MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
HOGAR MADRE MARIA SAN LUIS CALI

GS-2026- **/ MECAL – ARSEV-HOMAS – 20.1**

Santiago de Cali, 05 agosto del 2026

Señor brigadier general
HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Calle 21 1N 65 Barrio Piloto
Cali – Valle

Asunto: remito soporte de ejecución seguimiento contractual del contrato No. 11-9-10018-2026

De manera atenta y respetuosa me permito remitir a mi general, el informe de supervisión del mes de julio 2026, referente a la ejecución del contractual del contrato 11-9-10018-2026, "PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR DE PASO MADRE MARÍA DE SAN LUIS (HOMAS) EN LA CIUDAD DE CALI".

Realizando entrega de manera física ante la oficina de Contratos de la Metropolitana Santiago de Cali, la siguiente documentación así:

- Informe de supervisión mediante formato 2BS-FR-0019

Atentamente:

Subintendente JENNY MARCELA OME GUAMANGA
Administrador (A) Hogar Madre María de San Luis- Cali

Anexo: uno (informe de supervisión con seis folios correspondiente a la ejecución de julio 2026)

Elaboró: PT. DANIEL SEBASTIAN PINTO PINTO
Recepcionista /HOMAS

Revisó: SI. JENNY MARCELA OME GUAMANGA
Administrador (A) / HOMAS

Fecha de elaboración: 05-08-2026
Ubicación: D:// Comunicaciones Salidas 2026

Calle 48A No. 90-51 B/ Senderos de Lili
Teléfono: 3224488559
mecal.dibie-hmm@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

jenny.ome jenny.ome jenny.ome

Página 1 de 12	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2026-_____- MECAL- ARSEV - HOMAS - 20.1

Santiago de Cali, 05 de agosto de 2026

Señor brigadier general
HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Calle 21 1N 65 Barrio Piloto
Cali – Valle

ASUNTO: informe de supervisión contrato 11-9-10018-2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO __X__O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**01-07-2026**	**Hasta**	**31-07-2026**

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:

***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-2026-104234-MECAL del 25/05/2026, el Señor brigadier general **HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA**, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señora Subintendente JENNY MARCELA OME GUAMANGA, Administrador Hogar Madre María de San Luis – Cali.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 00**

Información del contrato.

Contrato No. / Orden de Compra	**11-9-10018-2026**

Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"PRESTAR EL SERVICIO INTEGRAL DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR DE PASO MADRE MARÍA DE SAN LUIS (HOMAS) EN LA CIUDAD DE CALI"
Contratista	INTERNEGOCIOS S.A.S.
Representante legal	RUBEN DARIO MEJIA MEJIA
Valor inicial del contrato u orden de compra	**VALOR TOTAL CONTRATO** $ 17.500.000,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	No aplica
Valor total del contrato u orden de compra	$ 17.500.000,00
Plazo de ejecución inicial	01/07/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	01/07/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31-10-2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	No aplica
Adiciones	No aplica
Modificatorios	No aplica
Prorrogas	No aplica
Otros	No aplica

1.1 DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO

1.2 Acciones adelantadas:

Durante el mes de julio, se realizó contacto con el contratista para realizar ejecución del presupuesto cumpliendo con la necesidad del punto de servicio.

La Administración del SIIF Nación a partir del 1 de enero de 2024 realizará la recepción de documentos electrónicos a través del Sistema Facturador SIIF Nación dando cumplimiento con la Guía gestión documentos electrónicos en el proceso de Recepción del Sistema de Factura Electrónica – SIIF Nación.

1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

ITEM	OBLIGACIONES TÉCNICO	CUMPLIÓ SI_NO_	OBSERVACIONES
1	DESAYUNO Combo 1, 1 taza de café en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u en perico (tomate y cebolla), 1 arepa de maíz de 100 g.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem.
2	DESAYUNO Combo 2, 1 taza de chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos de 63 g c/u revueltos, 100 g de arroz blanco, 1 pan aliñado.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
3	DESAYUNO Combo 3, 1 taza de tinto de 240 ml, Tortilla de huevo (tipo omelette sencillo con una loncha de queso), 1 arepa de maíz de 100 g.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
4	DESAYUNO Combo 4, 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml, 2 huevos con salchicha (rancheros) de 110 g, 02 panes tipo croissant de 7 g c/u.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
5	ALMUERZO Combo 1, 150 g de arroz blanco, 200 g sopa de lentejas, 130 g de carne desmechada, 1 tajada larga de plátano maduro, 100 g de ensalada, 1 vaso de jugo de 250 ml.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
6	ALMUERZO Combo 2, 200 g de sopa de verduras, pechuga de pollo a la plancha mínimo de 200 g, 150 g de arroz blanco, 200 g de papas a la francesa, 100 g de ensalada verde, 1 vaso de jugo de 250 ml.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
7	ALMUERZO Combo 3, 200 g de sopa de guineo, 100 g de ensalada, 120 g de arroz blanco, 1 porción de verduras salteadas, 130 g carne de res asada, 1 palito de yuca frita, 1 vaso de jugo de 250 ml.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
8	ALMUERZO Combo 4, 1 plato de sopa de frijoles, 130g de chicharrón, 150 g de arroz blanco, 100 g de ensalada roja, 1 tostada de plátano, 1 vaso de jugo de 250 ml.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
9	CENA Combo 1, 150 g de arroz blanco, 130 g de carne encebollada, Papas en casco, 1 vaso de jugo de 250 ml.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem
10	CENA Combo 2, 150 g de arroz con cabello de ángel, 100 g de ensalada de papa, 1 presa de pollo crocante mínimo de 200 g, 1 vaso de jugo de 250 ml.	SI	Cumplió con el menú establecido en el ítem.
11	CENA Combo 3, 1 filete de pescado mínimo de 150 g, 150 g de arroz, 65 g de patacón, 1 vaso de jugo de 250 ml.	si	Cumplió con el menú establecido en el ítem
12	CENA Combo 4, 150 g de arroz, 130 g de carne de res asada, Papas a la francesa, Rodajas de tomate, 1 vaso de limonada de 250 ml.	si	Cumplió con el menú establecido en el ítem

CONDICIONES TÈCNICAS MINIMAS ADICIONALES

ITEM	OBLIGACIONES TÉCNICO	CUMPLIÓ SI_NO_	OBSERVACIONES
1	El contratista deberá cumplir durante la ejecución de la presente aceptación de oferta con la minuta patrón establecida por la Entidad, incluyendo las porciones y gramajes mínimos definidos por grupo de alimentos, garantizando el adecuado aporte calórico y nutricional requerido en cada una de las alimentaciones suministradas a los usuarios del Hogar de Paso Madre María de San Luis (HOMAS).	SI	Por parte del supervisor se verifico diariamente la entrega de los alimentos como quedó establecido en el contrato y se evidencio que fueron entregados en óptimas condiciones de presentación.
2	El contratista garantizará la capacidad logística y operativa necesaria para la entrega de los alimentos en los horarios establecidos (desayuno 07:00, almuerzo 12:00, cena 17:30) en el lugar de ejecución, mediante declaración suscrita por el representante legal.	SI	Efectivamente cuenta con un establecimiento de comercio físico de su propiedad legalmente constituido en el municipio de Santiago de Cali
3	Con el fin de garantizar los niveles de atención, disponibilidad y eficiencia en la ejecución del contrato, así como de asegurar una adecuada coordinación en la prestación del servicio, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, en la etapa de ejecución y mediante documento escrito, los canales formales de comunicación habilitados para tal efecto, como mínimo los siguientes: línea de atención telefónica y dirección de correo electrónico, los cuales deberán permanecer activos durante toda la ejecución contractual.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.

4	El contratista deberá mantener durante toda la ejecución de la presente aceptación de oferta la capacidad logística, operativa, técnica y de talento humano idónea para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, conforme a las solicitudes y coordinaciones realizadas con el supervisor designado. Así mismo, deberá contar con instalaciones adecuadas para la preparación y suministro de los alimentos, garantizando el cumplimiento de las condiciones mínimas de calidad, inocuidad, salubridad, oportunidad y tiempos de respuesta exigidos por la Entidad.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
5	**Experiencia del personal** Para la Entidad es necesario verificar que el personal destinado a la ejecución del contrato cuente con la experiencia e idoneidad debidamente acreditadas, conforme a los requerimientos definidos en los estudios previos y documentos del proceso, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio. En consecuencia, el contratista deberá allegar, dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio de la ejecución contractual, como mínimo una (01) hoja de vida del personal propuesto, junto con los soportes que acrediten la formación académica y experiencia exigidas, de conformidad con las condiciones establecidas por la Entidad. Un (01) cocinero certificado en competencias laborales, técnico, tecnólogo o con estudios afines. Experiencia general mínima de un (01) año, la cual deberá ser avalada mediante diploma, acta de grado y/o tarjeta profesional. Esta persona será responsable de la preparación de los alimentos. Nota 1: El personal propuesto deberá encontrarse afiliado al Sistema de Seguridad Social Integral en el régimen contributivo (salud, pensión y riesgos laborales), por cuenta del contratista, incluyendo su vinculación a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL), de conformidad con la normativa vigente aplicable. Nota 2: En caso de que el contratista requiera sustituir al personal inicialmente presentado durante la ejecución del contrato, dicha sustitución deberá contar con la autorización previa del supervisor del contrato, quien verificará que el reemplazo cumpla con un perfil igual o superior al exigido en los documentos del proceso.	SI	El presente ítem se coordinó con el contratista para cumplimiento del mismo y a la fecha no se ha presentado situaciones como las previstas en el presente aspecto
6	El contratista deberá entregar los alimentos en el lugar de ejecución en los siguientes horarios, previa solicitud del supervisor del contrato: • Desayuno: 07:00 horas • Almuerzo: 12:00 horas • Cena: 17:30 horas En caso de presentarse circunstancias especiales o casos fortuitos que requieran la prestación del servicio en horarios distintos a los indicados, el oferente deberá contar con la capacidad operativa y de personal necesaria para atender dichos requerimientos, siempre en coordinación previa entre el supervisor y el contratista.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
7	El contratista deberá cumplir con cada una de las opciones de menú solicitadas.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
8	El contratista debe cumplir con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos - Artículo 5. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
9	El contratista debe cumplir con envases y embalaje para la prestación del servicio, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones así:	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.

	Artículo 3. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones: **EMBALAJE.** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios. **ENVASE PRIMARIO.** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento. **ENVASE SECUNDARIO.** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios. **ENVASE TERCIARIO.** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte. **Artículo 17. Envases y embalajes.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012; 834 Y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.		
10	El contratista debe cumplir con el transporte sin costo adicional para la prestación del servicio, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones así: **Artículo 29. Transporte.** El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones: 5- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. 6 - Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. 7 - Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes,	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.

GS-2026-156769-MECAL

	canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. 8 - Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.		
11	El contratista deberá reponer los alimentos que no cumplan con las especificaciones mininas exigidas, que se encuentren en mal estado de presentación o no apto para el consumo en un término no mayor a una hora de solitud verbal por parte del supervisor del contrato o el jefe de turno del hogar de paso.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
12	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase y almacenamiento, de alimentos. De acuerdo con lo anterior, el futuro contratista deberá presentar al supervisor del contrato los certificados de manipulación de alimentos de sus trabajadores que intervienen para la ejecución del contrato.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
13	El contratista deberá cumplir con el sistema de gestión ambiental conforme a la Norma Técnica Colombiana ISO 14001:2015, "Sistemas de gestión ambiental. Requisitos con orientación para su uso", haciendo especial énfasis en la adecuada gestión y disposición final de residuos generados durante la ejecución contractual, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente aplicable.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem
14	El contratista deberá cumplir con la aplicación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST con base al Decreto 1072 del 2015 durante la ejecución del contrato establecidas en el artículo número 2.2.4.6.10, así mismo que con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riegos de cada tarea a ejecutar.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem
15	El contratista deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico debidamente documentado, ajustado a la normatividad sanitaria, ambiental y de inocuidad de alimentos vigente en Colombia, aplicable a todas las instalaciones donde se desarrollen actividades de recepción, proceso, almacenamiento, empaque y expendio de alimentos. Dicho plan deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, abastecimiento y calidad del agua, y prácticas higiénicas del personal, y deberá estar disponible para verificación por parte del supervisor del contrato durante la ejecución contractual.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem
16	El contratista deberá garantizar que todas las preparaciones a base de carne sean elaboradas el mismo día de su consumo, quedando expresamente prohibido el uso de preparaciones del día anterior. Asimismo, el pescado utilizado deberá ser de primera calidad, libre de espinas, incluyendo el destinado a la elaboración de tortas y croquetas. Las porciones de pollo deberán corresponder a piezas tipo pernil, pechuga o filete, conforme a las condiciones de calidad e inocuidad exigidas en la ejecución contractual.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem
17	El contratista deberá cumplir con todas las preparaciones con carne deben ser del mismo día, no se permitirá preparaciones del día anterior. El pescado debe ser de primera calidad, sin espinas inclusive, el utilizado en todas las tortas y croquetas. Las porciones de pollo deben ser de tipo pernil, pechuga o filete.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem
18	El contratista deberá garantizar que la ensalada ofrecida en el menú cuente con una variedad mínima de cuatro (4) ingredientes, incorporando preparaciones atractivas que incluyan diversidad de vegetales (crudos y/o cocidos) y frutas, y que sea entregada debidamente servida al usuario final, conforme a las condiciones de calidad e inocuidad exigidas en la ejecución contractual.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem
19	El contratista deberá cumplir durante la ejecución de la presente aceptación de oferta con la minuta patrón establecida por la Entidad, incluyendo las porciones y gramajes mínimos definidos por grupo de alimentos, garantizando el adecuado aporte calórico y nutricional	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem

GS-2026-156769-MECAL

	requerido en cada una de las alimentaciones suministradas a los usuarios del Hogar de Paso Madre María de San Luis (HOMAS).		

ITEM	OBLIGACIONES JURÍDICAS	CUMPLIÓ SI_NO_	OBSERVACIONES
1	El contratista está obligado a implementar y aplicar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante la ejecución del contrato. Este sistema deberá cumplir estrictamente con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, específicamente en el artículo 2.2.4.6.10. Asimismo, el contratista debe garantizar la dotación y uso de los Elementos de Protección Personal (EPP), los cuales deben ser adecuados a los riesgos y necesidades de cada tarea a ejecutar.	SI	Se le dio a conocer al contratista el presente ítem, para cumplimiento del mismo.
2	El contratista deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico debidamente documentado, ajustado a la normatividad sanitaria, ambiental y de inocuidad de alimentos vigente en Colombia, aplicable a todas las instalaciones donde se desarrollen actividades de recepción, proceso, almacenamiento, empaque y expendio de alimentos. Dicho plan deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, abastecimiento y calidad del agua, y prácticas higiénicas del personal, y deberá estar disponible para verificación por parte del supervisor del contrato durante la ejecución contractual.	SI	Se le dio a conocer al contratista el presente ítem, para cumplimiento del mismo.

ITEM	OBLIGACIONES SG-SST	CUMPLIÓ SI_NO_	OBSERVACIONES
1	El contratista está obligado a implementar y aplicar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante la ejecución del contrato. Este sistema deberá cumplir estrictamente con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, específicamente en el artículo 2.2.4.6.10. Asimismo, el contratista debe garantizar la dotación y uso de los Elementos de Protección Personal (EPP), los cuales deben ser adecuados a los riesgos y necesidades de cada tarea a ejecutar.	SI	Se le dio a conocer al contratista el presente ítem, para cumplimiento del mismo.

ITEM	OBLIGACIONES AMBIENTALES	CUMPLIÓ SI_NO_	OBSERVACIONES
1	El contratista deberá cumplir con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos - Artículo 5. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	SI	Se evidencia el cumplimiento del contratista en la aplicación de las buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato
2	El contratista deberá cumplir con envases y embalaje para la prestación del servicio, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones así: **Artículo 3.** Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones: **EMBALAJE.** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios. **ENVASE PRIMARIO.** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.	SI	Se evidencia el cumplimiento del contratista en la aplicación de las buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato

GS-2026-156769-MECAL

	ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios. **ENVASE TERCIARIO.** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte. **Artículo 17. Envases y embalajes.** Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012; 834 Y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.		
3	El contratista deberá prestar el servicio de transporte sin costo adicional, en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, así: **Artículo 29. Transporte.** El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones: 5- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. 6 - Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. 7 - Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. 8 - Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem
4	El Contratista deberá reponer aquellos alimentos que no cumplan con las especificaciones mínimas exigidas, que se encuentren en mal estado de presentación o que no sean aptos para el consumo. Esta reposición deberá realizarse en un plazo máximo de una hora, contada a partir de la solicitud verbal emitida por el Supervisor del Contrato.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.

5	MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Se define como toda persona que interviene, de manera directa, permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y/o transporte de alimentos. En consecuencia, el contratista está obligado a presentar al Supervisor del Contrato los certificados de manipulación de alimentos vigentes de todo el personal que designe para la ejecución del presente contrato.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
6	El contratista deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico debidamente documentado, ajustado a la normatividad sanitaria, ambiental y de inocuidad de alimentos vigente en Colombia, aplicable a todas las instalaciones donde se desarrollen actividades de recepción, proceso, almacenamiento, empaque y expendio de alimentos. Dicho plan deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, abastecimiento y calidad del agua, y prácticas higiénicas del personal, y deberá estar disponible para verificación por parte del supervisor del contrato durante la ejecución contractual.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.
6	El contratista deberá cumplir con el sistema de gestión ambiental conforme a la Norma Técnica Colombiana ISO 14001:2015, "Sistemas de gestión ambiental. Requisitos con orientación para su uso", haciendo especial énfasis en la adecuada gestión y disposición final de residuos generados durante la ejecución contractual, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente aplicable.	SI	A la fecha se viene cumpliendo a cabalidad con lo establecido en el presente ítem.

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Durante la prestación del servicio no se presentaron situaciones que alteraran su normal ejecución. Actualmente, se está a la espera de la emisión de la factura por parte del contratista; por tal motivo, el presente informe se remite en cero.

3 AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (31) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (92) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Policía Nacional - Policía Metropolitana Santiago de Cali cancelara el valor del contrato de la siguiente forma:

El pago del presente contrato se realizará en forma PARCIAL de acuerdo a la prestación de servicios realizados, en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60La Policía Nacional – Policía Metropolitana Santiago de Cali cancelará el valor de la presente aceptación de oferta mediante pagos parciales, de acuerdo con los bienes efectivamente suministrados y/o servicios prestados de manera mensual, en moneda legal colombiana, a través de transferencia electrónica, dentro de los sesenta (60) días calendario a la radicación de la factura electrónica en la oficina del Grupo de Contratos y en el proveedor tecnológico propio SIIF Nación II.

La factura electrónica deberá contener en el campo de observaciones la siguiente información: "#$16-01-01-M2; número de la aceptación de oferta; correo institucional del supervisor#$", y deberá estar acompañada del recibido a satisfacción suscrito por el supervisor designado, junto con los demás documentos exigidos por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, conforme al derecho a turno y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC).

Para efectos del pago, el contratista deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, según corresponda. Cuando se trate de persona jurídica, deberá allegar la última planilla de pago y certificación expedida por el Revisor Fiscal o Representante Legal en la que conste encontrarse al día en dichos aportes. En caso de persona natural, deberá aportar copia de la última planilla pagada al Sistema de Seguridad Social Integral y soporte del pago correspondiente.

El pago se efectuará conforme al derecho a turno previsto en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 y de acuerdo con la programación del Plan Anual de Caja (PAC) por parte de la Dirección Logística y Financiera de la Policía Nacional – DILOF. Los documentos soporte deberán ser allegados al Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

En caso de devolución de la documentación por inconsistencias, falta de información o errores en el diligenciamiento, el pago quedará sujeto a la subsanación correspondiente y se realizará conforme a la siguiente programación del PAC aprobada por la Dirección Logística y Financiera de la Policía Nacional – DILOF, siempre que el contratista haya corregido oportunamente las observaciones formuladas.

El contratista deberá cargar en la plataforma SECOP II la facturación correspondiente a la aceptación de oferta, requisito que será verificado por el supervisor designado. En consecuencia, las facturas que no se encuentren debidamente registradas en SECOP II no podrán acceder al trámite de derecho a turno para pago.

NOTA 1: La Policía Metropolitana Santiago de Cali efectuará las retenciones, descuentos y deducciones tributarias a que haya lugar, conforme a las obligaciones fiscales del contratista y a la información registrada en el Registro Único Tributario (RUT).

NOTA 2: Todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes que se generen con ocasión de la ejecución de la aceptación de oferta estarán a cargo del contratista.

NOTA 3: El recibido a satisfacción suscrito por el supervisor no constituye aceptación definitiva de los bienes o servicios suministrados, ni exonera al contratista de responder por la calidad, cantidad, funcionamiento, estabilidad, durabilidad y demás obligaciones derivadas de la aceptación de oferta o de la responsabilidad contractual y extracontractual aplicable.

NOTA 4: Para la facturación de los bienes y/o servicios objeto de la aceptación de oferta, el contratista deberá dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en la Circular Externa 042 del 26 de diciembre de 2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y a la Resolución No. 165 del 01 de noviembre de 2023 expedida por la DIAN, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, en lo relacionado con el sistema de facturación electrónica y SIIF Nación II, cuando aplique.

Los pagos se realizarán a la cuenta bancaria registrada por el contratista para tal efecto.

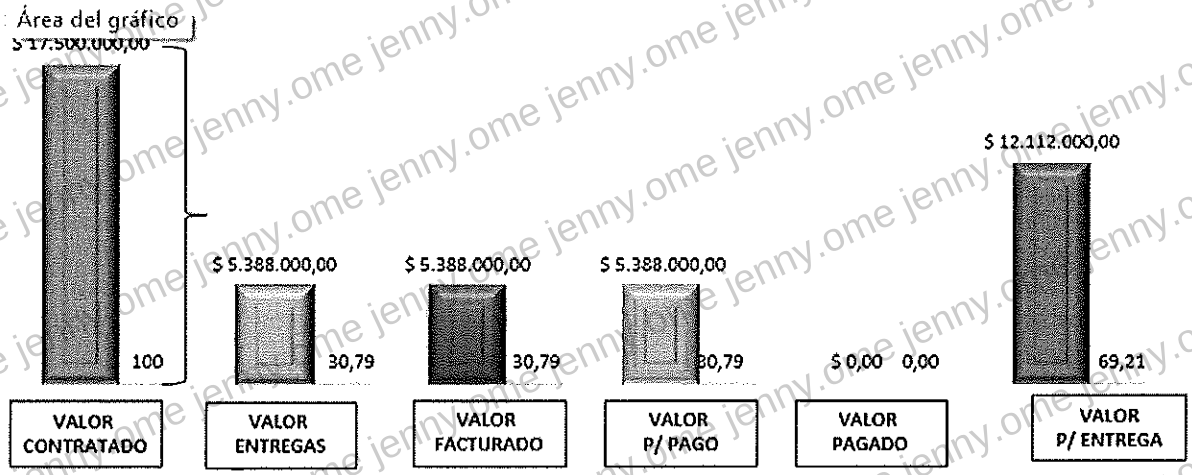
NOMBRE BENEFICIARIO: INTERNEGOCIOS S.A.S.
CUENTA No. 06169473831
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE
ENTIDAD FINANCIERA: BANCOLOMBIA.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato**
Valor total del contrato	**$ 17.500.000,00**	100
Valor total de las entregas	$ 5.388.000,00	30,79
Valor total facturado	$ 5.388.000,00	30,79
Valor facturado pendiente de pago	$ 5.388.000,00	30,79
Valor pagado	$ 0,00	0,00
Valor pendiente de entrega	$ 12.112.000,00	69,21

GS-2026-156769-MECAL

BALANCE GENERAL



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
VIGENCIAS 2026							
N°001 Recibo a satisfacción del 05/08/2026	$ 5.388.000,00	01/03/2026 al 31/03/2026	$ 5.388.000,00	FEIN 2295 del 04/08/2026	Pendiente	Pendiente	Pendiente
TOTAL	$ 5.388.000,00		$ 5.388.000,00				

4.2 Entrada de Bienes

- No aplica

5 RECOMENDACIONES

- No aplica

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.

GS-2026-156769-MECAL

Atentamente,

Firma: _____

Subintendente **JENNY MARCELA OME GUAMANGA**
Administrador (A) Hogar Madre Maria de San Luis
Supervisor Contrato No. 11-9-10018-2026
Correo electrónico: mecal.dibie-hmm@policia.gov.co
No. Celular: 3224488559