No. GS-2025- 142418 **- AREAD – GRULO -29-25**

Santiago de Cali, 31 de julio 2025

Señor brigadier general
CARLOS GERMÁN OVIEDO LAMPREA
Comandante de la Policía Metropolitana Santiago de Cali
Santiago de Cali, Valle

ASUNTO: Informe de supervisión Contrato No. 11-9-10034-2025

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X **O FINAL** ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01-07-2025	Hasta	31-07-2025

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

INFORMACIÓN GENERAL:

***Artículo 2.1.1.2.1.8.* Publicación de la ejecución de contratos.** *Para efectos del cumplimiento de la obligación contenida en el literal g) del artículo 11 de la Ley 1712 de 2014, relativa a la información sobre la ejecución de contratos, el sujeto obligado debe publicar las aprobaciones, autorizaciones, requerimientos o informes del supervisor o del interventor, que prueben la ejecución del contrato.*

***Artículo 2.1.1.2.1.7.* Publicación de la información contractual.** *De conformidad con el literal (c) del artículo 3° de la Ley 1150 de 2007, el sistema de información del Estado en el cual los sujetos obligados que contratan con cargo a recursos públicos deben cumplir la obligación de publicar la información de su gestión contractual es el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP). (Transcripción literal parcial, subrayado fuera texto)*

Mediante comunicación oficial GS-2025-099787-MECAL, de fecha 30 de mayo del 2025, el Señor brigadier general CARLOS GERMAN OVIEDO LAMPREA, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, nombró como supervisor al siguiente personal así;

GRADO	NOMBRE Y APELLIDO	CARGO
Capitán	Carlos Andrés Beltrán Flórez	Jefe grupo logístico MECAL
Capitán	Carlos Andrés Ramírez Parra	Jefe Grupo Soporte y Apoyo Administrativo DIEBU
Capitán	Gina María Parrado Marín	Jefe Grupo de Incorporación MECAL
Intendente Jefe	Juan Carlos Torres Molina	Jefe Grupo Logístico MECAL

Mediante comunicación oficial GS-2025-108913-MECAL, de fecha 13 de junio de 2025, el señor brigadier general CARLOS GERMAN OVIEDO LAMPREA, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, nombró como supervisor del contrato al Capitán Carlos Andrés Beltrán Flórez, Jefe Grupo Logístico de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

- Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual
- No. de informes de supervisión presentados y publicados SECOP II: 01
- Informe de supervisión del mes de junio del periodo comprendido entre el 01/06/2025 al 30/06/2025 presentado mediante comunicación oficial GS-2025-12525-MECAL del 02/07/2025.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	No. **11-9-10034-2025**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS, CON DESTINO AL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA Y GRUPO DE INCORPORICIÓN CALI, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE Y PERSONAL DE APOYO DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR, MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN ESTA JURISDICCIÓN - LOTE No. 1 Y No. 2
Contratista	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACION
Representante legal	MARINA ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES
Valor inicial del contrato u orden de compra	**TOTAL CONTRATO LOTE 1: $ 361.500.000,00** **VALOR ASIGNADO MECAL: $ 200.000.000,00** **VALOR ASIGNADO DIEBU: $ 80.000.000,00** **VALOR ASIGNADO DEVAL: $ 80.000.000,00** **VALOR ASIGNADO DINCO: $ 1.500.000,00**
Valor adiciones del contrato u orden de compra	**ADICIÓN 001 DIEBU: $ 50.000.000,00** **TOTAL DIEBU: $ 130.000.000,00**
Valor total del contrato u orden de compra	**TOTAL, CONTRATO: $ 411.500.000,00**
Plazo de ejecución inicial	30-05-2025 AL10-12-2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	30-05-2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	10-12-2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	ADICIÓN 001 30-05-2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	ADICIÓN 001 10-12-2025
Adiciones	ADICIÓN 001 30-05-2025
Modificatorios	

	Se realiza adición 001: Valor del contrato inicial **$ 361.500.000,00,** adición 001 por un valor de **$ 50.000.000,00** quedando un valor de **$ $ 411.500.000,00**
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

NOTA: Del recurso total asignado al contrato, a la Policía Metropolitana Santiago de Cali, se le constituyó el siguiente recurso, así:

MECAL *– Doscientos millones de pesos con cero centavos $ 200.000.000,00, el cual hace referencia al 49% del valor total del contrato.*

DIEBU *– Ciento treinta millones de pesos con cero centavos $ 130.000.000,00, el cual hace referencia al 32% del valor total del contrato*

DEVAL *– Ochenta millones de pesos con cero centavos $ 80.000.000,00, el cual hace referencia al 19% del valor total del contrato.*

DINCO *– Un millón quinientos mil pesos con cero centavos $ 1.500.000,00, el cual hace referencia al 0,37% del valor total del contrato.*

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

1.1 Acciones adelantadas: RELACIONAR LAS ACCIONES ADELANTADAS MECAL, DEVAL, DIEBU, DINCO

En calidad de supervisores, se sostenido permanentes comunicaciones vía telefónica y de manera personalizada con el contratista, efectuando un seguimiento detallado a las actividades realizadas, calidad del servicio, cumplimiento de horarios, tiempos de entrega, el buen estado de salubridad de los alimentos, personal idóneo (*chef, meseros, auxiliares de cocina e ingenieros de alimentos, etc.)*, que efectúen la preparación de los alimentos al momento de ser requeridos para este tipo de actividades, principio de oportunidad y demás inherentes a la contratación, sin presentarse a la fecha contratiempos o atrasos en la ejecución de la misma.

La prestación servicio de alimentación que se desarrolla en las unidades de MECAL, DEVAL, DIEBU y DINCO, son destinados para las ordenados emanadas por el mando institucional teniendo en cuenta las ordenes de servicio destinadas a la seguridad ciudadana con los diferentes policiales de los Grupos Operativos, Plana Mayores y Estaciones, Fuerza Disponible, Unidad de Diálogo y Mantenimiento del Orden (UNDMO), Seccional de Inteligencia Policial - SIPOL, Seccional de Investigación Criminal - SIJIN, Grupo Infancia y Adolescencia - GINAD, Grupo de Operaciones Especial, UNIPOL, entre otros.

La distribución se realizó en rutas efectuadas por el contratista para atender los dispositivos policiales que requieran la alimentación en los diferentes puntos a lo largo y ancho de las diferentes jurisdicciones de las unidades policiales comprometidas en el desarrollo del presente objeto contractual, impactando al personal que se encuentra comprometido en el servicio. De las diferentes especialidades y grupos de la Policía Nacional, se prestó sin ninguna novedad.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN	CUMPLIÓ SI__ o No.__	Observaciones y Evidencias
1	CAPACIDAD OPERATIVA LOTE No. 1 Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, el	SI	El contratista cumple con lo solicitada en la capacidad operativa en el desarrollo en las actividades del objeto contractual

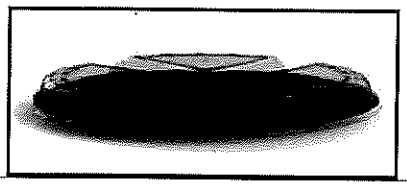
	proponente deberá certificar la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas, de la siguiente manera: Certificar que cuenta como mínimo con un restaurante en el área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali; en propiedad y/o en arriendo, convenio comercial o alianza comercial (demostrando estas dos últimas opciones, mediante documento escrito y firmado entre las partes acordadas, sean personas naturales o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio (ANEXAR), y que las actividades comerciales de estas, junto con la del proponente sean la de expendio de comidas preparadas código (5619) y expendio a la mesa de comidas preparadas código (5611), el cual deberá guardar relación con el objeto contractual y que garantice la disponibilidad a la Institución con la capacidad suficiente para atender los servicios requeridos y que los mismos sean distribuidos de manera fresca y oportuna a cada uno de los miembros de la institución (anexar concepto sanitario emitido por la Alcaldía Municipal de Cali). Nota: Este requisito podrá ser verificado por el comité evaluador designado para tal efecto en la etapa de evaluación del proceso precontractual.		
2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, el proponente deberá certificar la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas, de la siguiente manera: Certificar que cuenta como mínimo con un restaurante en el norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira y/o área urbana Buga) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; en propiedad y/o en arriendo, convenio comercial o alianza comercial (demostrando estas dos últimas opciones, mediante documento escrito y firmado entre las partes acordadas, sean personas naturales o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio (ANEXAR), y que las actividades comerciales de estas, junto con la del proponente sean la de expendio de comidas preparadas código (5619) y expendio a la mesa de comidas preparadas código (5611), el cual deberá guardar relación con el objeto contractual y que garantice la disponibilidad a la Institución con la capacidad suficiente para atender los servicios requeridos y que los mismos sean distribuidos de manera fresca y oportuna a cada uno de los miembros de la institución (anexar concepto sanitario emitido por la Alcaldía Municipal de cada uno de los restaurantes presentados en su oferta). Nota: Este requisito podrá ser verificado por el comité evaluador designado para tal efecto en la etapa de evaluación del proceso precontractual. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.

	Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo: Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: 1. Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago 2. Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga 3. Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira y/o Buga. Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.		
3	El contratista deberá entre dos a tres veces a la semana incluir alimentos como leguminosas (frijol, lentejas, garbanzos, arvejas) entre 50-100g, estos alimentos aportan proteína vegetal, fibra y fuentes de minerales. Y porción de fruta como opción de postre.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
4	El contratista deberá aportar la minuta correspondiente a la semana de la alimentación diaria (desayuno, almuerzo, cena) con el fin de verificar el menú que se va a escoger y se entregara para el personal que se encontrara en el servicio de policía.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
5	El contratista deberá en caso de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, estos serán cambiados de forma inmediata sin costo alguno para la Policía Nacional.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
6	El contratista deberá garantizar que los alimentos serán empacados o embazados única y exclusivamente en empaques biodegradables, amigables con el medio ambiente, los cuales se incluyen en el plan de manejo ambiental. En el caso de las bebidas calientes o frías deberán estar envasados herméticamente; con los respectivos cubiertos biodegradables y servilletas. Previendo para el ejercicio, canastillas plásticas las cuales se utilizarán en el transporte de los alimentos.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
7	El contratista deberá dar cabal cumplimiento al objeto contrato sin contratiempos.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
8	El contratista deberá adoptar las acciones y medidas necesarias con el fin de garantizar la frescura, calidad y pleno estado de conservación de los productos y alimentos a entregar a nuestros funcionarios policiales, teniendo como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
9	El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la presentación del servicio de alimentación, en la hora, fechas y cantidad, debiendo estar en óptimas condiciones de presentación y conservación, así mismo hacer la entrega completa y oportuna en el lugar donde indique el supervisor del contrato.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
10	El contratista deberá garantizar el suministro de alimentación al personal que se encuentra en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana Santiago de Cali los cuales comprende los siguientes municipios, así: Cali, Yumbo, Jamundí y Candelaria, sin importar si son simultáneos y sin generar costos extraordinarios por trasporte u otros motivos, dicha alimentación debe llegar en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios comprometidos, lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista cumple con la capacidad logística solicitada en este ítem.

<table>
<tr><td>11</td><td>El contratista deberá garantizar la entrega de los alimentos en las instalaciones físicas de los municipios de la base de l Roldanillo, Dagua, Palmira y Cartago y Buenaventura) del D así:

<table><tr><th>ÍTEM</th><th>DISTRITO</th><th>MUNICIPIO</th></tr><tr><td>1</td><td>BUGA</td><td>BUGA</td></tr><tr><td>2</td><td>TULUÁ</td><td>TULUÁ</td></tr><tr><td>3</td><td>SEVILLA</td><td>SEVILLA</td></tr><tr><td>4</td><td>ROLDANILLO</td><td>ROLDANILLO</td></tr><tr><td>5</td><td>DAGUA</td><td>DAGUA</td></tr><tr><td>6</td><td>PALMIRA</td><td>PALMIRA</td></tr><tr><td>7</td><td>CARTAGO</td><td>CARTAGO</td></tr><tr><td>8</td><td>BUENAVENTURA</td><td>BUENAVENTURA</td></tr></table>
NOTA: Lo anterior previa coordinación con el supervisor d</td><td>SI</td><td>El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>El contratista deberá garantizar que, en caso de ser necesario, el restaurante o lugares donde se prepara la alimentación, pueda ser utilizados como servicio a la mesa en el momento que sea requerido por el supervisor del contrato.</td><td>SI</td><td>El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>VISITA TÉCNICA: con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará visita técnica a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verificará la capacidad de infraestructura física, logística, personal idóneo y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.</td><td>SI</td><td>El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Los costos indirectos que se generen, deben de ser asumidos por el futuro contratista. Entre estos se encuentran la constitución de las pólizas, fletes de transporte, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.</td><td>SI</td><td>El contratista certifica por escrito los compromisos asumidos en este ítem</td></tr>
<tr><td>15</td><td>El contratista deberá garantizar que se acoge y cumplirá con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.</td><td>SI</td><td>El contratista certifica y garantiza por escrito los compromisos asumidos en este ítem</td></tr>
<tr><td>16</td><td>La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, deberá ser coordinada previamente con el supervisor del contrato, según corresponda, una vez realizado el respectivo pedido</td><td>SI</td><td>El contratista certifica y garantiza por escrito los compromisos asumidos en este ítem</td></tr>
<tr><td>17</td><td>El contratista deberá garantizar que para la preparación de los alimentos usarán productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 5 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.</td><td>SI</td><td>El contratista certifica y garantiza por escrito los compromisos asumidos en este ítem</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato,</td><td>SI</td><td>Con lo relacionado en este ítem el contratista se compromete con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015</td></tr>
</table>

	cumplirá lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Empleadores y Contratantes establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y la Resolución No. 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual se establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional" El contratista debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.		
19	El contratista debe 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, 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. Igualmente deberá diligenciar el FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD, el cual se anexa al proceso.	SI	El contratista certifica el compromiso relacionado en este ítem y la confidencialidad del personal
20	El contratista deberá presentar el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capitulo IV saneamiento, articulo 26 plan de saneamiento.	SI	El contratista cumple con lo relacionado en este ítem en la etapa precontractual
21	El contratista deberá mantener los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato, por lo tanto, los precios sugeridos en el contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.	SI	El contratista cumple con lo relacionado en este ítem en la etapa precontractual
22	El contratista deberá contar con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, relacionando un mínimo de cantidades por día establecidas así: Descripción / cantidades Desayuno / 1200 Almuerzo / 1200 Cena / 1200 refrigerio / 1200 Es de anotar que por eventos extraordinarios donde se requiera suplir la necesidad de alimentación, se comprometerá a suministrar las cantidades que el supervisor requiera para garantizar la alimentación del personal, con previo aviso del supervisor del contrato de 5 horas.	SI	El contratista cumple con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en la etapa pre contractual
23	El contratista deberá garantizar que los alimentos a suministrar serán transportados en los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas los cuales deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013).	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.

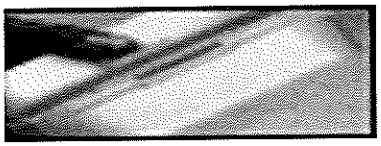
	Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por la entidad contratante. CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS: El transporte será asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por la entidad contratante y no dará lugar a recargos o sobrecostos para la entidad. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.		
24	(El representante legal garantiza que cuenta con la disponibilidad y cantidad de vehículos (número de vehículos disponibles) para el desarrollo y cumplimiento del contrato, como también que estaos se ajustan a las exigencias de la normatividad vigente). Los vehículos que sean destinados por el contratista para el transporte y distribución de 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. Nota: El supervisor del contrato, verificará que los vehículos en los cuales se transportaran los alimentos cuenten con la documentación reglamentaria y exigida por el ministerio de transporte vigente, como también que los vehículos se encuentren en condiciones óptimas de higiene y que cumplan con las adecuaciones exigidas para el transporte de alimentos. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos, lo cual se verificado por el supervisor.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem, capacidad de vehículos para la distribución de alimentación
25	**EMPAQUES Y ACCESORIOS** El contratista deberá garantizar que de acuerdo al tipo de alimento a entregar lo realizará según las opciones de empaque de referencia que se relacionan a continuación: **Empaque** 1: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen de referencia 	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Empaque 2: Los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio.

Empaque 3: El pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y polycubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos, La caja deberá estar recubierta por vinipel industrial.

Empaque 4: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.

Imagen de referencia



ACCESORIOS:

GUANTES: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente.

SERVILLETAS: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>26</td>
<td>La Entidad requiere para el suministro de alimentación y refrigerios LOTE No. 1, que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial, de esta manera se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice la calidad de la preparación de los alimentos y refrigerios.

El proponente deberá cumplir como requisito mínimo en la oferta, con el siguiente personal por cada unidad policial (MECAL-GINCA), para el LOTE No. 1; así:

<table>
<tr><th>CARGO</th><th colspan="2">CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">JEFE DE COCINA</td><td>Uno (01)</td><td>MECAL</td><td rowspan="2">Chef o cocinero certificado</td><td rowspan="2">Tres (03) años</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total; Uno (01)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">AYUDANTES DE COCINA</td><td>Tres (03)</td><td>MECAL</td><td rowspan="2">Certificación de manipulación de alimentos</td><td rowspan="2">Un (01) año</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total; tres (03)</td></tr>
</table>
</td>
<td>SI</td>
<td>El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.</td>
</tr>
<tr>
<td>27</td>
<td>La Entidad requiere para el suministro de alimentación y refrigerios LOTE No. 2, que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial, de esta manera se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que</td>
<td>SI</td>
<td>El contratista cumple con lo solicitada en este ítem contando con el personal idóneo para realizar las funciones a desarrollar en el presente objeto contractual.</td>
</tr>
</table>

garantice la calidad de la preparación de los alimentos y refrigerios.

El proponente deberá cumplir como requisito mínimo en la oferta, con el siguiente personal por cada unidad policial (DEVAL-DIEBU), para el LOTE No. 2; así:

CARGO	CANTIDAD		FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA
JEFE DE COCINA	Uno (01)	DEVAL	Chef o cocinero certificado	Un (01) año
		DIEBU		
	Total; Cuatro (01)			
AYUDANTES DE COCINA	Dos (02)	DEVAL	Certificación de manipulación de alimentos	Un (01) año
	Dos (02)	DIEBU		
	Total; Cuatro (04)			

28

EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO

El proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán estar clasificados y registrar experiencia en el segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en mínimo tres (03) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101800	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicio de comida para llevar y a domicilio	----
90101500	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Establecimientos para comer y beber.	----
90101600	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicios de cáterin	----
50192600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados	----
50192700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	----

La sumatoria de la experiencia reportada en el RUP y presentada para su evaluación deberá ser IGUAL o SUPERIOR al cien por ciento (100%), del valor del presupuesto oficial asignado para cada lote.

La experiencia del contratista plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural.

SI

El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.

	Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación de cada integrante.		
29	El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el contratista deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
30	Todos los integrantes del equipo de trabajo propuesto, deberán presentar su carta de compromiso en la cual manifiesten su voluntad de participar en el presente proceso, para el respectivo proponente, con la disponibilidad exigida para el cabal cumplimiento del objeto contractual. Este documento deberá estar firmado por cada integrante del equipo técnico y la ausencia de este requisito hará que la hoja de vida del integrante no sea tenida en cuenta para su valoración y se entenderá como no presentada. En caso de que al menos uno de los integrantes del personal sea propuesto por más de un proponente, se considerará que no se cumplen con los requisitos de tiempo de disponibilidad en la ejecución del contrato y las propuestas que compartan un mismo personal, serán calificados como NO HÁBILES.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
31	El vínculo laboral, así como las obligaciones que se desprendan del empleador – trabajador dígase: salario, transporte, dotación, prestaciones sociales y cobertura de las pólizas que haya lugar serán responsabilidad del oferente.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
32	Si por alguna razón, una o varias de las personas propuestas no pueden participar en la ejecución del contrato, su remplazo deberá ser informado mediante comunicación escrita al supervisor del contrato, por consiguiente, quien deberá cumplir con iguales o superiores condiciones de formación académica y experiencia del profesional o técnico que se pretende remplazar.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
33	El contratista deberá disponer al menos de un funcionario como enlace directo con los supervisores designados para el LOTE No. 1, con el fin de agilizar los trámites logístico y administrativos durante la ejecución del contrato. Así mismo, para el trámite de facturación la Policía Metropolitana Santiago de Cali recepcionará las facturas por intermedio del funcionario asignado por el futuro contratista en coordinación con el supervisor de cada unidad policial.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
34	El contratista deberá disponer al menos de un funcionario como enlace directo con los supervisores designados para	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.

	el LOTE No. 2, con el fin de agilizar los trámites logístico y administrativos durante la ejecución del contrato. Así mismo, para el trámite de facturación la Policía Metropolitana Santiago de Cali recepcionará las facturas por intermedio del funcionario asignado por el futuro contratista en coordinación con el supervisor de cada unidad policial.		
35	El contratista deberá velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ambiental y alimentos y bebidas relacionadas en la descripción del menú, durante la ejecución del contrato.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
36	El contratista deberá garantizar que el transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda del transporte de alimentos, evitando la contaminación y la proliferación de microorganismos, así como el deterioro de los insumos que requieren ser refrigerados o congelados y garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. En la presentación de las facturas de los servicios, presentar copia de la certificación de la Secretaría de salud distrital o municipal con concepto "FAVORABLE VIGENTE" para el transporte de alimentos preparados, al lugar establecido en el contrato. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico de la entrega de los alimentos en los vehículos que cumplan las condiciones de transporte de alimentos.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
37	El contratista deberá garantizar que el personal cumple con la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de preparación y manipulación de alimentos, conforme a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 12 de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013. Presentará aleatoriamente certificado al supervisor principal según lo requiera.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
38	El contratista deberá como mínimo exigir y velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los Sistemas de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo, Ambiental, Alimentos y Bebidas.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem.
39	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el contratista deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.	SI	
40	Una vez que el supervisor del contrato o el coordinador, según corresponda, realice la solicitud o pedido, el futuro contratista deberá entregar los alimentos en un plazo máximo de dos (2) horas, **en los lugares que el supervisor del contrato indique**, atendiendo a las necesidades del servicio. Los pedidos podrán realizarse de manera parcial o en forma sucesiva, en función de los requerimientos de la Institución.	SI	El contratista cumple con lo solicitada en este ítem la entrega de alimentación se realiza en los tiempos establecidos por el supervisor.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

La ejecución del presente contrato, se ha llevado a cabo sin novedad alguna, dándose cumplimiento en todos y cada de las cláusulas y protocolos establecidos en todos y cada uno de sus apartes, dejando constancia que se realiza la entrega de adicionales por parte del contratista como compromiso de las características técnicas.

De igual forma se solicitó el servicio de la unión temporal alimentación la cual fue por valor de $ 13.751.235,00 y esta pendiente de allegar la facturación.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (62) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (132) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago lo realizará la POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI mediante transferencia electrónica, según los servicios mensuales prestados, trámite que realizaran LOS SUPERVISORES DEL CONTRATO, el pago en mención será en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la aprobación de la garantía única y la radicación de la factura electrónica en la oficina de contratos y el proveedor tecnológico propio SIIF NACIÓN II, la factura deberá contener dentro de las observaciones las siguientes especificaciones #$16-01-01-M2; el número del contrato; correo institucional del supervisor del contrato#$.

Recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, con los documentos requeridos por la Policía Metropolita de Cali, de acuerdo al derecho a turno y la programación del plan anual de caja (PAC).

Así mismo, para que el pago proceda, deberá allegarse al momento de presentación de la factura comercial, si es persona jurídica, la última planilla de pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, según aplique, acompañada de una certificación expedida por el Revisor Fiscal o Representante Legal donde se exprese estar al día con dichos pagos; y si es persona natural, fotocopia de la última planilla de pago de aportes al sistema de seguridad social integral, junto con la fotocopia del recibo de consignación donde conste el pago de dichos conceptos, según sea el caso.

El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC) por parte de la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional (DIRAF). Estos documentos deberán ser allegados a la oficina del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, ubicada en la Calle 21 No. 1N-65 Segundo Piso, barrio El Piloto en Cali.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana Santiago de Cali se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el Plan Anual de Caja (PAC) aprobado por la Dirección Administrativa y Financiera (DILOF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones, y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

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

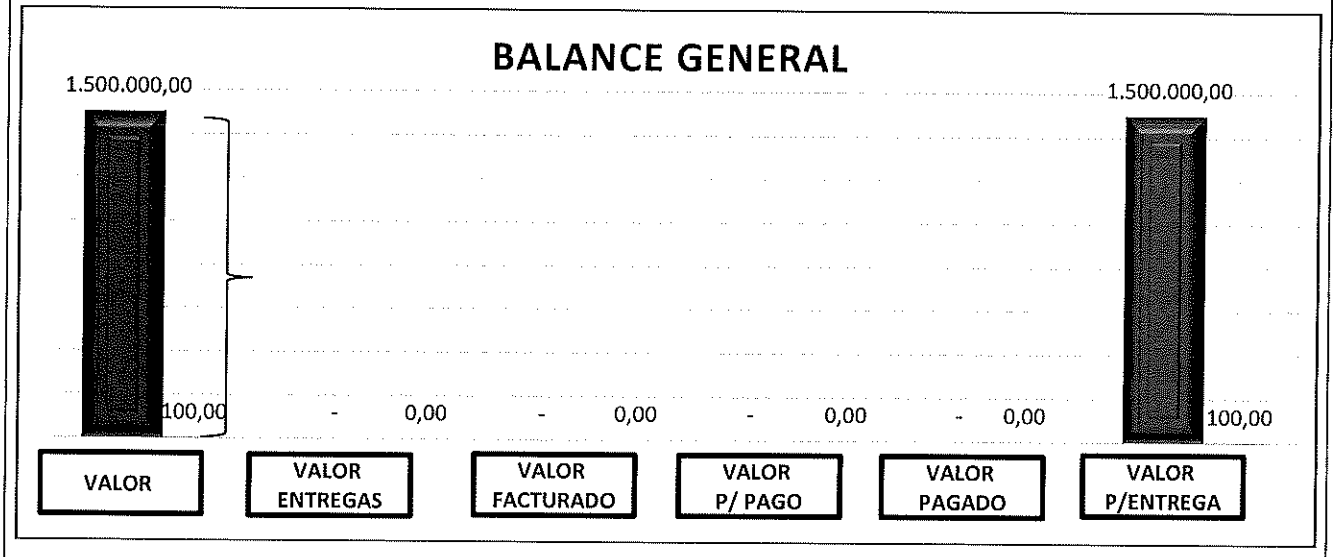
Los pagos se realizarán a la cuenta del contratista así:

NOMBRE BENEFICIARIO: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACION
CUENTA NO. 0550106600263227
TIPO DE CUENTA: AHORRO
ENTIDAD FINANCIERA: BANCO DAVIVIENDA S.A

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

MECAL: Capitán Carlos Andrés Beltrán – Jefe grupo logístico MECAL

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	$	200.000.000,00	100,00
Valor total de las entregas	$	0.00	0,00
Valor total facturado	$	0.00	0,00
Valor facturado pendiente de pago	$	0.00	0,00
Valor pagado	$	0.00	0,00
Valor pendiente de entrega	$	200.000.000,00	100,00

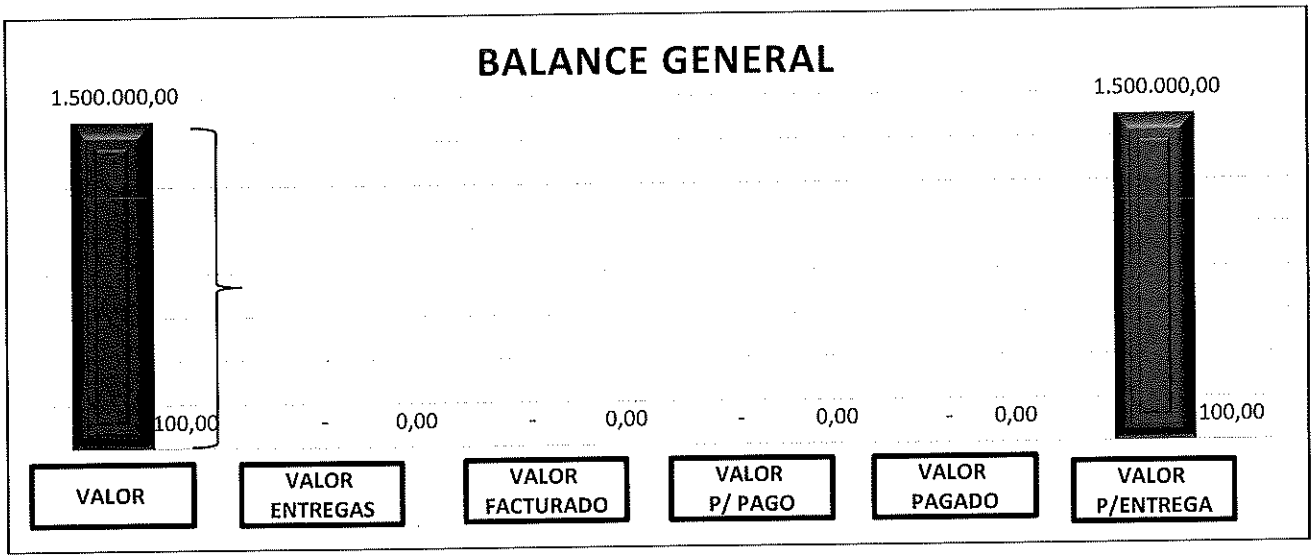


b. **Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado** (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
VIGENCIA MECAL							
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TOTAL							

DINCO- CT Gina María Parrado Marín– Jefe Grupo de Incorporación MECAL

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	$ 1.500.000,00	100
Valor total de las entregas	$ 0,00	0,00
Valor total facturado	$ 0,00	0,00
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00
Valor pagado	$ 0,00	0,00
Valor pendiente de entrega	$ 1.500.000,00	100,00



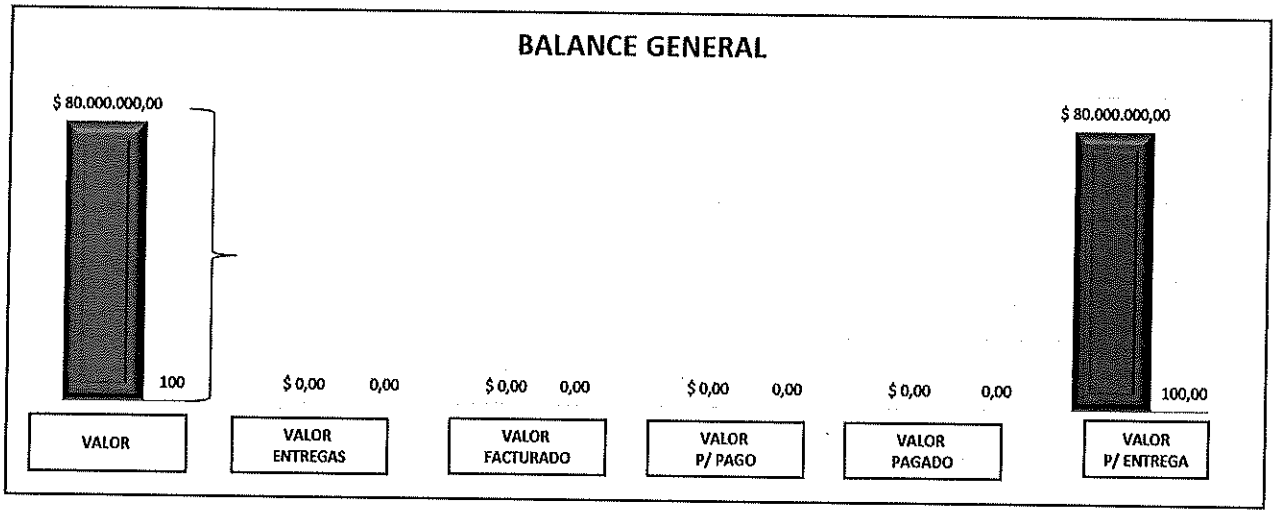
b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
GINCA							
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TOTAL							

DEVAL: IJ JHON EDWIN HENAO MUÑOZ - Responsable Servicios Generales DEVAL

a. Balance general de pagos y entregas

CONTRATO PRINCIPAL - ADICION 001	Valor en pesos	% del valor del contrato u orden de compra
Valor total del contrato u orden de compra	$ 80.000.000,00	100,00
Valor total de las entregas	$ 0,00	0,00
Valor total facturado	$ 0,00	0,00
Valor facturado pendiente de pago	$ 0,00	0,00
Valor pagado	$ 0,00	0,00
Valor pendiente de entrega	$ 80.000.000,00	100,00



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
DEVAL							
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TOTAL							

4.2 Entrada de Bienes

- No aplica

5 RECOMENDACIONES

De lo antecedentes y argumentos descritos a lo largo del presente informe de supervisión, es posible dilucidar y certificar el cabal, oportuno y total cumplimiento por parte del contratista; sin que se evidencien o resalten recomendaciones a ser tenidas en cuenta, manifestando únicamente que al contratista le asiste la capacidad operativa, administrativa y demás frente a la ejecución de contratos iguales y/o similares al particular.

6 CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____
capitán **CARLOS ANDRÉS BELTRÁN FLÓREZ**
Jefe Grupo Logístico Policía Metropolitana Santiago de Cali
Supervisor Contrato No. 11-9-10034-2025
Correo electrónico: mecal.arlog@policia.gov.co

Firma_____
capitán **GINA MARIA PARRADO MARÍN**
Jefe Grupo de Incorporación MECAL
Supervisor Contrato No. 11-9-10034-2024
Correo electrónico: dinco.ginca@policia.gov.co

Firma_____
Intendente. **JHON EDWIN HENAO MUÑOZ**
Jefe Servicios Generales DEVAL
Supervisor Contrato No. 11-9-10034-2024
Correo electrónico: mecal.arlog@policia.gov.co