No. GS-2026- 012404 **- CENOP/SUDIE-GUTAH 20.1**

San Luis – Tolima, 14 de octubre de 2026

Señor mayor
OSCAR MAURICIO ROJAS VARELA
Director Escuela CENOP (E)
Vereda La Laguna
San Luis

Asunto: Informe de supervisión contrato No. 105-7-10006-26.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__ O FINAL __

Periodo del informe de supervisión

Desde	13/09/2026	**Hasta**	12/10/2026

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-2026-003137-CENOP del 13-03-2026, el señor coronel GOSSER FREDDY RANGEL TORRES, obrando en calidad de director de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia BG. Jaime Ramírez Gómez (CENOP), nombró como supervisor de contrato del asunto a la señora intendente Linda Jiseth Ramírez Rodríguez Responsable Apoyo Psicosocial CENOP.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-004214-CENOP del 03-04-2026, el señor coronel GOSSER FREDDY RANGEL TORRES, obrando en calidad de director (E) de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia BG. Jaime Ramírez Gómez (CENOP), nombró como supervisor de contrato del asunto al señor mayor OSCAR MAURICIO ROJAS VARELA jefe Grupo de Soporte y Apoyo CENOP.

- Mediante comunicación oficial No. GS-2026-012368-CENOP del 13-10-2026, el señor mayor OSCAR MAURICIO ROJAS VARELA, obrando en calidad de director (E) de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia BG. Jaime Ramírez Gómez (CENOP), nombró como supervisor de contrato del asunto al señor Intendente jefe JEFFERSON LEÓN TORRES jefe Grupo de Soporte y Apoyo Administrativo CENOP (E).

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

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 6**

1. Informe de supervisión del mes de marzo comprendido entre el 11-03-2026 al 12-04-2026 presentado mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-004514-CENOP del 12 de abril de 2026.

2. Informe de supervisión del mes de abril comprendido entre el 13-04-2026 al 12-05-2026 presentado mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-005872-CENOP del 13 de mayo de 2026.

3. Informe de supervisión del mes de mayo comprendido entre el 13-05-2026 al 12-06-2026 presentado mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-007345-CENOP del 12 de junio de 2026.

4. Informe de supervisión del mes de junio comprendido entre el 13-06-2026 al 12-07-2026 presentado mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-008692-CENOP del 12 de julio de 2026.

5. Informe de supervisión del mes de julio comprendido entre el 13-07-2026 al 12-08-2026 presentado mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-009958-CENOP del 12 de agosto de 2026.

6. Informe de supervisión del mes de agosto comprendido entre el 13-08-2026 al 12-09-2026 presentado mediante comunicación oficial electrónica No. GS-2026-011019-CENOP del 12 de septiembre de 2026.

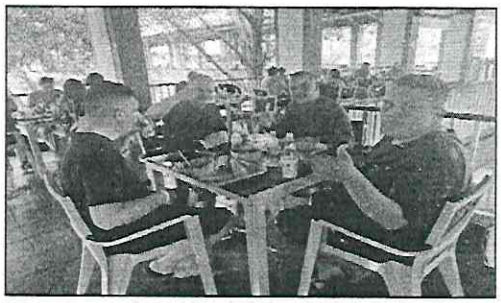
Información del contrato u orden de compra.

Contrato No. / Orden de compra No.	Contrato No. 105-7-10006-26
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	**"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL MEDIANTE RESOLUCION NRO. 0424 DE 07 DE FEBRERO DE 2023, ENFOCADOS A LA REDUCCIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGO PSICOSOCIAL, PARA CONTRIBUIR EN LA CALIDAD DE VIDA DEL PERSONAL EN ASPECTOS DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP), ASI COMO SU NUCLEO FAMILIAR".**
Contratista	J.H. SOLUCIONES LOGISTICAS SAS – NIT 901288156-5
Representante legal	JHADER OCTAVIO VARON MORENO

Valor inicial del contrato u orden de compra	CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($160.000.000,00).
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($160.000.000,00).
Plazo de ejecución inicial	279 días
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	Iniciando desde el 12/03/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	Terminación el 15/12/2026.
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A.
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	SOPORTE FOTOGRÁFICO
Nombre de la Actividad: **DÍA DE SOL – PARQUE ACUATICO Y RECREATIVO PISCILAGO** **Fecha:** 4 de septiembre de 2026 **Actividad:** Día de sol CENOP **Lugar:** Parque acuático y recreativo Piscilago Vía Bogotá-Girardot, Km. 105, Nilo, Cundinamarca **Ítem contrato:** 1 - Parque acuático y recreativo **Personal impactado:** 82 **Valor unitario:** $ 218.000,00 **Valor total:** $ 17.876.000,00 En desarrollo de las estrategias institucionales de bienestar social, se llevó a cabo la actividad de integración "Día de Sol" en el Parque Acuático y Recreativo Piscilago, dirigida al personal uniformado y no uniformado de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia – CENOP, con el propósito de promover el bienestar integral, fortalecer los factores protectores, favorecer la integración entre los funcionarios y contribuir al mejoramiento del clima organizacional.	 

La jornada brindó a los participantes un espacio de recreación, esparcimiento y descanso, permitiendo fortalecer las relaciones interpersonales, el trabajo en equipo, el sentido de pertenencia y el equilibrio entre la vida laboral y personal, aspectos fundamentales para el mantenimiento de la salud física y mental del talento humano.

Como parte de la actividad, el contratista garantizo el ingreso al Parque Acuático y Recreativo Piscilago y el suministro de alimentación, asegurando el bienestar y la adecuada atención de los participantes durante el desarrollo de la actividad.



Nombre de la Actividad:

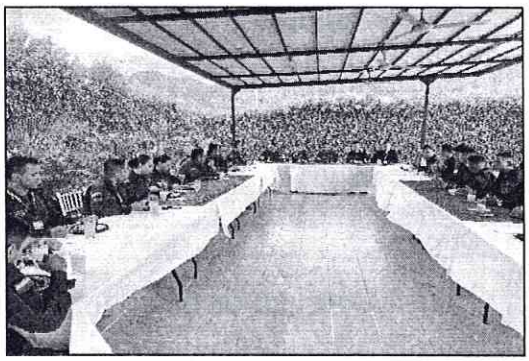
Desayuno – Reunión con el comandante

Fecha: 24 de septiembre de 2026
Actividad: Reunión con el comandante – Oficinas Asesoras
Lugar: Casino de Oficiales
Ítem contrato: 19
Personal impactado: 32
Valor unitario: $ 23.000,00
Valor total: $ 736.000,00

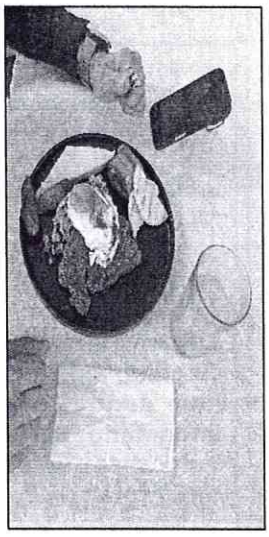
El señor director de la Escuela llevó a cabo un espacio de integración denominado "Desayuno con el comandante", dirigido al personal de planta de las Oficinas Asesoras, mediante un encuentro cercano que permitió compartir un desayuno y generar un espacio de diálogo, escucha y acercamiento con los funcionarios.

La actividad tuvo como propósito fortalecer la comunicación y las relaciones interpersonales, reconocer el compromiso y aporte del personal al cumplimiento de la misión institucional y propiciar un espacio diferente al entorno laboral cotidiano, orientado al bienestar, la integración y el fortalecimiento del sentido de pertenencia hacia la Escuela.

Este encuentro permitió generar un ambiente de confianza y participación, en el que el personal tuvo la oportunidad de expresar sus apreciaciones, compartir experiencias y fortalecer los vínculos con la Dirección, contribuyendo de esta manera a un clima laboral positivo y al bienestar integral de los funcionarios.







Nombre de la Actividad:

Celebración Amor y Amistad – Oficinas Asesoras CENOP

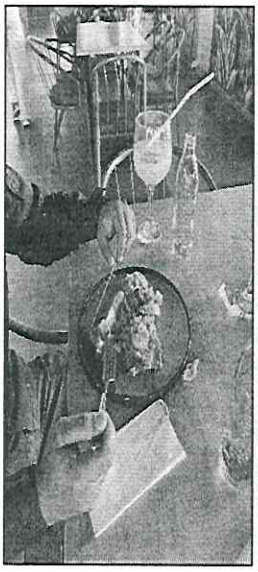
Fecha: 24 de septiembre de 2026
Actividad: Celebración Amor y Amistad – Oficinas Asesoras CENOP

Lugar: Restaurante 9K Cocina Gourmet, sede Calle 60, de la ciudad de Ibagué, Tolima
Ítem contrato: 5
Personal impactado: 34
Valor unitario: $ 78.000,00
Valor total: $ 2.652.000,00

Ítem contrato: 63
Personal impactado: 34
Valor unitario: $ 18.000,00
Valor total: $ 612.000,00



En el marco de las actividades de Bienestar Social, la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia – CENOP desarrolló la actividad denominada "Celebración Amor y Amistad – Oficinas Asesoras CENOP", dirigida al personal uniformado y no uniformado de las Oficinas Asesoras.



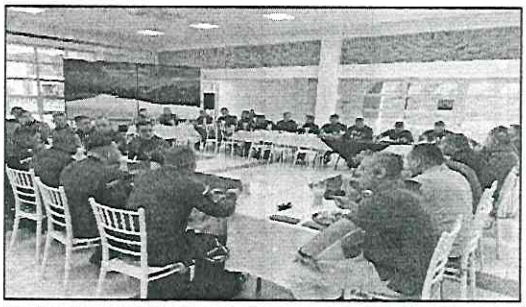


La actividad se desarrolló mediante un almuerzo de integración, durante el cual se brindó un almuerzo acompañado de un postre, generando un espacio agradable para compartir, fortalecer los vínculos entre compañeros y disfrutar de un momento de esparcimiento diferente a las actividades laborales habituales.

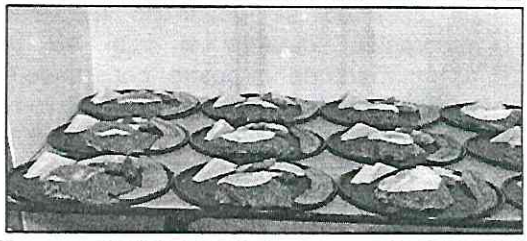
El encuentro permitió fortalecer el compañerismo, las relaciones interpersonales, la convivencia y el sentido de pertenencia institucional, contribuyendo al bienestar integral y a la construcción de un ambiente laboral positivo.
Así mismo, este espacio permitió reconocer el compromiso y aporte del personal de las Oficinas Asesoras, quienes desde sus diferentes funciones contribuyen al cumplimiento de la misión institucional.

Nombre de la Actividad:

Desayuno – Reunión con el comandante



Fecha: 29 de septiembre de 2026
Actividad: Reunión con el comandante – Grupo Área Académica, una escuadra del personal del Grupo de la Seguridad e Instalaciones de la Unidad y un personal de la Regional No. 2 de Policía.
Lugar: Salón de eventos
Ítem contrato: 19
Personal impactado: 51
Valor unitario: $ 23.000,00
Valor total: $ 1.173.000,00



El señor director de la Escuela llevó a cabo un espacio de integración denominado "Desayuno con el comandante", dirigido a un personal de la unidad y personal de la institución

de la Regional 2 de Policía, mediante un encuentro cercano que permitió compartir un desayuno y generar un espacio de diálogo, escucha y acercamiento con los funcionarios.

La actividad tuvo como propósito fortalecer la comunicación y las relaciones interpersonales, reconocer el compromiso y aporte del personal al cumplimiento de la misión institucional y propiciar un espacio diferente al entorno laboral cotidiano, orientado al bienestar, la integración y el fortalecimiento del sentido de pertenencia hacia la Escuela.

Este encuentro permitió generar un ambiente de confianza y participación, en el que el personal tuvo la oportunidad de expresar sus apreciaciones, compartir experiencias y fortalecer los vínculos con la Dirección, contribuyendo de esta manera a un clima laboral positivo y al bienestar integral de los funcionarios.



Nombre de la Actividad:

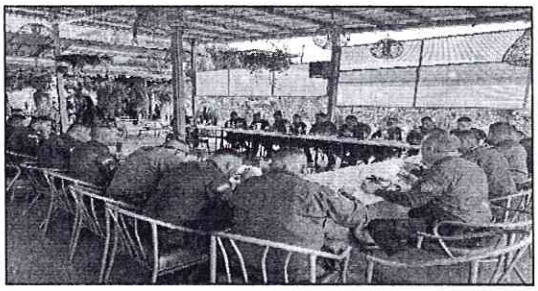
Celebración Amor y Amistad
Grupo Área Académica y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad

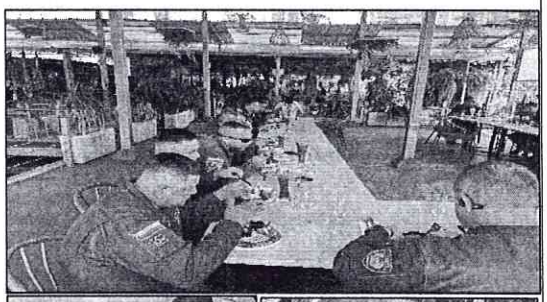
Fecha: 29 de septiembre de 2026
Actividad: Celebración Amor y Amistad
Lugar: Restaurante 9K Cocina Gourmet, sede Calle 60, de la ciudad de Ibagué, Tolima
Ítem contrato: 5
Personal impactado: 28
Valor unitario: $ 78.000,00
Valor total: $ 2.184.000,00

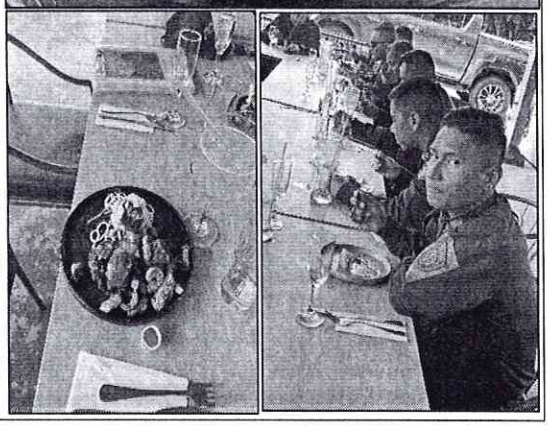
Ítem contrato: 63
Personal impactado: 27
Valor unitario: $ 18.000,00
Valor total: $ 486.000,00

En el marco de las actividades de Bienestar Social, la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia – CENOP desarrolló la actividad denominada "Celebración Amor y Amistad", dirigida al personal del Grupo Área Académica y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad.

La actividad se desarrolló mediante un almuerzo de integración, durante el cual se brindó un almuerzo acompañado de un postre, generando un espacio agradable para compartir, fortalecer los vínculos entre compañeros y disfrutar de un momento de esparcimiento diferente a las actividades laborales habituales.







El encuentro permitió fortalecer el compañerismo, las relaciones interpersonales, la convivencia y el sentido de pertenencia institucional, contribuyendo al bienestar integral y a la construcción de un ambiente laboral positivo.
Así mismo, este espacio permitió reconocer el compromiso y aporte del personal de las Oficinas Asesoras, quienes desde sus diferentes funciones contribuyen al cumplimiento de la misión institucional.

Nombre de la Actividad:

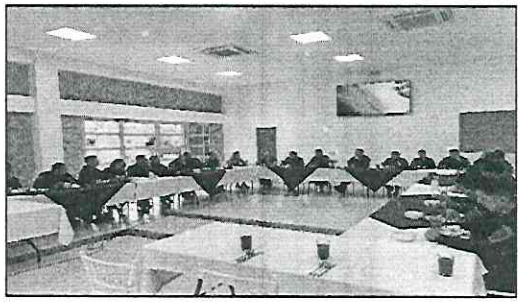
Desayuno – Reunión con el comandante

Fecha: 30 de septiembre de 2026
Actividad: Reunión con el comandante – Grupo de Soporte y Apoyo Administrativo y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad
Lugar: Salón de eventos
Ítem contrato: 23
Personal impactado: 35
Valor unitario: $ 17.000,00
Valor total: $ 595.000,00

El señor director de la Escuela llevó a cabo un espacio de integración denominado "Desayuno con el comandante", dirigido al personal del Grupo de Soporte y Apoyo Administrativo y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad, mediante un encuentro cercano que permitió compartir un desayuno y generar un espacio de diálogo, escucha y acercamiento con los funcionarios.

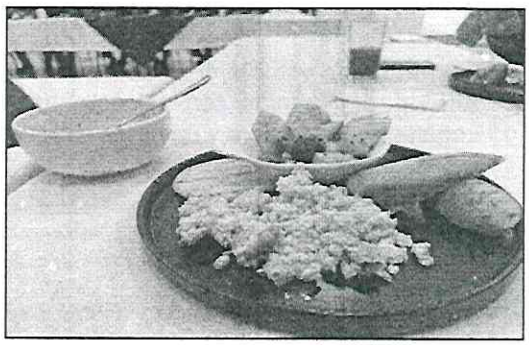
La actividad tuvo como propósito fortalecer la comunicación y las relaciones interpersonales, reconocer el compromiso y aporte del personal al cumplimiento de la misión institucional y propiciar un espacio diferente al entorno laboral cotidiano, orientado al bienestar, la integración y el fortalecimiento del sentido de pertenencia hacia la Escuela.

Este encuentro permitió generar un ambiente de confianza y participación, en el que el personal tuvo la oportunidad de expresar sus apreciaciones, compartir experiencias y fortalecer los vínculos con la Dirección, contribuyendo de esta manera a un clima laboral positivo y al bienestar integral de los funcionarios.









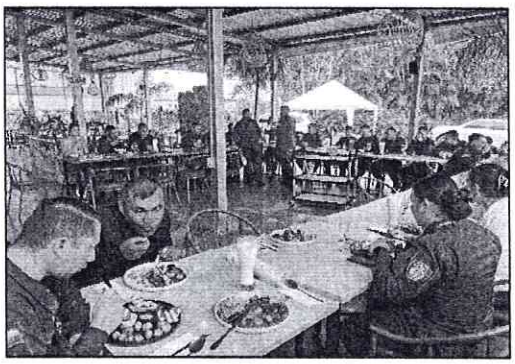
Nombre de la Actividad:

Celebración Amor y Amistad
Grupo de Soporte y Apoyo Administrativo y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad

Fecha: 30 de septiembre de 2026

Actividad: Celebración Amor y Amistad
Lugar: Restaurante 9K Cocina Gourmet, sede Calle 60, de la ciudad de Ibagué, Tolima
Ítem contrato: 5
Personal impactado: 33
Valor unitario: $ 78.000,00
Valor total: $ 2.574.000,00

Ítem contrato: 63
Personal impactado: 33
Valor unitario: $ 18.000,00
Valor total: $ 594.000,00



En el marco de las actividades de Bienestar Social, la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia – CENOP desarrolló la actividad denominada "Celebración Amor y Amistad", dirigida al personal del Grupo de Soporte y Apoyo Administrativo y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad.

La actividad se desarrolló mediante un almuerzo de integración, durante el cual se brindó un almuerzo acompañado de un postre, generando un espacio agradable para compartir, fortalecer los vínculos entre compañeros y disfrutar de un momento de esparcimiento diferente a las actividades laborales habituales.

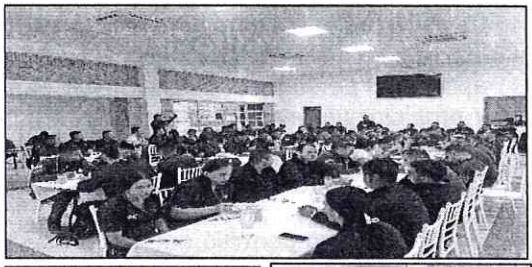
El encuentro permitió fortalecer el compañerismo, las relaciones interpersonales, la convivencia y el sentido de pertenencia institucional, contribuyendo al bienestar integral y a la construcción de un ambiente laboral positivo.



Nombre de la Actividad:

Desayuno – Reunión con el comandante

Fecha: 01 de octubre de 2026
Actividad: Reunión con el comandante – Grupo del Área Logística y Financiera y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad
Lugar: Salón de eventos
Ítem contrato: 23
Personal impactado: 83
Valor unitario: $ 17.000,00
Valor total: $ 1.411.000,00





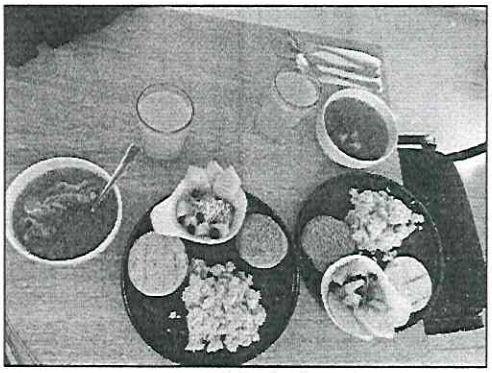


El señor director de la Escuela llevó a cabo un espacio de integración denominado "Desayuno con el comandante", dirigido al personal del Grupo del Área Logística y Financiera y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad, mediante un encuentro cercano que permitió

compartir un desayuno y generar un espacio de diálogo, escucha y acercamiento con los funcionarios.

La actividad tuvo como propósito fortalecer la comunicación y las relaciones interpersonales, reconocer el compromiso y aporte del personal al cumplimiento de la misión institucional y propiciar un espacio diferente al entorno laboral cotidiano, orientado al bienestar, la integración y el fortalecimiento del sentido de pertenencia hacia la Escuela.

Este encuentro permitió generar un ambiente de confianza y participación, en el que el personal tuvo la oportunidad de expresar sus apreciaciones, compartir experiencias y fortalecer los vínculos con la Dirección, contribuyendo de esta manera a un clima laboral positivo y al bienestar integral de los funcionarios.

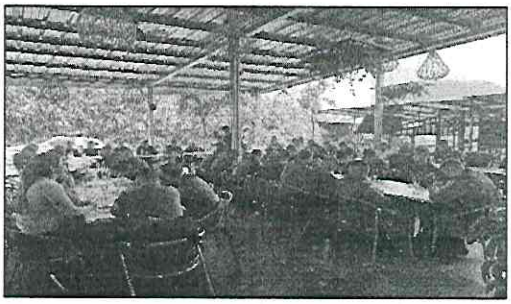


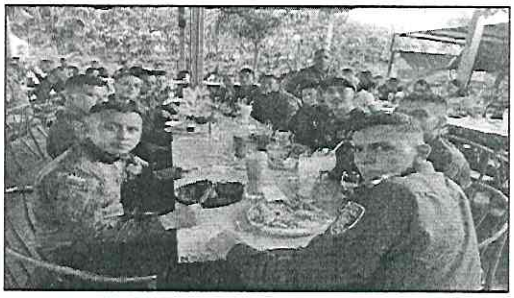
Nombre de la Actividad:

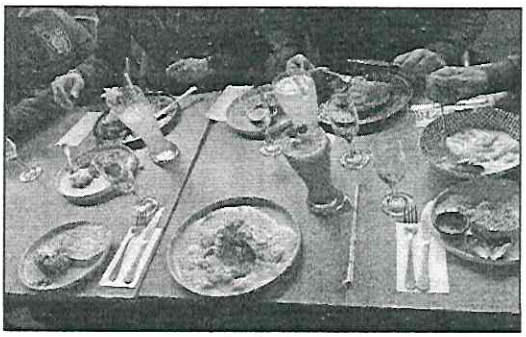
Celebración Amor y Amistad
Grupo del Área Logística y Financiera y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad

Fecha: 01 de octubre de 2026
Actividad: Celebración Amor y Amistad
Lugar: Restaurante 9K Cocina Gourmet, sede Calle 60, de la ciudad de Ibagué, Tolima
Ítem contrato: 5
Personal impactado: 75
Valor unitario: $ 78.000,00
Valor total: $ 5.850.000,00

Ítem contrato: 44
Personal impactado: 74
Valor unitario: $ 26.000,00
Valor total: $ 1.924.000,00







En el marco de las actividades de Bienestar Social, la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia – CENOP desarrolló la actividad denominada "Celebración Amor y Amistad", dirigida al personal del Grupo de Soporte y Apoyo Administrativo y una escuadra del Grupo de Seguridad e Instalaciones de la Unidad.

La actividad se desarrolló mediante un almuerzo de integración y un refrigerio, generando un espacio agradable para compartir, fortalecer los vínculos entre compañeros y disfrutar de un momento de esparcimiento diferente a las actividades laborales habituales.
El encuentro permitió fortalecer el compañerismo, las relaciones interpersonales, la convivencia y el sentido de

pertenencia institucional, contribuyendo al bienestar integral y a la construcción de un ambiente laboral positivo.

Nombre de la Actividad:

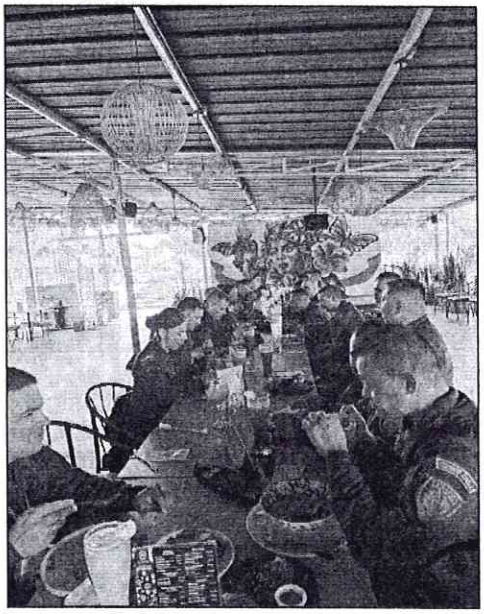
Celebración Amor y Amistad
Grupo de Instructores y un personal de las diferentes oficinas de la Unidad

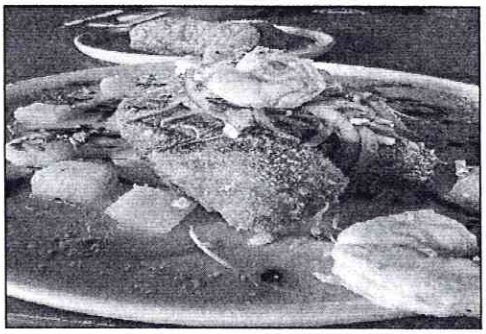
Fecha: 05 de octubre de 2026
Actividad: Celebración Amor y Amistad
Lugar: Restaurante 9K Cocina Gourmet, sede Calle 60, de la ciudad de Ibagué, Tolima
Ítem contrato: 5
Personal impactado: 36
Valor unitario: $ 78.000,00
Valor total: $2.808.000,00

En el marco de las actividades de Bienestar Social, la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia – CENOP desarrolló la actividad denominada "Celebración Amor y Amistad", dirigida al personal del Grupo de Instructores y un personal de las diferentes oficinas de la Unidad.

La actividad se desarrolló mediante un almuerzo de integración, durante el cual se brindó un almuerzo acompañado de un postre, generando un espacio agradable para compartir, fortalecer los vínculos entre compañeros y disfrutar de un momento

de esparcimiento diferente a las actividades laborales habituales.
El encuentro permitió fortalecer el compañerismo, las relaciones interpersonales, la convivencia y el sentido de pertenencia institucional, contribuyendo al bienestar integral y a la construcción de un ambiente laboral positivo.



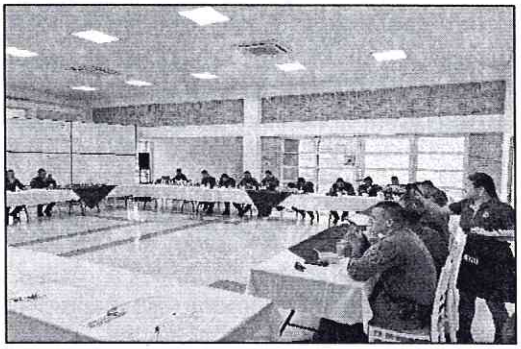


Nombre de la Actividad:

Desayuno – Reunión con el comandante

Fecha: 06 de octubre de 2026
Actividad: Reunión con el comandante – Grupo de Instructores y un personal de las diferentes oficinas de la Unidad
Lugar: Salón de eventos

Ítem contrato: 23
Personal impactado: 48
Valor unitario: $ 17.000,00



Valor total: $ 816.000,00

El señor director de la Escuela llevó a cabo un espacio de integración denominado "Desayuno con el comandante", dirigido al personal del Grupo de Instructores y un personal de las diferentes oficinas de la Unidad, mediante un encuentro cercano que permitió compartir un desayuno y generar un espacio de diálogo, escucha y acercamiento con los funcionarios.

La actividad tuvo como propósito fortalecer la comunicación y las relaciones interpersonales, reconocer el compromiso y aporte del personal al cumplimiento de la misión institucional y propiciar un espacio diferente al entorno laboral cotidiano, orientado al bienestar, la integración y el fortalecimiento del sentido de pertenencia hacia la Escuela.

Este encuentro permitió generar un ambiente de confianza y participación, en el que el personal tuvo la oportunidad de expresar sus apreciaciones, compartir experiencias y fortalecer los vínculos con la Dirección, contribuyendo de esta manera a un clima laboral positivo y al bienestar integral de los funcionarios.





2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones que se encuentran estipuladas en el contrato No. 105-7-10006-26, de fecha 12/03/2026

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **ADULTEZ** Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su familia, con 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 cotidianas, contribuyendo al mejoramiento del ambiente laboral y la prestación del servicio. **PARQUE ACUATICO RECREATIVO** Pasa día en parque recreativo y familiar acuático con piscinas, toboganes, diversidad de juegos, incluye almuerzo especial a la carta. **Opción 1** Salmon (200gr) en salsa de champiñones, Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. **Opción 2** Lomo de res en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, esponjado de naranja y vaso de gaseosa. **Opción 3** Cordon blue en salsa, medallón de res en salsa, servido con papas y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre. **Nota**: El parque podrá ubicarse en el territorio del departamento del Tolima, el contratista dispondrá y dará toda la logística necesaria para el evento. El contratista deberá prestar un servicio integral que incluya el acceso de los participantes a un parque recreativo, el uso de las instalaciones y atracciones disponibles, así como la provisión de	X		Se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	alimentación (almuerzo especial a la carta), garantizando condiciones de seguridad, salubridad, calidad y atención adecuada. El contratista será responsable de la planeación, coordinación y ejecución logística total del evento, así mismo asumirá de manera integral y sin costos adicionales para la entidad, la totalidad de los gastos asociados a la ejecución del evento, incluyendo, entre otros, el acceso al parque recreativo, el uso de instalaciones, áreas de comedor, suministro de alimentación, mobiliario (sillas y mesas), elementos logísticos necesarios, personal de apoyo, así como cualquier otro recurso requerido para la correcta y oportuna ejecución de la actividad.			
2	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **ADULTEZ** Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su familia, con 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 cotidianas, contribuyendo al mejoramiento del ambiente laboral y la prestación del servicio. **PARQUE ACUATICO RECREATIVO** Pasa día en parque recreativo y familiar acuático con piscinas, toboganes, diversidad de juegos, incluye almuerzo especial a la carta. **Opción 1** Salmon (200gr) en salsa de champiñones, Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. **Opción 2** Lomo de res en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, esponjado de naranja y vaso de gaseosa. **Opción 3** Cordon blue en salsa, medallón de res en salsa, servido con papas y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre. **Nota**: El parque podrá ubicarse en el territorio del departamento de Cundinamarca, el contratista dispondrá y dará toda la logística necesaria para el evento. El contratista deberá prestar un servicio integral que incluya el acceso de los participantes a un parque recreativo, el uso de las instalaciones y atracciones disponibles, así como la provisión de alimentación (almuerzo especial a la carta), garantizando condiciones de seguridad, salubridad, calidad y atención adecuada. El contratista será responsable de la planeación, coordinación y ejecución logística total del evento, así mismo asumirá de manera integral y sin costos adicionales para la entidad, la totalidad de los gastos asociados a la ejecución del evento, incluyendo, entre otros, el acceso al parque recreativo, el uso de instalaciones, áreas de comedor, suministro de alimentación, mobiliario (sillas y mesas), elementos logísticos necesarios, personal de apoyo, así como cualquier otro recurso requerido para la correcta y oportuna ejecución de la actividad.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
3	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **ADULTEZ** Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su familia, con 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 cotidianas, contribuyendo al mejoramiento del ambiente laboral y la prestación del servicio. **PARQUE ACUATICO RECREATIVO** Pasa día en parque recreativo y familiar acuático con piscinas, toboganes, diversidad de juegos, incluye almuerzo especial a la carta. **Opción 1** Salmon (200gr) en salsa de champiñones, Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. **Opción 2** Lomo de res en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, esponjado de naranja y vaso de gaseosa. **Opción 3** Cordon blue en salsa, medallón de res en salsa, servido con papas y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre. **Nota**: El parque podrá ubicarse en el territorio del departamento de Antioquia, el contratista dispondrá y dará toda la logística necesaria para el evento. El contratista deberá prestar un servicio integral que incluya el acceso de los participantes a un parque recreativo, el uso de las instalaciones y atracciones disponibles, así como la provisión de alimentación (almuerzo especial a la carta), garantizando condiciones de seguridad, salubridad, calidad y atención adecuada. El contratista será responsable de la planeación, coordinación y ejecución logística total del evento, así mismo asumirá de manera integral y sin costos adicionales para la entidad, la totalidad de los gastos asociados a la ejecución del evento, incluyendo, entre otros, el acceso al parque recreativo, el uso de instalaciones, áreas de comedor, suministro de alimentación, mobiliario (sillas y mesas), elementos logísticos necesarios, personal de apoyo, así como cualquier otro recurso requerido para la correcta y oportuna ejecución de la actividad.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

4	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **ADULTEZ** Dirigida al personal uniformado, no uniformado y su familia, con 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 cotidianas, contribuyendo al mejoramiento del ambiente laboral y la prestación del servicio. **PARQUE ACUATICO RECREATIVO** Pasa día en parque recreativo y familiar acuático con piscinas, toboganes, diversidad de juegos, incluye almuerzo especial a la carta. **Opción 1** Salmon (200gr) en salsa de champiñones, Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. **Opción 2** Lomo de res en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, esponjado de naranja y vaso de gaseosa. **Opción 3** Cordon blue en salsa, medallón de res en salsa, servido con papas y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre. **Nota**: El parque podrá ubicarse en el territorio del eje cafetero, el contratista dispondrá y dará toda la logística necesaria para el evento. El contratista deberá prestar un servicio integral que incluya el acceso de los participantes a un parque recreativo, el uso de las instalaciones y atracciones disponibles, así como la provisión de alimentación (almuerzo especial a la carta), garantizando condiciones de seguridad, salubridad, calidad y atención adecuada. El contratista será responsable de la planeación, coordinación y ejecución logística total del evento, así mismo asumirá de manera integral y sin costos adicionales para la entidad, la totalidad de los gastos asociados a la ejecución del evento, incluyendo, entre otros, el acceso al parque recreativo, el uso de instalaciones, áreas de comedor, suministro de alimentación, mobiliario (sillas y mesas), elementos logísticos necesarios, personal de apoyo, así como cualquier otro recurso requerido para la correcta y oportuna ejecución de la actividad.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
5	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **ADULTEZ** Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis al personal uniformado y no uniformado con proyectos y 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 cotidiana, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio **ACTIVIDADES CONMEMORATIVAS FECHAS INSTITUCIONALES** **MENÚ** **Opción 1** Salmon (200gr) en salsa de champiñones, Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr) crocante de papa (80 gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. **Opción 2** Lomo de res en salsa de bechamel, ensalada de champiñones, arroz ranchero papa, esponjado de naranja y vaso de gaseosa. **Opción 3** Cordón blue y medallones de res, con papas y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre. **Nota:** El contratista adecuara, realizará y entregara los elementos de apoyo logístico, cantidades requeridas, adecuación y decoración del sitio de acuerdo al evento a realizarse, este evento debe incluir, mesa principal con su respectiva decoración, mantelería para las mesas requeridas, decoración de mesas, centros de mesas, cubiertos en acero inoxidable, vasos en cristal, meseros, sillas acordes al evento y decoración del lugar del evento. Los alimentos deben ser servidos a la mesa, por personal idóneo y debidamente vestidos acorde al evento. **Nota:** El contratista entregara la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.	X		Se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
6	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **ADULTEZ** Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis al personal uniformado y no uniformado con proyectos y 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 cotidiana, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. **NIÑEZ** Dirigida a los hijos del personal de la institución entre los 5 y 11 años, incluidos los hijos en situación de discapacidad, viudas, liberados, secuestrados y desaparecido. Con este programa se busca fomentar su desarrollo integral a través de experiencias pedagógicas significativas, disfrute del arte, cultura, juego, actividades físicas, promoción de la vida y la generación de			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	ambientes seguros, sensibles, equitativos e inclusivos, que reconozcan las necesidades de desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social que promuevan una adecuada integración familiar e identidad con la institución. **ENTRADA AL CINE** Tiquete de entrada a Cine, películas de temporada, disponibilidad para asistir cualquier día de la semana en la ciudad de Ibagué, espinal o Girardot, boletas abiertas para utilizarla durante la vigencia del año 2026. Alimentos: por persona Opción 1: Combo compuesto por perro caliente, crispetas medianas, gaseosa mediana (superior a 22 onz) marcas reconocidas en el mercado y debidamente refrigeradas y chocolatina pequeña. Opción 2: Combo sándwich, crispetas medianas y gaseosa mediana (superior a 22 onz) marcas reconocidas en el mercado y debidamente refrigeradas y chocolatina pequeña. Opción 3: Caja crispetas combinada, gaseosa 640 ml y chocolatina 30 gr. Opción 4: Caja de crispetas de 230 gr y gaseosa de 798 ml Nota: el contratista entregara la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista coordinara los elementos de apoyo logístico en el lugar y horas acordado, en las cantidades requeridas que permitan llevar a cabo el evento de manera exitosa. El contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad en la entrega de alimentos. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			
7	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **ADULTEZ** Dirigida al personal mayor de 18 años, con énfasis al personal uniformado y no uniformado con proyectos y 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 cotidiana, contribuyendo al mejoramiento en la prestación del servicio. **SALIDA DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS - DÍA DE SOL** Esta actividad está enfocada en estimular el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, afectivas, emocionales y morales del personal que labora en la institución coadyuvando a su bienestar y profesionalismo, así mismo se destaca la importancia de ambientes saludables que les permitan a los participantes establecer un momento de tranquilidad y conciencia. Alimentación al personal que asista al CENTRO VACACIONAL Y/O RECREATIVO CERCANO AL AREÁ DEPARTAMENTO DEL TOLIMA Y/O EJE CAFETERO, cualquier día de la semana incluye: Desayuno, almuerzo cena y refrigerio. Desayuno, Almuerzo, cena y refrigerio en las siguientes opciones: • Desayuno – caldo de costilla o pescado, acompañada de bandeja de huevos al gusto, arepa, queso, pan, chocolate y/o bebida fría. • Almuerzo- Bandeja paisa (frijoles, arroz, carne (70 grs), chorizo de (50 gms), chicharrón de (50 grs), arepa, huevo frito, aguacate), con jugo natural o gaseosa 16 onz de marca reconocida de primera calidad en el mercado. • Un Refrigerio especiales en la mañana: ensalada de frutas con dos copas de helado o sadwich de pollo desmechado con salsa de champiñones con jugo natural o gaseosa 16 onz de marca reconocida de primera calidad en el mercado. **Nota:** el contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado, en caso de que el menú no se encuentre en la carta de servicio del centro recreativo, deberá informar al supervisor del contrato la alimentación a entregar y de esta manera concertar la misma. El contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad en la entrega de alimentos. El personal de Bienestar social y apoyo psicosocial efectuara la entrega de los refrigerios al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
8	**LÍNEA DE INTERVENCIÓN** **NIÑEZ** Dirigida a los hijos del personal de la institución entre los 5 y 11 años, incluidos los hijos en situación de discapacidad, viudas, liberados, secuestrados y desaparecido. Con este programa se busca fomentar su desarrollo integral a través de experiencias pedagógicas significativas, 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 que promuevan una adecuada integración familiar e identidad con la institución. Tiene como finalidad contribuir al cumplimiento de los objetivos sociales, culturales, humanitarios o relacionados con los derechos de la niñez, que promueven la exteriorización de los gustos y preferencias de esta población a nivel nacional e internacional; despertando el interés sobre los programas y actividades. En estas actividades se resaltarán las fechas especiales donde se resaltará los principios y valores inculcados en los núcleos familiares, demostrando de manera significativa la construcción			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	de la identidad, personalidad y gustos que representan la niñez. Por tanto, las fechas a celebrar son: • Día internacional de la niñez • Día dulce de los niños (Halloween) • Novenas navideñas Servicio de actividades de recreación mínimo para 30 niños que incluya: • 1 recreador con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a la actividad. • Kit Pinta caritas x 15 unidades (maquillaje facial para niño a base de agua) • Globoflexia para cada uno de los asistentes. • (1) Saltarín Inflable para niños (capacidad de 20 niños). • (1) Piscina de pelotas para niños (capacidad de 20 niños). • Show de títeres • Decoración alusiva al evento que incluya (globos decorativos R9 y R-12 colores variados, mantelería alusiva al evento, poster alusivo al evento 50 cm de alto x 80 cm de ancho). **Detalle por niño:** 1 Cajita de cartón alusiva al día del niño 13 cm de alto X 13 cm de ancho, que incluya: 1 bombón (20 gr), 1 galletas (40 gr), 10 dulces tipo caramelo (20 gr), 1 Chocolatina (12 gr), 1 arequipe pequeño (50 gr), 1 gomas (50 gr). **Refrigerio por niño:** **Opción 1:** 1 perro caliente (salchicha tipo americana (85 gr), ripio de papa y salsas (150 gr), gaseosa personal (250 ml). **Opción 2:** 1 Hamburguesa (carne hamburguesa 100% de res (80 gr), queso tipo mozzarella (20 gr), jamón (25 gr), tocineta (16 gr), vegetales y salsa (100 gr), Papa a la francesa (50 gr), 1 gaseosa (250 ml). **Nota:** El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad. El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal asistente al evento. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			
9	**LÍNEA DE ADULTEZ** **APOYO PSICOSOCIAL** ***Mi hogar, mi felicidad*** que estimula el desarrollo integral y armónico de las capacidades físicas, afectivas, emocionales y morales del personal que labora en la Institución, coadyuvando a su bienestar y profesionalismo. Los programas están dirigidos al personal de planta uniformado y no uniformado mayor de 18 años, Incluidos estudiantes de las escuelas de formación policial, auxiliares de policía y personal en situación de discapacidad, viudas, personal liberado. Se realiza una capacitación o taller de prevención del riesgo psicosocial en las instalaciones policiales en temas de: • Prevención en ideación suicida • Prevención consumo de sustancias psicoactivas • Prevención de consumo de alcohol • Prevención en ludopatía • Prevención de violencia intrafamiliar El contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor. **Refrigerio por persona:** **Opción 1:** 1 pastel (Carne) (180 gr), 1 fruta picada (180gr), 1 Golosina (10 gr), 1 jugo en Caja (200 ml). **Opción 2:** 1 sándwich (pan (20 gr), pollo (35 gr), queso (20 gr), tomate (15 gr), lechuga (10 gr), 1 fruta (180 gr), 1 chocolatina pequeña (20 gr), 1 jugo en caja (200 ml). **Nota:** El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	Nota: El valor cotizado de la actividad es por persona.			
10	**LÍNEA DE ADULTEZ** **APOYO PSICOSOCIAL** Pensando en el bienestar y desarrollo continuo de nuestros funcionarios, resaltando la importancia de la salud mental y física, las cuales tienen una relación bidireccional y compleja, se implementa en su proceso de dispersión, las actividades a implementar, son: Jornadas de acondicionamiento físico dirigidas: Deben ser encaminadas por especialista en el tema (profesionales en deporte); donde se realizarán actividades con el fin de mejorar la condición físico-atlética tanto del personal uniformado como no uniformado. Se debe tener en cuenta los siguientes aspectos: Las sesiones deben ser de una hora-treinta (1/30) horas. Se pueden contemplar las siguientes actividades: **Zumba** El contratista proporcionara un preparador físico, previa coordinación con el supervisor. **Hidratación por participante:** Botella de agua sin gas (500ml) **Refrigerio por persona:** **Opción 1:** 1 Salpicón de frutas (16 oz); (debe contener papaya (50 gr), piña (50 gr), sandia (50 gr), mango (50 gr), manzana (50 gr), banano (50 gr), fresas (50 gr) y uvas rojas (50 gr). **Opción 2:** 1 Pastel (mixto carne/pollo) (180 gr), 1 fruta (180 gr), (1) Golosina (20 gr), 1 jugo en caja (200ml). **Nota:** El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad. El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
11	**LÍNEA DE ADULTEZ** **APOYO PSICOSOCIAL** **Conmemoración:** En busca del bienestar y desarrollo continuo de nuestros funcionarios, resaltando la importancia de la salud mental y emocional, se tiene como objetivo contribuir al cumplimiento de los reconocimientos sociales, culturales, humanitarios; relacionados con los derechos y principios de la mujer, promoviendo las acciones nacionales e internacionales, despertando el interés sobre los programas y actividades a desarrollar, así: **Día de la mujer:** Deberá incluir personal que armonice la actividad, un detalle (mugs personalizado día de la mujer con 1 chocolatina (250 gr) **Día de la madre:** Deberá incluir personal que armonice la actividad, 1 detalle (mugs personalizado día de la madre con 1 chocolatina (250 gr) **Alimentación por persona:** **Opción 1:** 1 Crema de pollo (80 gr), Pechuga en salsa de champiñón (100 gr), 1 porción de arroz (70 gr), 1 patacón (30 gr), jugo o gaseosa (250 ml). **Opción 2:** 1 crema de verduras (80 gr), 1 róbalo a la plancha o a la marinera (100 gr), 1 porción de arroz con coco (70 gr), 1 porción de patacones (80 gr), 1 limonada o gaseosa (250 ml). Decoración del lugar alusiva a la fecha, Incluye servicio y logística. Nota: el contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad. El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
12	**LÍNEA DE ADULTEZ** **APOYO PSICOSOCIAL** **Conmemoración:** En busca del bienestar y desarrollo continuo de nuestros funcionarios, resaltando la importancia de la salud mental y emocional, se tiene como objetivo contribuir al cumplimiento de los reconocimientos sociales, culturales, humanitarios; relacionados con los derechos y principios del hombre, promoviendo las acciones nacionales e internacionales, despertando el interés sobre los programas y el interés sobre los programas y actividades a desarrollar, así: **Día del padre:** 1 detalle (mug personalizado día del padre con dulces (250 gr). **Alimentación por persona:** 1 churrasco (400 gr), 1 papas fritas (80 gr), 1 guacamole (20 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml). Decoración del lugar alusiva a la fecha, Incluye servicio y logística.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad. El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			
13	**LÍNEA DE FAMILIA** **APOYO PSICOSOCIAL** Para esta línea se estableció la estrategia "Felicidad en familia" que brindar atención integral a las familias promoviendo la salud mental y emocional e implementando el apoyo psicosocial, como elemento esencial de la sociedad, a través de acciones que contribuyan al mejoramiento de su calidad de vida y convivencia. Los programas están dirigidos al personal de planta uniformado, no uniformado y sus familias Incluidos el personal en situación de discapacidad, viudas y personal liberado. **Conmemoración - Día de la familia:** Este programa busca promover la unión, fortalecimiento de valores y principios; la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida, orientado de manera positiva; las siguientes maneras: El contratista proporcionara 2 recreacionistas según actividad, realizar actividades donde integre la familia, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: **Refrigerio por persona:** **Opción 1:** 1 Cajita feliz: Hamburguesa (carne hamburguesa 100% de res (80 gr); queso tipo mozzarella (20 gr), jamón (20 gr), tocineta (20 gr), vegetales y salsas (120 gr), papa a la francesa (50 gr); 1 gaseosa (150 ml) y 1 chocolatina pequeña (50 gr). **Opción 2:** 1 Porción de pizza (250 gr), 1 jugo en caja (200 ml), 1 Helado en vasito (250 gr) o Bolsa con dulces (250 gr). Postre para 30 personas. Decoración del lugar alusiva a la fecha, Incluye servicio y logística. **Nota:** El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad. El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
14	**LÍNEA DE FAMILIA** **APOYO PSICOSOCIAL** Para esta línea se estableció la estrategia "Felicidad en familia" que brindar atención integral a las familias promoviendo la salud mental y emocional e implementando el apoyo psicosocial, como elemento esencial de la sociedad, a través de acciones que contribuyan al mejoramiento de su calidad de vida y convivencia. Los programas están dirigidos al personal de planta uniformado, no uniformado y sus familias Incluidos el personal en situación de discapacidad, viudas y personal liberado. **Conmemoración - Festival de cometas:** Este programa busca promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida, orientado de las siguientes maneras: El contratista proporcionara 2 recreacionistas, para animación de acuerdo a la actividad. **Refrigerio por persona:** **Opción 1:** 1 Cajita feliz: 1 Hamburguesa (carne hamburguesa 100% de res (80 gr); queso tipo mozzarella (20 gr), jamón (20 gr), tocineta (20 gr), vegetales y salsas (120 gr), 1 Papa a la francesa (50 gr); gaseosa (150 ml), 1 chocolatina pequeña (50 gr). **Opción 2:** 1 Porción de pizza (250 gr), 1 jugo en caja (200gr), Helado en vasito (250 gr) o Bolsa con dulces (250 gr). Postre para mínimo 30 personas. Decoración del lugar alusiva a la fecha, Incluye servicio y logística. **Nota:** El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad. El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			
15	**LÍNEA DE FAMILIA** **APOYO PSICOSOCIAL** **Servicio de asistencia psicosocial a la familia** En atención integral a las familias promoviendo la salud mental y emocional e implementando el apoyo psicosocial, como elemento esencial de la sociedad, a través de acciones que contribuyan al mejoramiento de su calidad de vida y convivencia. Los programas están dirigidos al personal de planta uniformado, no uniformado y sus familias Incluidos el personal en situación de discapacidad, viudas y personal liberado. **Encuentros de pareja:** Fortalecer los lazos afectivos y brindar técnicas y habilidades para manejar los conflictos (aprender a discutir), resolver los problemas, enfrentar el perdón, fortalecer el compromiso, la intimidad y proteger los aspectos positivos de su relación. Se realiza un taller para fortalecer los lazos, entre parejas, con Servicio de pasadía en centro vacacional **PONAL** nivel nacional (**SIN ENTRADA**) Alimentación por persona: **Refrigerio Am:** 1 sándwich (pan (20 gr), pollo (35 gr), queso (20 gr), tomate (15 gr), lechuga (10 gr), 1 Fruta (100 gr), 1 Arequipe Pequeño (50 gr), 1 Jugo en Caja (200ml). **Almuerzo:** 1 Costillas de cerdo (400 gr), 1 papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). 1 jugo o gaseosa (250 ml). **Refrigerio pm:** 1 Porción de pizza (250 gr), 1 jugo en caja (200gr), Helado en vasito (250 gr) o bolsa con dulces (250 gr). El servicio se requiere sin transporte. **Nota:** El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El contratista deberá entregar las bebidas frías y entregará los elementos con todas las medidas de bioseguridad. El personal de Bienestar Social efectuará la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada intervención. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 30 personas. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (30 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales cuyo valor unitario corresponderá a la división del valor total de la actividad dividido en 30. **Nota:** El valor cotizado de la actividad es por persona.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
16	Plato de lechona (250 gr), 1 jugo de naranja (250 ml)			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
17	1 huevos rancheros (150 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1 jugo de naranja (250 ml), 1 porción de fruta (80 gr).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
18	1 omelette (200 gr), 1 porción de frutas (250 gr), 1 jugo (200 ml), 1 café o chocolate (200 gr).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
19	1 calentado paisa (arroz (120 gr), frijol (100 gr), porción de carne (120 gr), chorizo (50 gr), huevos al gusto (100 gr) y 1 tajada de plátano maduro (50 gr), 1 arepa blanca (20 gr), 1 porción de queso tipo campesino (50 gr), 1 agua de panela (200 ml), chocolate o jugo (200 ml)	X		Se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
20	1 tamal (250 gr), 1 porción de pan (50 gr), 1 chocolate o café (200 ml), 1 jugo de naranja (250 ml)			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
21	1 envuelto de mazorca (280 gr), 1 chocolate o café (250 ml), 1 porción de fruta (80 gr)			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
22	1 arepa con queso (200gr), 1 chocolate o café con leche (250 ml), 1 jugo de naranja (250 ml), 1 porción de fruta (80 gr).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
23	1 caldo de costilla (300gr), 1 huevo ranchero (150gr), 1 porción de pan (50gr), 1 jugo de naranja (250 ml), 1 porción de fruta (80 gr)	X		Se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
24	1 churrasco (400 gr), 1 porción de papas fritas (80 gr), 1 guacamole (20 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
25	1 pechuga en salsa de champiñones (300gr), 1 ensalada (80 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml)			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
26	1 arroz con pollo (300 gr), 1 porción de papas fritas (80 gr), 1 lechuga (30 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

27	1 porción de costillas de cerdo (400 gr), 1 porción de papas fritas (80 gr), 1 porción de patacones (80 gr), 1 Jugo o gaseosa (250 ml)			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
28	1 bandeja paisa (1 porción de arroz (100 gr), 1 chorizo (60 gr), 1 plátano (70 gr), 1 aguacate (60 gr), 1 morcilla (60 gr), 1 arepa (20gr), 1 huevo al gusto (100 gr), 1 chicharrón (70 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
29	1 parrillada tipo 3 carnes (1 porción de carne de res (100 gr), pechuga (100 gr) y cerdo (100 gr), 1 morcilla (60 gr), 1 papa salada (80 gr), 1 arepa con queso (90 gr), 1 guacamole (30 gr), 1 gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
30	1 sancocho (1 porción de pollo (150 gr), 1 mazorca (100 gr), 1 yuca (80 gr), 1 papa (80 gr), 1 porción de arroz (100 gr), 1 aguacate (60 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
31	1 frijolada (1 porción de Frijoles con pezuña (250 gr), 1 porción de carne de cerdo (100 gr), 1 porción de arroz (100 gr), 1 porción de tajada de plátano (50 gr), 1 arepa (90 gr), 1 aguacate (70 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
32	1 picada (1 porción de carne (100 gr), lomo de res (100 gr), lomo de cerdo (100 gr), chorizo (80 gr), 1 porción de papa criolla (90 gr), 1 porción de costilla de cerdo ahumada (100 gr), 1 rellena (70 gr), 1 porción de papa salada (70 gr), 1 arepa (90 gr), 1 envuelto (90 gr), 1 ají con guacamole (100 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml)			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
33	1 filete de cerdo a la Pimienta (250 gr), 1 Jugo o gaseosa (250ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
34	1 pollo al vino (150 gr), 1 porción de Puré de papa (80 gr), 1 porción de ensalada (60 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
35	1 crema de champiñones (80 gr), 1 Filete de salmón Horneado con salsa bechamel (150 gr), 1 porción de Arroz con ajonjolí (100 gr), 1 porción de Puré de papa (80 gr), 1 porción de Ensalada primavera (Mix de lechugas (50 gr), manzana (50 gr), crotones de pan (50 gr), 1 postre parfait de amaretto (120 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
36	1 crema de Pollo (75 gr), 1 Filete de Trucha (100 gr), 1 porción de arroz blanco (70 gr), 1 porción de papa al horno (50 gr), 1 porción de ensalada fantasía (Espinaca (25 gr), fresa (25 gr), mango (25 gr), lechuga (25 gr), tomate (25 gr) y yogurt (25 gr), 1 Postre Flan de caramelo (200 gr), 1 Jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
37	1 cena corriente (arroz (100 gr), 1 porción de Mix carne/pollo (150 gr), 1 plátano frito (50 gr), ensalada fría (15 gr) 1 crema de verduras (200 ml), 1 jugo o gaseosa (250 ml).			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
38	1 porción de lasaña Mix carne/pollo (250 gr), 1 porción de plátano frito (50 gr), 1 porción de pan francés (75 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml)			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
39	**REFRIGERIO TIPO 1** Ensalada de frutas (400gr) a base de papaya, banano, mango, melón, fresa, piña caramelizada, uvas, kiwi, crema de leche 4 onzas y 10 gr de queso rallado, de marca reconocida, galleta dulce. Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable servicio a la mesa. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
40	**REFRIGERIO TIPO 2** Plato con pasabocas que contenga, mini pastel gloria 50 grms 01 corazón en hojaldre 100 grms, tabla de quesos 100 grms (grillete, queso curado, queso ahumado, queso de cabra, queso brie para untar) tabla de carnes frías (jamón ahumado, cabanos, peperoni, salami, etc.) 100 grms, cascada de frutas surtidas (manzanas, uvas chilenas, fresas) organizar y combinar estos alimentos de forma decorativa. También se debe atender a los colores y a las formas de los elementos para que se cree armonía y quede una tabla elegante y bonita. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
41	**REFRIGERIO TIPO 3** 2 pinchos de pollo (120 gr) porción de papas a la francesa (100gr) Gaseosa en botella 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			
42	**REFRIGERIO TIPO 4** Sándwich en pan artesanal (80 gr) con jamón de marca reconocida (20 gr) queso de marca reconocido (20 gr) y lechuga fresca (5 gr), y rodajas de tomate fresco (5gr) gaseosa de 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Servido como se coordine con el supervisor del contrato.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
43	**REFRIGERIO TIPO 5** Perro caliente (100 gr) con salchicha americana de marca reconocida, ripio de papa triturada (15 gr) salsas rojas (de tomate, rosada), mayonesa y salsa de piña, gaseosa de 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Debidamente empacado en recipiente individual que evite el contacto con el ambiente antes de ser entregado. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
44	**REFRIGERIO TIPO 6** hamburguesa 200 gramos, y bebida de 350 ml de marca reconocida, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad	X		Se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
45	**REFRIGERIO TIPO 7** 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. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
46	**REFRIGERIO TIPO 8** Sándwich en pan francés (21 cm): sabores: pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón-queso, Jamón-salami, hawaiano o salami, incluye diferentes salsas, Ingredientes: tomate, cebolla, maíz tierno, queso, lechuga; incluye servilletas y bebida de 350 ml - marca reconocida, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
47	**REFRIGERIO TIPO 9** En caja de plástico transparente desechable, decorada con un mensaje alusivo a la participación en la actividad la cual contenga 01 paquete de maní por 45 gramos, 01 paquete de gomas por 50 gramos y 01 chocolatina por 12 gramos, los productos deben ser de marcas reconocidas. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
48	**REFRIGERIO TIPO 10** Sándwich en pan de orégano /parmesano (15 cm), sabores: parrillada de res, carne BBQ, pollo, pavo y jamón incluye diferentes salsas, ingredientes tomate, cebolla roja, pimiento verde,			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo

	pepinillos lechuga, queso y bebida de 350 ml – marca reconocida; y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			
49	**REFRIGERIO PARA NIÑOS** Porción de Pizza hawaiana y/o Pollo con champiñones por 100 gramos. Más botella de gaseosa por 250 ml no retornable en plástico. Servido como se coordine con el supervisor del contrato. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
50	**REFRIGERIO ESPECIAL** Achiras 120 gr, lechona en lata 200 gr, tamal en lata 360 gr, café instantáneo marca reconocida 170 gr (vidrio), biscocho cuajada 90 gr, bebida típica de la región en presentación 375 ml, galleta herpo con bocadillo presentación 10 unidades. Los productos deben venir empacados en presentación típica de la región			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
51	**REFRIGERIO ESPECIAL POR UNIDAD** Organización y entrega debidamente empacado en recipiente individual que evite el contacto con el ambiente, en las instalaciones dispuestas por el supervisor del contrato del siguiente tipo de refrigerio, así: Una porción de natilla blanca o de arequipe 80gr, dulce de mora o chocolate, dos buñuelos de maíz 50 gr cada uno, porción mantecada de 80 gr, y botella de gaseosa marca reconocida de 250 ml o vaso con bebida de masato de arroz de 9oz. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
52	**ALMUERZO TIPO 1** Mojarra, tilapia frita o trucha (porción de 300 gr) acompañada con porción de papa a la francesa y un patacón de 80 gr, porción de arroz de 125 gramos, ensalada mixta que incluye lechuga, aguacate, cebolla y vinagreta 90 gramos. Vaso de limonada natural 10 oz Servido como se coordine con el supervisor del contrato. Nota: el contratista entregara los refrigerios en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
53	**ALMUERZO TIPO 2** Porción de Costillas de cerdo a la parrilla (125 gr) filete de Res (125 gr) Filete de pollo (125 gr), Acompañado de: papa al vapor (máximo dos), 01 chorizo a la parrilla (100 gr), banano caramelizado con canela y porción individual de guacamole 10 onzas, Bebida de marca reconocida vaso de gaseosa fría de 10 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
54	**ALMUERZO TIPO 3**			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	Salmon (200gr) en salsa de champiñones, Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr) crocante de papa (80 gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz, Servido como se coordine con el supervisor del contrato. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			
55	**ALMUERZO TIPO 4** Pechuga de pollo envuelta en Bacon y rellena de jamón y queso (250 gr),) acompañado de banano caramelizado con canela (80gr) arroz verde (60gr) ensalada con piña, fresa, queso vinagreta y mix de lechugas más un vaso de gaseosa 250 ml. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
56	**ALMUERZO TIPO 5** Pechuga albardada en tocineta 300 gr con un espejo de salsa agridulce, Puré de papa (60gr) ensalada fresca (maíz, tomate Cherry, variedad de lechuga, espinaca 80 gr) arroz brasilero (80 gr) y vaso de gaseosa marca reconocida 10 oz. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
57	**ALMUERZO TIPO 6** Fricase de pollo en salsa de champiñones, lomo de cerdo en salsa BBQ, ensalada cesar (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada uvas pasas, arroz a la naranja, papa quimérica, esponjado de naranja y un vaso de soda saborizada. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
58	**ALMUERZO TIPO 7** Lomo de res en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, esponjado de naranja y vaso de gaseosa. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
59	**ALMUERZO TIPO 8** Lomo de cerdo en salsa de ciruelas, pechuga suprema de pollo en salsa bechamel, ensalada mixta (espinaca, apio, kiwi, fresas, melocotón, manzana en salsa de piña, papa a la mantequilla, arroz verde, esponjado de lulo y vaso de soda saborizada. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
60	**ALMUERZO TIPO 9** Cordón blue y medallones de res, cordón blue en salsa, medallón de res en salsa servido con papas lara y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

	El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			
61	**ALMUERZO TIPO 10** Rollo de carne fría, tajada de carne de 300 gramos, ensalada (papa, arveja, zanahoria y mayonesa porción 120 gramos), arroz verde y bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
62	**ALMUERZO TIPO 11** Lomo de res en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melon, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, y vaso de gaseosa. Acompañado de postre. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
63	**POSTRES POR UNIDAD** Postre Tiramisú 100 gr servido en empaque o recipiente de plástico Postre de tres leches con galleta triturada en fondo 100 gr. Flan de Vainilla con cristal de caramelo crocante 100 gr Los postres se servirán en recipiente listo para llevar con cuchara desechable, servido como se coordine con el supervisor del contrato. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad	X		Se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
64	**TORTA ENTERA PARA 50 PERSONAS** Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo húmeda en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema de leche) con decoración acorde a la ocasión. La elección de la decoración incluyendo vela, se definirá previa coordinación con el supervisor del contrato. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
65	**SALPICREMA** Bebida a base de frutas tropicales – Salpicón (300gr) acompañado de helado cremoso, crema de leche, leche condensada y queso rallado de marca reconocida. Servida en recipiente plástico con cuchara desechable y tapa ajustable servicio a la mesa. Nota: El contratista entregará la alimentación en el lugar de la actividad y cantidades requeridas, que permitan a la entidad la distribución al personal impactado. El oferente deberá entregar las bebidas frías, igualmente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.
66	**Detalle fechas especiales** Con el fin de incentivar y reconocer el trabajo de los funcionarios y con el ánimo de no dejar pasar las fechas especiales inadvertidas, se requiere paquete de almendras dulces de 250 gramos marca reconocida, las cuales se le darán a cada funcionario el día de su cumpleaños, o cualquier otra fecha especial.			No se requirió esta actividad al contratista durante el periodo.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES VERIFICABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	CAPACIDAD OPERATIVA: Teniendo en cuenta que la prestación del servicio se realizará principalmente en los Municipios del Tolima, Cundinamarca y/o eje cafetero, y/ al igual que en algunos municipios o unidades policiales a nivel nacional, se requiere que los posibles oferentes cuenten con lo siguiente. ➢ EL OFERENTE debe certificar por escrito capacidad de recurso humano, materia prima, tecnología adecuada, mobiliarios y todos aquellos aspectos que puedan requerirse en el desarrollo del contrato, con el fin de identificar las mejores condiciones requeridas por la Institución. (Certificar Por Escrito) ➢ Así mismo el OFERENTE debe certificar por escrito que cuenta con toda la logística y equipo de trabajo que le permita atender la totalidad de los servicios requeridos por el supervisor, para ser ubicados junto a su equipo de trabajo, donde y cuando sea requerido de acuerdo a la necesidad, garantizando un servicio rápido y oportuno cuando este sea requerido por la Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia. (Certificar Por Escrito) ➢ La logística, transporte del personal impactado con las actividades de bienestar y montaje, en su totalidad corre por cuenta del contratista para cada solicitud y en cualquiera de los ítems descritos en el contrato, el oferente debe prever el sitio para realizar el evento sin costo adicional para la entidad y en cada uno de los ítems en caso de ser requerido y previa coordinación con el supervisor del contrato. (Certificar Por Escrito). ➢ De igual forma deberá certificar por escrito dentro de su oferta, la disponibilidad de su equipo de trabajo donde y cuando sea requerido, de acuerdo a las solicitudes y en coordinación con el supervisor del contrato, deberá garantizar además que el objeto contractual estará vinculado al pago de prestaciones sociales y demás de ley como riesgos profesionales, ➢ Deberá certificar por escrito que los servicios de restaurante y catering así como los servicios de bienestar social, se prestaran "EN EL LUGAR INDICADO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PREVIA COORDINACIÓN CON EL MISMO, lo anterior sin costo adicional para la Entidad. ➢ Teniendo en cuenta que dentro del presente proceso se requiere la preparación de alimentos con entrega en las instalaciones del CENOP o donde lo disponga el supervisor del contrato, se hace necesario garantizar que los alimentos cuenten con las condiciones de almacenamiento, preparación necesaria y requerida para la conservación y posterior consumo humano. Se requiere que el OFERENTE cuente con un espacio para la preparación de alimentos, de propiedad o en arrendamiento, el cual deberá ser soportado mediante certificación firmada por el representante legal donde indique la dirección del bien inmueble, anexando certificado de libertad y tradición o contrato de arrendamiento vigente, y concepto sanitario favorable vigente expedido por la autoridad competente del espacio para la preparación de alimentos ofrecido. NOTA: Es responsabilidad de la empresa OFERENTE garantizar que los alimentos a consumir cuenten con las condiciones de higiene, salubridad, cadena de frio, almacenamiento, conservación, preparación, y demás que permitan que los alimentos a consumir sean aptos para el consumo humano y que no generen daños en la salud del personal policial.	X	
2	Teniendo en cuenta que dentro del presente proceso se requiere la preparación de alimentos en grandes cantidades y para varias unidades simultáneamente, con entrega en las instalaciones de las mismas o donde lo disponga el supervisor del contrato, por lo que se hace necesario garantizar que los alimentos cuenten con las condiciones de	X	

	almacenamiento, preparación necesarias y requeridas para la conservación y posterior consumo humano. **NOTA:** Es responsabilidad de la empresa contratista garantizar que los alimentos a consumir cuenten con las condiciones de higiene, salubridad, cadena de frio, almacenamiento, conservación, preparación, y demás que permitan que los alimentos a consumir sean aptos para el consumo humano y que no generen daños en la salud del personal impactado.		
3	Teniendo en cuenta que el desarrollo de las actividades objeto del presente estudio previo, se hará en diferentes lugares a nivel nacional, de acuerdo a las especificaciones técnicas de la oferta, el oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO que cuenta con la logística necesaria para todos los eventos en donde se solicite algún ítem descrito en el presente contrato como los son: (sillas, mesas, manteles, carpas, elementos de comedor y cocina, servicio de baños, meseros y auxiliares de cocina debidamente uniformados, transporte, amplificación y equipo de sonido, música y decoración según evento previa concertación). Lo anterior sin costo adicional al contrato, por el uso del sitio o prestación del servicio.	X	
4	**TIEMPO DE RESPUESTA:** Debido a la misionalidad y las diferentes actividades que desarrolla el personal de la Policía Nacional, por situaciones de tiempo, lugar, en ocasiones por el servicio policial, y las eventualidades que surjan se requiere que el contratista tenga un tiempo de reacción y logística rápida y efectiva, **no mayor a 8 Horas**, cumpliendo con los estándares de calidad de acuerdo a cada una de las condiciones técnicas del presente proceso, por lo que una vez el supervisor así lo solicite el contratista debe estar en condiciones de organizar y dar cumplimiento a cualquier suministro de alimentación en dicho tiempo. Por lo anterior el futuro contratista deberá **certificar por escrito** que se compromete a cumplir con lo solicitado por el supervisor del contrato una vez se requiera en un término **no** mayor a 8 horas, término que cuenta una vez se solicite el suministro de alimentación para el personal policial.	X	
5	**Experiencia OFERENTE en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio.** Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en máximo 02 proyectos cuyo objeto sea en la prestación del servicio de actividades de bienestar, tal acreditación será avalada con la presentación de certificaciones y/o contratos, cuya suma sea igual o superior al 100% del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá aportar certificaciones y/o contratos. • No se admiten certificaciones de subcontrataciones. • No se admiten auto certificaciones de suministro propias. • No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final). • No se aceptan certificaciones con enmendaduras. • No se aceptarán certificaciones cuya calificación sea mala o deficiente NOTA 1: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual. NOTA 2: Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de 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.	X	

<table>
<tr><td>6</td><td>RECURSO HUMANO
Teniendo en cuenta que en las actividades del futuro contrato se encuentra la elaboración de alimentos en grandes proporciones para personal de la Institución, es necesario contar con un equipo profesional dentro del RECURSO HUMANO que oriente dichos procesos, para ello se tendrá en cuenta al momento de la evaluación el personal profesional y su experiencia que sea afín al objeto del contrato.
<table>
<tr><th>Profesión</th><th>Experiencia requerida</th><th>Cantidad</th><th>Documentos solicitados</th></tr>
<tr><td>Técnico o tecnólogo en alimentos</td><td>Mínimo 1 año</td><td>1</td><td>Hoja de Vida con soportes y certificaciones de experiencia. Carnets de manipulación y exámenes autorizados para la preparación de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Ayudantes de cocina</td><td>Mínimo 1 año</td><td>1</td><td>Carnets de manipulación y exámenes autorizados para la preparación de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Personal adecuado para la atención de mesas</td><td>Mínimo 1 año</td><td>1</td><td>Hoja de vida con soportes y Certificaciones</td></tr>
</table></td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Para la realización de todas las actividades en donde se solicite algún ítem del contrato, el contratista deberá prever la logística, transporte y recurso humano necesario en horarios nocturnos, fines de semana y días festivos, toda vez que algunos de los servicios a contratar así lo requieren. En ningún caso el contratista podrá disponer del personal policial para suplir las acciones logísticas a que haya lugar. (Certificar Por Escrito)</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se garantizará el personal necesario de servicios generales para realizar el aseo de las instalaciones antes, durante y después del desarrollo de las actividades y una vez culminado el mismo se entregará en condiciones adecuadas de limpieza y aseo. (Certificar Por Escrito)</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>COORDINACIÓN Y COMUNICACIÓN: el futuro contratista deberá garantizar la comunicación continua y directa con los supervisores del contrato, informando constantemente todos los pormenores y aspectos más importantes de la actividad de bienestar, este aspecto no generará ningún valor adicional.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Los vehículos que trasportan los alimentos deben cumplir con los lineamientos determinado y establecidos por el Ministerio de Transporte, por lo anterior deberá presentar:
Copia de la tarjeta de propiedad del vehículo automotor, certificado de revisión técnico-mecánica y de gases vigente, copia del SOAT vigente.
Los documentos presentados deben ser legibles y estar completos.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>IMPUESTOS: todos los gastos por concepto de impuestos, y demás gastos tributarios naturales de la actividad turística serán asumidos por el contratista. (Certificar Por Escrito).</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>El contratista se compromete aplicar en todos sus procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a ésta. Decreto 2478 de 2018. (Certificar Por Escrito).</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>OTROS ASPECTOS REQUERIDOS
El contratista deberá certificar al momento de la entrega de la oferta, que las personas que atiendan el evento tanto en los aspectos que tienen que ver con manejo de alimentos y logística, ofrezcan la confiabilidad y seguridad, en los alimentos y servicios, teniendo en cuenta los destinatarios del mismo. Garantizar las buenas prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, así como el cumplimiento de los respectivos registros, certificados y permisos sanitarios expedidos por la Ley colombiana como se observa en la Ley 09 del 24/01/79 "Código Sanitario Nacional", decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, el Decreto 4444 del</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

	28/11/2005 "Régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios", y demás normas vigentes. **(Certificar Por Escrito).**		
14	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por los supervisores del contrato. Los vehículos en que se transporten los alimentos deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS**: El transporte es asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús o ítems solicitados por los supervisores del contrato y deben ser llevados al lugar que se requiera de acuerdo a lo descrito en el contrato. El oferente deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto, previa coordinación con los supervisores del contrato o según donde las especificaciones técnicas lo exijan. El contratista debe certificar por escrito que se encuentra en capacidad de realizar la entrega de mínimo 1000 menús para un mismo evento en caso de ser necesario.	X	
15	El oferente debe ajustarse a la programación y necesidades de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia, los alimentos deben estar en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás aspectos técnicos requeridos en el presente proceso. Cumplir con todas las disposiciones reglamentarias en materia de higiene, salubridad, calidad, aplicable al servicio de alimentación. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza (empaque individual). Los empleados que manipulen los alimentos deben estar debidamente uniformados y usar los elementos de higiene y seguridad como son guantes, tapabocas, gorro, entre otros, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes aplicables. **Certificar por escrito.**	X	
16	**CONDICIONES DE HIGIENE** Debe utilizar agua potable para la preparación de los alimentos. Se debe mantener una buena disposición de los residuos sólidos de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios. Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos, y dejar la	X	

	posibilidad de que el supervisor del contrato, así como los integrantes del comité evaluador realicen una visita de verificación a las instalaciones y condiciones técnicas. El lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. **Certificar por escrito.**		
17	**Certificado del revisor fiscal** o del representante legal según corresponda sobre el cumplimiento de las obligaciones a los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado.	X	
18	El oferente debe **certificar por escrito** que cuenta con la logística requerida para el desarrollo de la actividad objeto del presente estudio previo, y de igual forma que está en la capacidad de trasladarla junto con su componente humano (personal) para cualquier parte a nivel nacional, previa coordinación con el supervisor del contrato, cuando fuese necesario o se requiera por necesidades del servicio, sin costo adicional al contrato.	X	
19	Cumplimiento de obligaciones en materia ambiental el **oferente certificará por escrito que se compromete a dar aplicación a las buenas prácticas ambientales** según la normatividad ambiental vigente- el contratista se debe comprometer con la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia a dar disposición final a las basuras-portacomidas y elementos de esta clase que requieran según la normatividad darle esta clase de procedimiento.	X	
20	El oferente debe certificar por escrito que el personal que manipulará los alimentos empleará todas las medidas de salubridad e higiene en los mismos (tapa bocas, gorros y demás elementos necesarios).	X	
21	El oferente deberá **certificar por escrito** que dispondrá del personal necesario para que una vez consumidos los alimentos hacer la recolección de los desechos y disposición final de las basuras.	X	
22	El oferente **certificará por escrito** que la empresa y su personal deberán acatar los protocolos de seguridad establecidos por la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia.	X	
23	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	X	
24	En atención a las Resoluciones N° 000223 del 25 de febrero del 2021 y N° 777 de 02 de junio del 2021 "*Por medio del cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas*" el oferente deberá presentar. **Certificación firmada** de la presentación de la propuesta donde se comprometa al cumplimiento a las mencionadas resoluciones.	X	
25	El proponente deberá demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8 , cumplir con la Resolución 0312/2019 Estándares mínimos así: El proponente debe **presentar certificación** que tiene documentado la Evaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y nivel de riesgo la cual debe reflejar el porcentaje de cumplimiento y debe estar firmada por el Represente Legal y Profesional idóneo, en Seguridad y Salud en Trabajo, dicha calificación puede estar soportada con la certificación de la ARL a la que se encuentre afiliada la empresa, la cual debe ser de vigencia 2026. Se tendrán en cuenta las empresas que tenga una calificación: Si es menos al 40% estado Crítico NO CUMPLE, Si el porcentaje Obtenido está entre 40 y 85 % estado	X	

	Moderadamente Aceptable CUMPLE (Presentar plan de Mejoramiento en la ejecución) Mayor de 85% Aceptable. CUMPLE		
26	El oferente deberá aportar un certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a cumplir con los criterios mencionados en la casilla de criterios, con sus respectivos anexos, así: Matriz de peligros y riesgos para la actividad contratada, no obstante, (una vez se adjudique el contrato, el contratista se servirá: de requerirse su actualización, entregar el soporte antes de iniciar la actividad contratada esta matriz debe ser socializada a todos los participantes de la actividad, dejando como soportes documento.	X	
27	El Oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito, que se encuentra en la capacidad técnica, jurídica y económica de cumplir con la oferta ofrecida, esto con el fin de garantizar la optimización del recurso de la nación, teniendo en cuenta que la entidad propenderá en utilizar los ítems ofrecidos que sean requeridos para la ejecución del objeto contractual y pensando en la optimización del recurso.	X	
28	El oferente deberá aportar certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a: - Dar cumplimiento al Artículo 2.2.4.6.10. del Decreto 1072 de 2015, responsabilidades de los trabajadores. - Que fueron realizados los exámenes pre ocupacionales al personal que realizará la labor. Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado.	X	
29	En caso de requerirse actividades en cualquiera de los ítems, y cualquier parte del país, el oferente y futuro contratista deberá garantizar el cumplimiento de cada una de las actividades, previa autorización del supervisor del contrato	X	
30	El posible oferente deberá certificar por escrito, que cumplirá la normatividad vigente según Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST) y con las normas que lo complementen o lo modifiquen. La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.	X	

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No se han presentado novedades anormales o de relevancia durante la ejecución del contrato

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

A la fecha del presente informe de supervisión han transcurrido (215) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (64) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago se realizará en moneda legal colombiana, en **PAGO PARCIAL**, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura correspondiente, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, con los documentos requeridos por Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP), de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC).

Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar.

PARÁGRAFO PRIMERO: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia(CENOP), por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciamiento, la Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP) realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.

El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

En cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor.

"Artículo 4°. (...)

10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.

Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al Derecho de Turno. Dicho registro será público.

Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Área de Contratos – Asignación de Turno de la **Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia (CENOP), ubicada en la Vereda La Laguna, Municipio de San Luis (Tolima)**, los siguientes Documentos: así;

1. Factura electrónica o documento equivalente para los no obligados a facturar (Deberá ser publicada por parte del contratista en el portal del SECOP II, antes de ser radicada en la **Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia(CENOP).**
2. Original del recibo a satisfacción del bien.
3. Copia de la certificación Bancaria No superior a 90 días
4. Planilla de Pago de Parafiscales del mes que tramita la cuenta
5. Paz y Salvo de la Cancelación de Parafiscales del mes que tramita la cuenta.

En cumplimiento a la ley 828 de 2003 en su artículo No 1. Se deberá anexar Certificación de cumplimiento al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). Para tal efecto se servirán anexar la anterior documentación en la fecha que realice la entrega de los bienes objeto del contrato, con el fin de cumplir con la ley en mención y el plan de pagos. Lo anterior de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, ajeno esto al cumplimiento de la entrega del objeto contractual y demás requisitos legales para la ejecución del mismo y previo los demás trámites administrativos y fiscales a que hay lugar.

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA LEY EN MENCIÓN A PARTIR DE LA FECHA PARA ACCEDER A DICHO TURNO DEBERÁN PRESENTAR TODA LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LOS PAGOS EN EL ÁREA DE CONTRATOS – ASIGNACIÓN DE TURNO DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA (CENOP), UBICADA EN LA VEREDA LA LAGUNA, MUNICIPIO DE SAN LUIS (TOLIMA).

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

Valor total de los pagos efectuados, valor del mismo y porcentaje, así:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	160.000.000,00	100%
Valor total de las entregas	55.112.000,00	34.45%
Valor total facturado	55.112.000,00	34.45%
Valor facturado pendiente de pago	0	0.00%
Valor pagado	55.112.000,00	34.45%
Valor pendiente de entrega	104.888.000,00	65.56%

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

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
1	20.281.000,00	02/06/2026	20.281.000,00	FEV 9767	20.281.000,00	1.107.847,00	238123226
2	18.375.000,00	03/07/2026	18.375.000,00	FEV 10423	18.375.000,00	937.149,00	292852226
3	16.456.000,00	22/09/2026	16.456.000,00	FEV 11427	16.456.000,00	754.362,00	397636626

5. ENTRADA DE BIENES

N/A

6. RECOMENDACIONES

Se recomienda a la empresa contratista estar al tanto de los canales de comunicación suministrados para coordinar las actividades que se encuentran pendientes y de esta manera dar cumplimiento a satisfacción al objeto contractual.

7. CONCLUSIONES

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

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió parcialmente 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. **JEFFERSON LEÓN TORRES**
Jefe Grupo de Soporte y Apoyo Administrativo CENOP (E)
Correo electrónico: cenop.gutah-jefat@policia.gov.co
No. Celular 3505737505