos de los demás, tolerar las presiones y frustraciones que soportamos en el trabajo, acentuar nuestra capacidad de trabajar en equipo y adoptar una actitud empática y social, que les brindará mayores responsabilidades de desarrollo personal y laboral. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. ACTIVIDAD: La actividad individual de apoyo psicosocial contara con un profesional del Grupo de Apoyo Psicosocial de la unidad policial enfocada en prevenir los riesgos psicosociales, enfatizada en control de emociones e inteligencia emocional. -Prevención en ideación suicida. -Prevención consumo de sustancias psicoactivas. -Prevención de consumo de alcohol. -Prevención en ludopatía. -Violencia intrafamiliar. -Violencia de Genero. -Capacitación de duelo. -Economía familiar y habilidades para manejo de dinero. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS ELEMENTOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	Papel bond, temperas-pinceles, marcadores punta gruesa permanente, lápiz- borradores, colbón- tijeras y rollo de lana. Refrigerio en las siguientes opciones: OPCIÓN 1: 01 sándwich frio tipo submarino de 25 cm (combinación de pechuga de pavo, roast beef en rebanadas y jamón, servido en pan gourmet tres vegetales y dos salsas), acompañado con jugo y gaseosa no retornable de 350 ml. OPCIÓN 2: 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 mil. OPCIÓN 3: 01 hamburguesa de carne 125 gramos y queso, pan artesanal o gourmet, tomate fresco, lechuga y cebolla con salsas kétchup, mostaza, mayonesa, acompañada con una gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 4: 01 ensalada de frutas con dos copas de helado de 16 onzas y 01 pastel de pollo o carne con gaseosa de marca reconocida. HIDRATACIÓN: 01 botellas de agua potable no retornable de 250 ml LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, en el área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.		
3	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CINE	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	OBJETIVO: Tiene como propósito entender que el espectáculo del cine, concebido como entretenimiento, antes que, como diversión, nos permite acercarnos en una perspectiva de reconocimiento de muchas obras cinematográficas, sin alejarnos del placer de contemplar, son válidas para la reflexión y el ejercicio del intelecto, con el fin de mitigar la violencia intrafamiliar y riesgo psicosocial. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: El contratista dispondrá de una entrada a cine para ver la película que esté en cartelera en formato 2D. La función se debe presentar en cualquier día de la semana (lunes a domingo). REFRIGERIO: Por cada participante dispondrá (Gaseosa grande (32 ONZ) + (01) caja de crispeta mediana (90 gr). 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: Sala de cine ubicada en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.		
4	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES INSTITUCIONALES OBJETIVO: Fortalecer las relaciones interpersonales del hombre y mujer policía para el mejoramiento del clima laboral e integración	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	con otros equipos de trabajo, con mirar a generar mayor cohesión institucional y reducir los índices de estrés en el personal para una mejor salud mental. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. El valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: LUGAR: El contratista suministrará el lugar (restaurante y meseros), decoración del lugar alusiva a la celebración; mobiliario (mesas y sillas vestidos) acorde a la celebración especial, previa coordinación con el supervisor del contrato ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gr), pechuga asada en salsa de naranja (150 gr), ensalada de frutas (70 gr), puré de papas (60 gr), arroz blanco (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: Ensalada dulce, pechuga gratinada en salsa de champiñones acompañadas con patacones de salsa de aguacate, acompañada de jugo natural de lulo, mora y maracuyá con azúcar) postre (de 25 gramos pai de maracuyá o limón) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. OPCIÓN 3: Rollito de pollo con salsa agridulce acompañado de ensalada fría de verduras con papa amarilla al vapor) postre (25 gramos de tres leches), acompañada de (jugo natural de lulo, mora y maracuyá con azúcar), postre (de 25 gramos pai de maracuyá o limón), y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.		
5	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS - (VOLEIBOL). OBJETIVO: Actividades orientadas a la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental que fortalecen habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad frente a las diferentes circunstancias y situaciones de cotidianas, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. El valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTO El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD RECREACIÓN: dispondrá de la realización de un torneo voleibol, tema arbitral en los partidos de inauguración y final del torneo, igualmente un dúo de árbitros por cancha en cada fecha a realizar cada uno de los encuentros deportivos con planillas para las inscripciones de os equipos a participar, el oferente dispondrá de medallero de participación para todos los integrantes de los equipos finalistas 1, 2, 3, puesto (Medalla en material acrílico de 50 mm de diámetro, escudo de bienestar social y/o, escudo policía nacional, Cinta Nacional (Ancho) 1 cm, trofeos para 1º puesto 60 cm de alto aproximadamente por 18.5 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 2º puesto 45 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 3º puesto 30 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, previamente coordinado con el supervisor del contrato. ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: 01 sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 mil. OPCIÓN 2: 01 ensalada de frutas con dos copas de helado de 16 onzas y 01 pastel de pollo o carne con una botella de agua tratada de 500 ml de marca reconocida conservando la cadena de frio. HIDRATACIÓN: a cada participante se le hará entrega de una bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frio) y una fruta solida (manzana, banano o pera). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento, de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.		
6	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Promover acciones y espacios con actividades sociales, culturales y deportivas con el fin de generar ambientes de bienestar y armonía policial. PARTICIPANTES: Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado por la actividad.	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	ACTIVIDAD: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad Policial, realizará actividad lúdico-recreativa, con el fin de exaltar la labor que desempeña los uniformados y no uniformados de las diferentes unidades que brindan atención a nuestras familias. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTO ALIMENTACIÓN: 01 torta de libra tres leches con decoración alusiva a la ocasión, 01 vela tipo volcán, 30 platos para torta, 30 tenedores, 01 paquete de servilletas y 30 vasos de (16) onzas desechables; 02 paquetes de globos de látex inflables R12 x 50 de marca reconocida y colores institucionales, 02 paquetes de serpentinas de 4 metros x 2 unidades colores institucionales, 01 letrero inflable de acuerdo a la celebración para ser colocado en pared con letras de 16" cada una, bebida: 03 gaseosas de 3 litros no retornables, frías (para conservar la cadena de frio), el líquido debe tener y cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.		
7	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ y juventud LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: busca fomentar su desarrollo integrar a través de experiencia pedagógicas significativas, disfrute del arte, cultura, juego, actividades, física, promoción de vida y la generación de ambiente seguros. PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado y no uniformado.	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD Esta actividad denominada día de la niñez va dirigida a los hijos del personal de la institución, permite desarrollar acciones lúdico formativas que contribuyen con el adecuado desarrollo físico, cognitivo, social y emocional, facilitando procesos de adaptación, autoestima y refuerzo de valores, que a su vez, prevengan la aparición o incremento de factores de riesgo psicosocial, la actividad comprende una jornada de entretenimiento con un tiempo mínimo de 05 horas, entregándoles un servicio con animadores referente a las actividades lúdicas recreativas, decoración acorde a la celebración, servicio de alimentación y elementos de apoyo logístico para su bienestar y calidad de vida, incluye: Servicios requeridos para la implementación. Debe realizarse en un Parque de diversiones, parques acuáticos, temáticos, ecológicos, centros interactivos, zoológicos y/o atracciones mecánicas o electrónicas, el cual se desarrolla en una jornada con capacidad mínimo de ciento cincuenta (150) personas, en donde los niños desarrollaran sus capacidades motrices y psicomotrices al interactuar con los juegos. ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: Cajita sorpresa, (menú infantil –Nuggets de pollo 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 porción de fruta y un jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. OPCIÓN 2: Cajita feliz, (menú infantil –hamburguesa 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 helado cremoso y 1 jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. OPCIÓN 3: (01) porción de pizza (hawaiana, pollo con champiñones y mixta), (01) jugos en envase Tetrapak diferentes sabores de 200 ml y Calabaza sorpresa (dulces) y Helado. LUGAR: El contratista dispondrá del lugar del evento en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato.		
8	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: afianzar la relación de pareja, mejorar el diálogo conyugal, fortalecer el vínculo afectivo de los participantes, el equilibrio del profesional de policía como persona, integrante de una familia. PARTICIPANTES: uniformados y/o no uniformados y/o sus beneficiarios. El valor cotizado debe ser por actividad PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ACTIVIDAD: decoración del lugar alusivo a la celebración que contenga (mesones vestidos, sillas vestidas, centros de mesa, platos de losa, cubiertos metálicos, vasos de cristal, tarjeta de recordatorio por mesa, meseros); 01 persona al servicio de la actividad (vestida elegante blanco y negro con corbatín). REFRIGERIOS: 01 torta de libra en pastillaje mínimo para 30 personas, con decoración alusiva a la ocasión, servida en vajilla y acompañada de gaseosa servida en vaso de vidrio de 22 Oz. ENTRADA: 03 tartaletas de jamón y queso por persona. ALIMENTACIÓN: Por cada participante dispondrá de un plato de dos carnes blancas servido, que contenga 120 gramos de miñón de pollo a la bardada en tocineta y salsas de champiñones, 120 gramos pernil de cerdo en salsas de ciruelas, arroz verde porción de 80 gramos, soufflé de papa porción de 60 gramos. Bebida: gaseosa servida en vaso de vidrio de 22 onzas. OTROS: Decoración de la iglesia donde se realice la ceremonia nupcial (católicos y/o cristianos) que contenga: arreglos florales para las sillas de las parejas, decoración de las bancas de la iglesia (de acuerdo a la iglesia donde se realizará la ceremonia eucarística), arreglo floral para el altar, utensilios para para la entrada de la iglesia (alfombra roja, arco en globos, etc.).	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	LUGAR: El Supervisor dispondrá de lugar previo concertación del supervisor del contrato; el sitio estará ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.		
9	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ O FAMILIA. LÍNEAS DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y ASISTENCIA SOCIAL CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Fortalecer los lazos de unión familiar en un ambiente con características ambientales, recreativas y de esparcimiento para mejorar las condiciones psicoemocionales de los funcionarios y sus familias. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. ACTIVIDAD: El responsable de bienestar social y apoyo psicosocial de la unidad policial, con acompañamiento por parte del capellán, donde se realizarán talleres lúdico recreativos, psicosociales y espirituales; la actividad se realizará en horas mañana y tarde con una durabilidad de ocho (8) horas diarias. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de:	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	Lugar: El contratista dispondrá de un hotel (categoría mínimo 3 estrellas) o cabaña (categoría media o alta) en uno de los municipios de Norte de Santander (Chinácota, Salazar, Bochalema, Pamplona) con hospedaje para dos días y una noche. Que contenga Zona Deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, etc.; Habitación para dos personas que contenga baño privado, cama doble y tv, como mínimo. ALIMENTACIÓN: Bienvenida: 01 coctel de bienvenida sin alcohol; 01 Sándwiches de 300 gramos servido, que contenga 2 rodajas de tomate, 2 lonjas de jamón y 2 lonjas de queso doble crema, lechuga fresca y mayonesa cremosa. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. ALMUERZO PRIMER DÍA: OPCIÓN 1: plato de pescado trucha o mojarra servida, que contenga 300 gramos de pescado, porción de ensalada de 50 gramos, papas a la francesa 60 gramos, arroz 80 gramos; Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. OPCIÓN 2: plato de cazuela de frijoles de 350 gramo servida, que contenga frijoles 100 gramos, plátano verde 60 gramos, plátano maduro 50 gramos, chicharrón 150 gramos, maicitos desgranados 50 gramos, chorizo 80 gramos, aguacate 50 gramos, arroz blanco 80 gramos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. HIDRATACIÓN PRIMER DÍA: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). CENA: plato de pollo relleno de 350 gramos servido, que contenga 220 gramos de pechuga de pollo relleno, porción de arroz 100 gramos, papas a la francesa 50 gramos. Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	DESAYUNO SEGUNDO DÍA: plato de huevos revueltos de 250 gramos servido, acompañado de 02 arepa de maíz de 50 gramos cada una, porción de queso mozarela de 50 gramos. Bebida: Chocolate caliente de 22 Oz. HIDRATACIÓN SEGUNDO DÍA: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). ALMUERZO SEGUNDO DÍA: plato de churrasco que contenga de 300 gramos servido de carne de res o cerdo, acompañado de papa a la francesa por 60 gramos, chimichurri 30 gramos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. REFRIGERIO DE SALIDA: 01 Sándwich de 250 gramos servido, que contenga pan, carne de res desmechada 100 gramos, jamón 30 gramos, queso doble crema 30 gramos, incluido salsas. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Se entregará antes de iniciar la actividad en empaque plástico tipo domo transparente. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: la presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento Nota 4: el transporte de los asistentes a la actividad de ida y regreso, estará a cargo del supervisor.		
10	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA PSICOSOCIAL MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	OBJETIVO: fomentar la integración familiar desarrollando habilidades de controlar las propias emociones ante situaciones o eventos nuevos, utilizando técnicas y estrategias que nos permita reflexionar y reaccionar de la mejor manera. PARTICIPANTES: personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. ACTIVIDAD: el responsable de bienestar social y apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres lúdico recreativos, la actividad se realizará una vez llegue el personal de relevo a la base del departamento. ALIMENTACIÓN: un cuarto de pollo a la broaster (pechuga y pernil), acompañado de papas a la francesa 100 gramos, entregado en recipientes de icopor. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		
11	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS – (CICLO PASEO) OBJETIVO: Actividades orientadas a la responsabilidad personal, familiar, laboral, social, económica y ambiental que fortalecen habilidades blandas para afrontar la vida con mayor seguridad frente a las diferentes circunstancias y situaciones de cotidianas, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios. PARTICIPANTES: personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de:	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	ACTIVIDAD RECREACIÓN: El oferente dispondrá de 01 un pódium de premiación deportiva, entregará la numeración para cada participante. ALIMENTACIÓN: KIT ENERGÉTICO: 01 bolsa hermética que contenga en su interior 01 banano,01 barra de cereal, 01 bocadillo de hoja, 01 bocadillo de hoja, 01 bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frio) l empacado plástico reciclable el oferente dispondrá de trofeos para 1, 2 y 3 puesto con las siguientes características: 18 cm de altura por 12 de ancho elaborado en acrílico de 5 cm de espesor con base de madera de pino y medallero de participación para cada deportista. HIDRATACION: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). ALMUERZO: OPCIÓN 1: 01 plato de sancocho trifásico de 400 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos servido), costilla de res (80 gramos servido), carne de cerdo (80 gramos servido), papa (50 gramos servido), yuca (50 gramos servido), plátano (50 gramos servido), mazorca (50 gramos servido), porción de aguacate (80 gramos servido), arroz (100 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 3: Frijoles con hogao (150g), arroz blanco (80g), carne molida (150g), chicharrón (100g), 01 unidad chorizo (100g), 1 unidad de huevo frito, Tajadas de plátano maduro: (50g), 01 unidad de arepa blanca de (50g), aguacate (50g). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato.		
12	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ / JUVENTUD LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES CONTRIBUCIÓN A LA JUVENTUD – ARTES PLÁSTICAS OBJETIVO: está enfocado expresar los pensamiento y experiencias y a generar desarrollo de las competencias comunicativas interpersonal de los hijos de nuestros policías. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: Materiales: todos elementos necesarios para el capacitador y participantes durante el desarrollo de la actividad. Capacitador: orientador o Profesional en el área que seleccione el supervisor para el desarrollo del taller. TALLER PRÁCTICO: Mínimo una hora y media. Taller de Manualidades: Deberá entregar a cada participante, los materiales requeridos según cada una de las opciones, escogida previa coordinación con el supervisor. OPCIÓN 1: Delantal protector desechable, témperas o acrílicos lavables, pinceles de diferentes grosores, 01 marcador, recipientes para mezclar y lienzo con soporte para realizar el dibujo. OPCIÓN 2: Figuras en yeso en blanco de mínimo 15 cm de alto, de	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	diferentes Personajes de películas animadas, superhéroes o alcancías pequeñas, una pieza de seis (06) temperas de diferentes colores, más pinceles de dos (02) tamaños. OPCIÓN 3: Velas Artesanales, Cera de Soja (en escamas), Mechas (Pabilos), Para cera de soja se recomiendan pabilos de algodón puro o de madera, aceites esenciales, pueden ser de lavanda, bergamota o sándalo, recipiente para la realización de la vela. HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: 01 Cajita sorpresa, (menú infantil –nugget de pollo 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 porción de fruta y un jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. OPCIÓN 2: 01 Cajita feliz, (menú infantil –hamburguesa 120 gr, porción de papa a la francesa 50 gr, bebida de 250 ml, 1 helado cremoso y 1 jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El contratista dispondrá del lugar del evento y recreacionistas de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Nota 1: El contratista asignará el orientador y materiales en el lugar de asignado por el supervisor, el oferente presentará la propuesta del mismo con el contenido temático, duración y materia a emplear para su aprobación e implementación.		
13	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ / JUVENTUD LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES CONTRIBUCIÓN A LA JUVENTUD – ARTES PLÁSTICAS OBJETIVO: está enfocado expresar los pensamiento y experiencias y a generar desarrollo de las competencias comunicativas interpersonal de los hijos de nuestros policías.	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: Materiales: todos elementos necesarios para el capacitador y participantes durante el desarrollo de la actividad. Capacitador: orientador o Profesional en el área que seleccione el supervisor para el desarrollo del taller. TALLER PRÁCTICO: Mínimo una hora y media. Taller de cocina: Deberá entregar a cada participante: (delantal cocina chef, Gorro chef niños), y los siguientes ingredientes para la preparación, así: OPCIÓN 1: 01 sándwich tipo cubano con los siguientes ingredientes para la preparación (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozarela, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo, acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 mil. OPCIÓN 2: 01 hamburguesa con los siguientes ingredientes para la preparación de carne 125 gramos y queso, pan artesanal o gurmet, tomate fresco, lechuga y cebolla con salsas kétchup, mostaza, mayonesa, acompañada con una gaseosa en botella no retornable de 350 ml. OPCIÓN 3: 01 piza tipo hawaiana con los siguientes ingredientes para la preparación 200 gr de masa de pizza, 2 o 3 rodajas de piña ,150 gr de jamón cocido, 200 gr de queso mozzarella rallado o en polvo, 5 cucharadas de salsa de tomate,50 gr de cebolla y Orégano. HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml y 01 (uno) jugo en caja sabores variados de mínimo 200 ml. (por cada asistente), (conservando la cadena de frio). Los líquidos deben tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Nota 1: El contratista asignará el orientador y materiales en el lugar de asignado por el supervisor, el oferente presentará la propuesta del mismo con el contenido temático, duración y materia a emplear para su aprobación e implementación.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	Nota 2: La actividad a realizarse es Taller de cocina, la preparación que los niños realicen será la alimentación para ellos.		
14	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: ASISTENCIA SOCIAL ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO VALORES, ACTIVIDADES BLINDAR LA VIDA, RECONOCIMIENTO Y CONTROL DE EMOCIONES, ECONOMÍA FAMILIAR, MANEJO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL, COMUNICACIÓN ASERTIVA, PROMOVER HÁBITOS DE AUTOPROTECCIÓN, PREVENCIÓN HOGAR LIBRE DE VIOLENCIA, PROYECTO DE VIDA EN PAREJA, PREVENCIÓN FRENTE ACOSO SEXUAL Y LABORAL. OBJETIVO: Generar espacios para el personal realizando actividades de integración y esparcimiento, con el fin de reforzar la comunicación asertiva y lazos afectivos entre los uniformados, No uniformados y sus familiares. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. ACTIVIDAD: El responsable de apoyo psicosocial de la unidad policial, realizará talleres de fortalecimiento valores, reconocimiento y control de emociones, economía familiar, manejo de la inteligencia emocional, comunicación asertiva, hábitos de autoprotección, hogar libre de violencia, proyecto de vida en pareja y prevención frente al acoso sexual y laboral, habilidades en el manejo de resolución de conflictos (aprender a discutir), prevención del suicidio, enfrentar el perdón y proteger los aspectos positivos de su relación, igualdad equidad de género actividades encaminadas a fortalecer el bienestar emocional, desarrollo de habilidades que promuevan la sana convivencia, las relaciones interpersonales y familiares. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: Frijoles (150g), arroz blanco (80g), carne molida (150g), chicharrón (100g), 01 unidad chorizo (100g), 1 unidad de huevo frito, Tajadas de plátano maduro: (50g), 01 unidad de arepa blanca de (50g), aguacate (50g). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	OPCIÓN 2: plato de carne a la llanera de 400 gramos servidos (res (100 gramos), cerdo (80 gramos), chorizo ahumado marca reconocida (80 gr), acompañado de papa (60 gr) yuca (60 gr), guacamole (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 3: 01 plato de sancocho trifásico de 400 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos servido), costilla de res (80 gramos servido), carne de cerdo (80 gramos servido), papa (50 gramos servido), yuca (50 gramos servido), plátano (50 gramos servido), mazorca (50 gramos servido), porción de aguacate (80 gramos servido), arroz (100 gramos servido). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 4: plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de 80 gr mínimo, 1 porción de patacones 80 gr mínimo, 01 gaseosa de 400 ml, 01 porción de torta 80 gr. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 5: plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gr), pechuga asada en salsa de naranja (150 gr), ensalada de frutas (70 gr), puré de papas (60 gr), arroz blanco (60 gr). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.		
15	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ Y/O FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS OBJETIVO: Promover actividades deportivas con el fin de mejorar la salud física, mental y prevenir enfermedades, creando hábitos saludables en los hombres y mujeres policías y personal No Uniformado, generando mayor cohesión institucional, trabajo en equipo, reduciendo los índices de estrés y mejorando las condiciones de calidad de vida en el personal. PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: ALIMENTACIÓN: HIDRATACIÓN: a cada participante se le hará entrega de una bebida isotónica y electrolitos de 500 ml fría (conservando la cadena de frio) y una fruta solida (manzana, banano o pera). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: El supervisor dispondrá del lugar del evento y recreacionistas de acuerdo a la cantidad de asistentes; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.		
16	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ O FAMILIA. LÍNEA DE ACCIÓN- RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO TURISMO OBJETIVO: Promover en el personal policial la responsabilidad personal, familiar, laboral y social mediante la participación en una jornada de integración en piscinas de aguas termales, orientada al fortalecimiento del trabajo en equipo, la sana convivencia y la armonía entre los miembros de la institución y sus familias, favoreciendo espacios de relajación, bienestar y la adopción de estilos de vida saludables. PARTICIPANTES: Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: El contratista deberá disponer de un espacio que incluya piscinas de aguas termales adecuadas, garantizando condiciones óptimas de seguridad, organización e higiene para el desarrollo de la actividad. Así mismo, deberá asegurar los elementos y servicios necesarios para el adecuado disfrute de las instalaciones, promoviendo la participación, la integración, la relajación y el bienestar físico y mental del personal asistente, en concordancia con la generación de estilos de vida saludables. REFRIGERIOS: OPCIÓN 1: 01 burrito de pollo y/o carne y verduras de 300 gramos servidos (tomate, pimientos rojos, pimientos verdes, cebolla, queso). Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 1000 ml, fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). LUGAR: Con previa coordinación con el supervisor del contrato en el área metropolitana de Cúcuta o municipio del departamento Norte de Santander y en la ciudad Bucaramanga.		
17	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: ADULTEZ LÍNEA DE ACCIÓN -FORTALECIMIENTO DEL AUTOCUIDADO. OBJETIVO: Orientar las relaciones de los adultos, mediante el desarrollo de actividades que generen una conducta reflexiva sobre la importancia del cuidado propio para proteger la salud mental, física y emocional dentro de la vida cotidiana. PARTICIPANTES Personal uniformado, no uniformados y/o sus beneficiarios, personal con asignación de retiro, previa coordinación con el supervisor del contrato. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS el valor cotizado debe ser por persona. El oferente deberá disponer de: REFRIGERIOS: OPCIÓN: 1 arepa de maíz rellena (300 gramos servido) con carne desmechada, 03 huevos de codorniz, queso rallado Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. OPCIÓN: 2 pastel de pollo o carne de (300gramos servidos) Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. OPCIÓN: 3 01 burrito de pollo y/o carne y verduras de 300 gramos servidos (tomate pimiento rojos, pimiento verde, cebolla y queso Bebida: vaso de 22 Oz de jugo natural (naranja, mandarina, mora, lulo, papaya) refrigerado. LUGAR: el supervisor dispondrá del lugar del evento; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander.	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.
18	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA CELEBRACIONES ESPECIALES	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	OBJETIVO: Fomentar espacios de integración para el desarrollo psicosocial a través de experiencias pedagógicas significativas, habilidades diversas, donde se disfrute del arte, cultura, juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos, que reconozcan las necesidades de desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social. PARTICIPANTES: Hijos del personal uniformado y no uniformado hasta los 11 años de edad. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: el contratista dispondrá la decoración alusiva al evento y mobiliario (100 sillas mínimo). Duración: hasta finalizar la actividad. el valor cotizado debe ser por persona. ALIMENTACIÓN: OPCIÓN 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 3: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	REFRIGERIO: 01 Helado tipo vasito de crema con OPCIÓN sabor a vainilla, fresa, chocolate y/o coco de 65 gramos para cada participante. LUGAR: El lugar será concertado entre el supervisor y el contratista; ubicado en el área metropolitana de Cúcuta, área metropolitana de Bucaramanga o municipio del Departamento de Policía Norte de Santander. (el contratista deberá de presentar mínimo tres sitios con buenas condiciones climáticas para los asistentes para seleccionar por parte del supervisor a la mejor opción que se ajuste a la necesidad del evento de la institución.) Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del alimento a entregar será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento. Nota 4: La decoración deberá ser aprobada por el supervisor		
19	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: NIÑEZ Y JUVENTUD LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE CULTURA Y TURISMO ACTIVIDAD: VACACIONES RECREATIVAS OBJETIVO: Fomentar el desarrollo integral a través de experiencias psicopedagógicas significativas, disfrute del arte, cultura, Juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de ambientes seguros sensibles, equitativos e inclusivos. PARTICIPANTES: hijos del personal uniformado, no uniformado y con asignación de retiro. el valor cotizado debe ser por persona. PERSONAL LOGÍSTICO Y ELEMENTOS El oferente deberá disponer de: RECREACIÓN: Parque de diversiones con atracciones mecánicas y tecnológicas que cuente con un mínimo de diez (10) juegos y atracciones, así mismo que contenga zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, que permitan la diversión infantil y el disfrute familiar. Durante la actividad el niño contara con un (pasaporte o manilla) de ingreso a las atracciones mecánicas, zona	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes, previa coordinación con el supervisor del contrato que debe incluir acceso a las diferentes atracciones mecánicas, zona deportiva, zonas húmedas (piscina) y zonas verdes que cuenta el parque de diversiones. El espacio debe contar con capacidad mínima para 250 personas, baños públicos para niño, niña, dama y caballeros, parqueadero vigilado y gratuito para los asistentes. ALIMENTACIÓN: Opción 1: 01 hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan, 120 gr de carne, 100 gramos de jamón ahumado, queso doble crema 30 gramos, salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 2: 01 perro caliente de 300 gramos servido, compuesto de (pan, hot dog, salchicha, 50 gramos de queso, papas y salsas variadas) garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). OPCIÓN 3: Sándwich de 300 gramos servido (jamón, queso, pollo desmechado) y garantizado la manipulación adecuada de alimentos. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). HIDRATACIÓN: 01 botella de agua potable tratada de 500 ml (por cada asistente), fría (conservando la cadena de frio). El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario). Nota 1. El contratista será el encargado de la distribución y entrega de los refrigerios a cada participante y el control al acceso de los juegos mecánicos. Así mismo debe garantizar que las pólizas de responsabilidad civil extracontractual estén vigentes por parte del parque en donde se realizara el evento. Nota 2: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
	Nota 3: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 4: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar del evento.		
20	LÍNEA DE INTERVENCIÓN: FAMILIA LÍNEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO CELEBRACIONES ESPECIALES OBJETIVO: Promover espacios, actividades sociales y culturales que fomenten un ambiente de bienestar y armonía a los funcionarios policiales, fortaleciendo la cohesión y el compromiso institucional. PARTICIPANTES: Uniformados, no uniformados y/o sus beneficiarios previa coordinación con el supervisor del contrato. el valor cotizado debe ser por persona. ALIMENTACIÓN: A cada participante se le hará entrega de: OPCIÓN 1: Un buñuelo de 200 gramos, con un plato de natilla tradicional de 200 gramos, una gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio). OPCIÓN 2: una hayaca de 400 gramos que contenga carnes mixtas (res o cerdo y pollo), acompañado de pan y chocolate servido en vaso de 8 onzas con tapa. LUGAR: Será definido por el supervisor del contrato, ubicado dentro del área metropolitana de Cúcuta o en el área metropolitana de Bucaramanga. Lo anterior previa coordinación con el supervisor. Nota 1: Se debe prever las gestiones necesarias para mantener en buen estado de conservación y temperatura los alimentos hasta la entrega del mismo y que cumplan con las exigencias y protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos. Nota 2: Antes de la actividad a realizar el futuro contratista deberá presentar una muestra del alimento a entregar al supervisor del contrato. Nota 3: La presentación del plato será establecida y aprobada tras efectuarse la coordinación del caso con el supervisor del contrato la cual se ajustará de acuerdo al sitio donde se realizará la actividad. La alimentación y refrigerios deben ser entregados por el contratista en el lugar dispuesto por el supervisor.	N/A	El presente ITEM no fue manejado en este periodo.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

A la fecha de ejecución del contrato No. 75-7-10025-26 no se han presentado novedades, situaciones anormales o 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 (62) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (121) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Policía Metropolitana de Cúcuta, pagará al contratista el valor del contrato en forma total, contra entrega a la recepción de los bienes a quien se le consignará en la cuenta suministrada y certificada por la entidad, previa presentación de la factura a través del software propio (SIIF NACIÓN 2) del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, al (los) supervisor (es) designado (s) constancia del Pago de aportes parafiscales de sus empleados del mes inmediatamente anterior y el recibo a satisfacción expedido por parte del (los) supervisor (es); una vez que la dirección del Tesoro Nacional situé los recursos correspondientes al PAC.

Los pagos que se efectúen en el contrato se realizaran contra entrega, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato suscrito por el respectivo supervisor(es) y según artículo 23 de la ley 1150 de 2007 constancia de pago de los aportes parafiscales y demás documentos exigidos en las condiciones del contrato (cuando los elementos sean de origen extranjero se deberá aportar la declaración de la importación).

Los documentos deben ser entregados en la oficina del grupo de contratos de la policía metropolitana de Cúcuta, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la ley 1150 de 2007 “Derecho a Turno” se le asignara el respectivo turno de pago y posteriormente serán tramitados a la oficina de central de cuentas. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos parta el pago a más tardar el día veinticuatro (24) del mes en el cual se venció el plazo de ejecución, o del mes siguiente si el plazo es posterior al día veinticuatro (24), los pagos contra entrega se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC siempre y cuando los dineros se hayan situado por el Tesoro Nacional.

De igual forma se realizarán las coordinaciones con la empresa contratante para establecer las fechas de facturación.

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, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubiera subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

El contratista deberá presentar con la oferta la certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros en original expedida por la entidad bancaria.
CAUSALES DE NO PAGO: La policía metropolitana de Cúcuta no cancelara las cuentas que presenten inconsistencias o glosas con los precios pactados en el contrato o por cualquier otro inconveniente que se derive de la ejecución del mismo. En el evento de presentarse glosa en la facturación, se seguirá el procedimiento descrito según las disposiciones legales vigentes.

El recibido a satisfacción (RAS), aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibido o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana de Cúcuta, del bien y/o servicio suministrado y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la cantidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil.

Si el acta de entrega o recibo a satisfacción no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a la Policía Metropolitana de Cúcuta.

La Policía Metropolitana de Cúcuta no reconocerá valores por encima de lo disponible.

NOTA: El (los) supervisor (es) del respectivo contrato deberá socializar con el contratista el contenido de la circular externa 016 del 09/03/2021, referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de abril de 2021.

NOTA: El contratista favorecido deberá de manera mensual cargar a la plataforma de contratación SECOP II, la facturación correspondiente al proceso suscrito, lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, cabe anotar que los datos registrados son tal como se establece en la guía de gestión contractual del SECOP II, por ende, la facturación que no sea registrada en el portal de contratación no se podrá asignarle derecho a turno para el debido proceso de pago.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

Nombre Beneficiario: JOSÉ ANDRÉS HERNÁNDEZ MEJIA
CEDULA No. 1090372670,
Cuenta: No. 49753128285
Tipo de Cuenta: Corriente
Entidad Financiera: Bancolombia

IMPUESTOS DE LEY

Al preparar la propuesta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos que han de causarse para la celebración y ejecución del contrato, los cuales corren por cuenta del contratista y no dará lugar a ningún pago adicional de los precios pactados. En todo caso, corresponde al CONTRATISTA sufragar todos los impuestos que le correspondan de conformidad con la normatividad legal vigente, régimen de impuesto al que pertenece, clase y objeto del contrato a celebrar, los cuales serán descontados por la entidad estatal en caso de que aplique, a continuación, se relacionan algunos de ellos, así:

TIPO DE RETENCIÓN	PORCENTAJE DE RETENCIÓN	BASE DE RETENCIÓN
Retención en la fuente	Según la normatividad vigente	Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)
Retención del IVA	Según la normatividad vigente	Del valor del IVA
Retención del ICA	Según la normatividad vigente	Valor de la factura antes de IVA – (Base Factura)
Ordenanza 002 del 14/06/2023 (Gobernación Norte de Santander)	2,00 %	Sobre el valor total del contrato

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas – CERCO MECUC		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato	$5.300.000.00	100%
Valor total de las entregas	$0,00	0,00%
Valor total facturado	$0,00	0,00%
Valor facturado pendiente de pago	$0,00	0,00%
Valor pagado	$0,00	0,00%
Valor pendiente de entrega	$5.300.000.00	100%

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**
PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE

4.2 Entrada de Bienes
No aplica

***5* RECOMENDACIONES**
Al momento no se tiene alguna sugerencia para el presente o posteriores contratos de éste tipo, teniendo en cuenta que todo ha transcurrido con normalidad.

6 CONCLUSIONES

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

Atentamente,



Firma _____
Intendente jefe **LAURA MILENA MONTEJO FLOREZ**
Administradora centro recreativo corral de piedra (E)
Supervisor orden de compra No 166165
Correo electrónico Laura.motenjo@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3102411065