MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA VALLE
JEFATURA ADMINISTRATIVA

GS-2026- - DEVAL / SUBCO – JEFAD – 29.25

Guadalajara de buga 08 de agosto de 2026

Señor coronel
JAVIER ORLANDO OBANDO URREGO
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)
Calle 21 1N-65 Barrio Piloto
Santiago de Cali Valle

Asunto: Entrega soporte de Informe de supervisión Contrato 11-9-10008-2026.

De manera atenta y respetuosa me dirijo a mi coronel, con el fin de remitir la documentación que soporta la ejecución del Contrato 11-9-10008-2026., el cual hace referencia a la "PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, EL DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA Y GRUPO DE INCORPORICIÓN CALI, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, ASÍ COMO EL PERSONAL DE APOYO Y EN COMISIÓN, QUE SEA DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN DICHAS JURISDICCIONES, DURANTE EL DESARROLLO DE LOS DIFERENTES EVENTOS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO PROGRAMADOS EN LA PRESENTE VIGENCIA, INCLUYENDO AQUELLOS RELACIONADOS CON LOS COMICIOS ELECTORALES DEL AÑO 2026" realizando la entrega de manera física ante la oficina de contratos de la MECAL, la siguiente documentación así:

ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Informe de supervisión - JULIO

Lo anterior para oportuno conocimiento de mi coronel y fines que estime pertinentes.

Atentamente,

Intendente jefe **JHON EDWIN HENAO MUÑOZ**
Responsable Servicios Generales Departamento de Policía Valle

Anexos: Soporte documental ejecución contractual.

Elaboro: SI. ANDERSON BAYER ARBOLEDA
SUBCO – JEFAD

Reviso: IJ. JHON EDWIN HENAO MUÑOZ
SUBCO – JEFAD

Fecha de elaboración: 07-09-2026
Ubicación: Disco D/ Mis Documentos 2026

Calle 47 No 28- 51
Tele 313-7067931
deval.grulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

jhon.henaom jhon.henaom jhon.henaom

Página 1 de 24 Código: 2BS-FR-0019	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Fecha: 12-03-2021 Versión: 5	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	

No. GS-2026-_____- SUBCO - JEFAD – 20-1

Santiago de Cali, 08 de septiembre 2026

Señor coronel
JAVIER ORLANDO OBANDO URREGO
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)
Calle 21 1N-65 Barrio Piloto
Santiago de Cali Valle

ASUNTO: Informe de supervisión Contrato 11-9-10008-2026

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO__X__ O FINAL_____

Periodo del informe de supervisión

Desde	06-08-2026	**Hasta**	05-09-2026

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

INFORMACIÓN GENERAL:

[1] ***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-2026-044306-MECAL, de fecha 06 de marzo del 2026, el señor Brigadier General HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA (E), obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, nombró como supervisor de la presente orden de compra al señor Subintendente JUAN GUILLERMO PEREZ RODRIGUEZ jefe grupo soporte y apoyo administrativo DIEBU (E) y al señor intendente jefe JHON EDWIN HENAO MUÑOZ Responsable logístico DEVAL, quien asumirá la responsabilidad ante el debido seguimiento a la ejecución contractual del presente contrato de acuerdo a cada una de las responsabilidades y contemplada en la resolución No. 00090 del 15 de enero 2018, por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014.

Mediante comunicado oficial GS-2026-128820-DEVAL se solicita a mi General se sirva estudiar la viabilidad de autorizar y ordenar a quien corresponda el cambio de supervisión del presente contrato, teniendo en cuenta que el señor Intendente Jefe **JHON EDWIN HENAO MUÑOZ**, responsable de la Oficina de Servicios Generales del Departamento de Policía Valle (DEVAL), disfrutará del plan vacacional durante el mes de julio del año en curso. En consecuencia, y mientras dure dicho período, asumirá como encargado de la Oficina de Servicios Generales DEVAL el señor Subintendente **ANDERSON BAYER ARBOLEDA**., de igual forma Mediante comunicado oficial GS-2026-129368-DEVAL se solicita a mi General se sirva estudiar la viabilidad de autorizar

y ordenar a quien corresponda el cambio de supervisión del presente contrato, teniendo en cuenta que el señor Subintendente JUAN GUILLEROM PEREZ RODRIGUES, saldrá de comisión de estudio a curso de ascenso, En consecuencia, asumirá como supervisor del presente contrato al señor intendente CRISTIAN CAMILO QUIROZ ALZATE.

Mediante comunicado oficial GS-2026-157059-MECAL, el señor brigadier general HERBERT LUGUIY BENAVIDEZ VALDERRAMA, obrando en calidad de comandante de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, notifica al señor Intendente Jefe JHON EDWIN HENAO MUÑOZ el cambio de supervisión de los contratos asignados al responsable de servicios generale, en atención al comunicado oficial GS-2026-145165- DEVAL y AC-2026-079857-DEVAL.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 05**

1. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 06-03-2026 al 05-04-2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-065186-SUBCO-JEFAD 20.1 del 06-04-2026.
2. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 06-04-2026 al 05-05-2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-093725-SUBCO-JEFAD 20.1 del 15-05-2026.
3. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 06-05-2026 al 05-06-2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-112386-SUBCO-JEFAD 20.1 del 11-06-2026.
4. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 06-06-2026 al 05-07-2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-135924-SUBCO-JEFAD 20.1 del 06-07-2026.
5. Informe de supervisión del periodo comprendido entre el 06-07-2026 al 05-08-2026, presentado mediante comunicación oficial No. GS-2026-158426-SUBCO-JEFAD 20.1 del 08-08-2026.

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	No. 11-9-10008-2026
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	"PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, EL DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA Y GRUPO DE INCORPORICIÓN CALI, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, ASÍ COMO EL PERSONAL DE APOYO Y EN COMISIÓN, QUE SEA DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN DICHAS JURISDICCIONES, DURANTE EL DESARROLLO DE LOS DIFERENTES EVENTOS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO PROGRAMADOS EN LA PRESENTE VIGENCIA, INCLUYENDO AQUELLOS RELACIONADOS CON LOS COMICIOS ELECTORALES DEL AÑO 2026"
Contratista	YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Representante legal	YARA VIVIANA CANO ZAPATA
Valor inicial del contrato u orden de compra	**TOTAL, CONTRATO: $1.344.282.000,00**

	LOTE 2 DEVAL M2DP: $ 743.962.000,00 DEVAL M2DP ADICION 001: $ 350.000.000,00 DIEBU M2DP17: $ 130.000.000,00 **LOTE 4** DEVAL M2DP: $ 400.000.000,00 DEVAL M2DP ADICION 001: $ 200.000.000,00 DIEBU M2DP17: $ 70.320.000,00
Valor adiciones del contrato u orden de compra	ADICION 001 M2DP LOTE 2: $ 350.000.000,00 ADICION 001 M2DP LOTE 4: $ 200.000.000,00 **VALOR TOTAL ADICION 001: $ 550.000.000,00**
Valor total del contrato u orden de compra	$1.894.282.000,00
Plazo de ejecución inicial	06/03/2026 al 31/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	06/03/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	31/12/2026
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	05/08/2026
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	31/12/2026
Adiciones	Adición 001 mediante comunicado oficial GS-2026-158320-GRUCO-11.6 del 05/08/2026
Modificatorios	No aplica
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 por lotes, así:

LOTE 2

DEVAL – Setecientos cuarenta y tres millones novecientos sesenta y dos mil pesos $ 743.962.000,00 y la adición 001 por trecientos cincuenta millones de pesos $ 350.000.000,00, para un total de mil noventa y tres millones novecientos sesenta y dos mil pesos $ 1.093.962.000,00 el cual hace referencia al 57.75% del valor total del contrato.

DIEBU – Ciento treinta millones de pesos con cero centavos $ 130.000.000,00, el cual hace referencia al 6.86% del valor total del contrato.

LOTE 4

DEVAL – Cuatrocientos millones de pesos $ 400.000.000,00, y la adición 001 por doscientos millones de pesos $ 200.000.000,00, para un total de seiscientos millones de pesos $ 600.000.000,00 el cual hace referencia al 31.67% del valor total del contrato.

DIEBU – Setenta millones trecientos veinte mil pesos $ 70.320.000,00, el cual hace referencia al 3.71% del valor total del contrato

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

1.1 Acciones adelantadas:

En calidad de supervisores, se ha 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 DEVAL y DIEBU, 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.

Por otro lado, se le reitero a la entidad, dar cumplimiento dentro de los tiempos establecidos para la entrega de facturación y certificación de parafiscal, al igual que estas sean cargadas dentro de los tiempos requeridos en la plataforma de Colombia Compra Eficiente, con el fin de evitar cargues extemporáneos.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

LOTE No. 2 ALIMENTACION Y REFRIGERIOS - DEPARTAMENTO DE POLICIA VALLE Y DISTRITO ESPECIAL DE BUENAVENTURA (TRANSPORTE AL PUNTO REQUERIDO)

LOTE NO.	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLIO	OBSERVACIONES Y EVIDENCIAS
2	1	DESAYUNO OPCIÓN 1: Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
2	2	DESAYUNO OPCIÓN 2: Porción de 120 grs, de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	3	DESAYUNO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE POLLO: pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte

		de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.		
2	4	DESAYUNO OPCIÓN 4: CARNE ENCEBOLLADO Porción de 120 grs. de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	5	ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO ASADO O APANADO Cuarto 1/4 pollo asado o apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
2	6	ALMUERZO OPCIÓN 2: Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	7	ALMUERZO OPCIÓN 3: Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
2	8	ALMUERZO OPCIÓN 4: Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	9	ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA: contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	10	ALMUERZO OPCIÓN 6: Pollo frito 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	11	ALMUERZO OPCIÓN 7: LECHONA Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. • Cada porción debe tener 500gr de lechona. • Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte

		excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. • Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol – gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.		
2	12	ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA. Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), frijoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	13	ALMUERZO OPCIÓN 9: AJIACO Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90 gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	14	CENA OPCIÓN 1: Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
2	15	CENA OPCIÓN 2: Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	16	CENA OPCIÓN 3: Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	17	REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO: Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	18	REFRIGERIO OPCIÓN 2: PERRO CALIENTE: salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	19	REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO: de 150 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte

		empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.		
2	20	REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE: de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	21	REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO, pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	22	REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	23	Agua en botella 600ml	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
2	24	Agua en botella 600ml con gas	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte
2	25	agua con soda (o agua carbonatada)	NO APLICA	En el presente ítem no se presentó ejecución a la fecha de corte

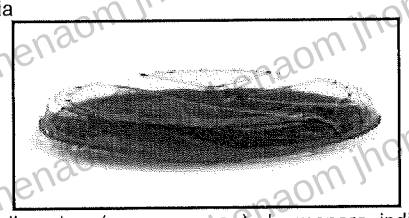
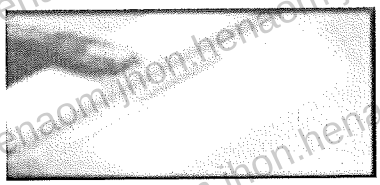
OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO – LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLIÓ	Observaciones y Evidencias
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, el proponente contará con la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas. El oferente deberá contar 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 área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; en propiedad y/o en arriendo, convenio, alianza comercial	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.

		u otra figura jurídica establecida en el código comercial y/o civil colombiano. Para las dos últimas opciones, se debe demostrar mediante documento escrito (personas naturales o jurídicas donde se evidencia el número de identificación tributaria) constituidas ante la Cámara de Comercio. El oferente deberá contar como mínimo con dos (2) de las siguientes tres (3) clasificaciones de los códigos CIIU: Código **5619** ***"expendio de comidas preparadas"***; código 5611 ***"expendio a la mesa de comidas preparadas"*** y código **5629** ***"otros servicios de comidas"***. Dichas actividades guardarán relación directa con el objeto del contrato, garantizando la capacidad suficiente para suministrar los servicios requeridos por la Institución, con distribución fresca y oportuna a cada uno de sus funcionarios. Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (Secretaría de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo. 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 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 4. **Sur Costa pacífica,** Municipio de Buenaventura.		
1 y 2	3	El oferente se compromete, que 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	4	El oferente deberá entregar los alimentos en empaques individuales y recipientes biodegradables (no tóxicos), 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	5	El oferente 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, para lo cual deberá tener en cuenta como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.

<table>
<tr><td>1 y 2</td><td>6</td><td>El oferente 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, así mismo debe garantizar que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.</td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>9</td><td>El oferente deberá garantizar la entrega de los alimentos debidamente empacados de acuerdo a las especificaciones técnicas, en las instalaciones físicas de los municipios de la base de los ocho (08) Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira y Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca conforme se expone a continuación; así:
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>DISTRITO</th><th>MUNICIPIO</th><th>UNIDAD POLICIAL</th><th>DIRECCIÓN DE UBICACIÓN</th></tr>
<tr><td>1</td><td>BUGA</td><td>BUGA</td><td>DISTRITO DE POLICÍA BUGA</td><td>Calle 1 sur Nro. 12-213</td></tr>
<tr><td>2</td><td>TULUÁ</td><td>TULUÁ</td><td>DISTRITO DE POLICÍA TULUÁ</td><td>Calle 14 No. 29 A 81</td></tr>
<tr><td>3</td><td>SEVILLA</td><td>SEVILLA</td><td>DISTRITO DE POLICÍA SEVILLA</td><td>Carrera 47 No. 50-43</td></tr>
<tr><td>4</td><td>ROLDANILLO</td><td>ROLDANILLO</td><td>DISTRITO DE POLICÍA ROLDANILLO</td><td>Calle 7 No. 1 - 33</td></tr>
<tr><td>5</td><td>DAGUA</td><td>DAGUA</td><td>DISTRITO DE POLICÍA DAGUA</td><td>Calle 11 Nro. 14-40 / 14-67</td></tr>
<tr><td>6</td><td>PALMIRA</td><td>PALMIRA</td><td>DISTRITO DE POLICÍA PALMIRA</td><td>Carrera 28 No. 46 - 79</td></tr>
<tr><td>7</td><td>CARTAGO</td><td>CARTAGO</td><td>DISTRITO DE POLICÍA CARTAGO</td><td>Calle 10 No 14-79</td></tr>
<tr><td>8</td><td>BUENAVENTURA</td><td>BUENAVENTURA</td><td>DISTRITO DE POLICÍA BUENAVENTURA</td><td>Carrera 19 E No. 6 - 90 edificio El Tabor</td></tr>
</table>
NOTA: Lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.</td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>1 y 2</td><td>10</td><td>El oferente 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>1 y 2</td><td>11</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, operativa y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.</td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>1 y 2</td><td>12</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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>1 y 2</td><td>13</td><td>Los oferentes deben cumplir 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>1 y 2</td><td>14</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 cumplió con lo</td></tr>
</table>

				pactado en el presente ítem.
1 y 2	15	El oferente se compromete 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.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	16	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, 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 oferente 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.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	17	El oferente 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	18	El oferente 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	19	El oferente 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	20	El oferente se compromete a 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), así mismo con lo referido en la Ley 769 del 2002 Por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre. 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.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.

		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 requieren en refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.		
1 y 2	21	El representante legal deberá contar con la disponibilidad y cantidad de vehículos necesarios para el desarrollo y cumplimiento del contrato, como también que estos 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, una vez iniciada la ejecución, 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 deberán ser destinados única y exclusivamente para el Transporte de Alimentos, lo cual se verificado por el supervisor.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	22	EMPAQUES Y ACCESORIOS El oferente 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  **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	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>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>2</td><td>24</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 garantice la calidad de la preparación de los alimentos y refrigerios.
El oferente deberá contar como requisito mínimo para el inicio de ejecución
(verificación y anexo al proceso contractual por parte del supervisor, previo inicio
de ejecución, con el siguiente personal por cada unidad policial (DEVAL-DIEBU),
para el LOTE No. 2; 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 rowspan="2">Uno (01)</td><td>DEVAL</td><td rowspan="2">Chef o cocinero certificado</td><td rowspan="2">Un (01) año</td></tr>
<tr><td>DIEBU</td></tr>
<tr><td colspan="3">Total; Cuatro (01)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">AYUDANTES DE COCINA</td><td>Dos (02)</td><td>DEVAL</td><td rowspan="3">Certificación de manipulación de alimentos</td><td rowspan="3">Un (01) año</td></tr>
<tr><td>Dos (02)</td><td>DIEBU</td></tr>
<tr><td colspan="3">Total; Cuatro (04)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Total general Cinco (05)</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>1 y 2</td><td>25</td><td>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 dos (02) 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:
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>90101800</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.</td><td>Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).</td><td>Servicio de comida para llevar y a domicilio</td><td>-----</td></tr>
<tr><td>90101500</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento</td><td>Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).</td><td>Establecimientos para comer y beber.</td><td>-----</td></tr>
<tr><td>90101600</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.</td><td>Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).</td><td>Servicios de cáterin</td><td>-----</td></tr>
<tr><td>50192600</td><td>Alimentos, Bebidas y Tabaco</td><td>Alimentos preparados y conservados</td><td>Acompañamientos preparados</td><td>-----</td></tr>
<tr><td>50192700</td><td>Alimentos, Bebidas y Tabaco</td><td>Alimentos preparados y conservados</td><td>Platos combinados empaquetados</td><td>-----</td></tr>
</table>
La sumatoria de la experiencia reportada en el RUP y presentada para su evaluación deberá ser IGUAL o SUPERIOR AL OCHENTA POR CIENTO (80 %) del valor del presupuesto oficial para cada lote.
La experiencia del oferente plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. 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.
Nota 1: con el ánimo de incentivar y beneficiar los emprendimientos y las empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional y en cumplimiento a la normativa</td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
</table>

establecida en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021: "*Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas...*", la entidad establece como criterio diferencial, que 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 demostrar su experiencia mediante la celebración de contratos con empresas públicas o privadas, cuya sumatoria debe ser igual o superior al sesenta por ciento (60%) del valor del presupuesto oficial para cada lote, los cuales deben estar registradas y en firme en el Registro Único de Proponentes - RUP) en mínimo dos (02) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan; 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	-----

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

"*La experiencia es adecuada cuando es afín al tipo de actividades previstas en el objeto del contrato a celebrar*". Negrita y subrayado fuera del texto original. Por tanto, el proponente deberá diligenciar el formulario denominado "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE" y anexar copia de la minuta del contrato, y/o acta de liquidación, y/o certificación donde se evidencie el objeto contractual; con el ánimo de verificar el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el presente proceso contractual.

Nota 2: Los oferente extranjeros no obligados **a estar registrados en el RUP**, deben acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso, mediante la presentación de certificaciones junto con la oferta, expedidas por los contratantes cuya sumatoria de los contratos debe ser de igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial, en las cuales se acredite la celebración, ejecución y terminación de contratos con personas públicas o privadas, y conste como mínimo la información que se indica a continuación:

- Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección y teléfono.
- Nombre y cargo de la persona que expide la certificación y datos de contacto.
- Nombre del contratista
- Número y fecha del contrato.
- Objeto: que corresponda al objeto del contrato.
- Fecha de suscripción e inicio:
- Fecha de terminación: estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso.
- Valor del contrato.
- Calificación del cumplimiento del contrato: la entidad contratante debe certificar que el objeto del contrato se cumplió a cabalidad.

1 y 2	26	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	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.

		requisito, el oferente 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.		
1 y 2	27	El oferente deberá **garantizar** que cuenta con el personal idóneo con su respectiva certificación de manipulación de alimentos la cual debe estar vigente durante la vigencia del contrato, emitido por entidades autorizadas por los organismos sanitarios colombianos con competencia en salud e higiene, mínimo de; cinco (5) empleados para el lote 1 y cinco (5) para el lote 2, según aplique el lote que desee participar, en caso de que esta certificación pierda su vigencia durante la ejecución del contrato, el oferente deberá garantizar su renovación hasta el plazo de ejecución del contrato, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **NOTA:** El personal mínimo requerido debe ser diferente para cada lote. No se admite que presente el mismo personal para varios lotes. Una vez adjudicado el contrato, deberá presentar mediante comunicación escrita, los datos de las personas idóneas que participarán en la ejecución del contrato y estas serán validadas por los supervisores del contrato, conforme se requiere por parte de la Entidad.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	28	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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	29	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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
2	31	El oferente deberá disponer al menos de un funcionario como enlace directo con los supervisores designados para 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.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	32	El oferente 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	33	El oferente 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	34	El oferente 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.
1 y 2	35	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el oferente deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.

1 y 2	36	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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS – SERVICIO DE HOSPEDAJE – LOTE No. 3 y LOTE No. 4

LOTE No.	ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS	CUMPLIÓ	Observaciones y Evidencias
4	2	CAPACIDAD OPERATIVA LOTE No. 4 Con el propósito de ejercer un control y supervisión directa durante la ejecución del presente contrato, es oportuno requerir que el oferente participante, presente uno o más establecimientos de comercio en el Área Urbana de cada uno de los Municipios que se relacionan más adelante, con capacidad de alojar hasta 100 personas en habitaciones acordes a la siguiente descripción. Los establecimientos de comercio se requieren que estén ubicados uno por cada municipio, de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, en el Municipio de Buenaventura. De los establecimientos de comercio propuestos se deberá anexar dentro de su propuesta el Certificado de existencia y representación legal, en el cual se pueda evidenciar que el establecimientos de comercio es de propiedad del proponente o arriendo, deberá anexar documento legalmente constituido y firmado que demuestre la alianza o convenio, donde se describan las obligaciones del contratista (Proponente) y del dueño del establecimientos de comercio, en caso de que el establecimientos de comercio sea presentado como alianza o convenio, la cual deberá contar con una vigencia que debe ser igual o superior al contrato resultante del proceso contractual en comento. El oferente deberá <u>certificar por escrito</u> que las habitaciones incluyen colchones, almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas, aire acondicionado, baño común con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable. Servicios opcionales: Wii-Fi, así mismo que se realizará aseo en las habitaciones todos los días. Nota: Los funcionarios que integran el comité de verificación y evaluación durante la etapa de evaluación de las ofertas, podrá realizar visita técnica, previa coordinación con el oferente, con el fin de verificar que las instalaciones ofertadas cumplan con los requisitos exigidos al momento de la visita, así mismo, se verificará que este se encuentre en funcionamiento de acuerdo a la naturaleza de la actividad económica la cual debe de guardar relación con el objeto del presente proceso.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	3	El oferente deberá garantizar con que los establecimientos de comercio donde se hospedara el personal policial cumplan con lo establecido en la Ley 300 de 1996, "*Por la cual se expide la Ley general de turismo y se dictan otras disposiciones*", de acuerdo a lo establecido en el Título IX, Capítulo I, Artículo 77, así mismo en el capítulo II artículos 78 al 83.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	4	El oferente deberá garantizar el descanso de los funcionarios, los hoteles, instalaciones o alojamientos presentados dentro de la oferta, no estarán ubicados contiguo a bares, discotecas y demás establecimientos comerciales que por su objeto comercial generen contaminación auditiva y perturben el entorno y la tranquilidad de los policiales.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	5	El oferente deberá presentar por cada uno de los establecimientos de comercio presentados dentro de su oferta el Registro Nacional de Turismo actualizada ante la respectiva cámara de comercio. **(ANEXAR DOCUMENTO).**	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	6	El oferente deberá garantizar, que, en caso de presentarse situaciones anómalas para el hospedaje del personal, acaecidas por circunstancia imprevista o de fuerza mayor, se compromete a la reubicación inmediata del personal policial, ofreciendo iguales o mejores condiciones de las ofrecidas sin que ello revista un costo adicional para la institución.	SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	7	El oferente deberá garantizar, no cobrar las reservaciones de hospedaje que no lleguen a ser utilizadas.	SI	El contratista cumplió con lo

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>3 y 4</td><td>8</td><td>El oferente deberá garantizar, que contará con servicio de recepcionista presto a atender las inquietudes y sugerencias del personal alojado las 24 horas del día, igualmente deberá tener servicio de camarería dispuesto a tener las habitaciones en óptimas condiciones de limpieza y con los elementos de aseo personal disponible (si es en hoteles tener jabón, papel higiénico, toallas).</td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>3 y 4</td><td>9</td><td>El oferente deberá garantizar, que coordinará el hospedaje o alojamiento para el personal policial, con un plazo de respuesta no mayor a 6 horas después de la notificación por parte del supervisor del contrato.</td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>3 y 4</td><td>10</td><td>El oferente deberá cumplir con lo dispuesto en la ley 1801 de 2016 "código nacional de policía".</td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
<tr><td>y 4</td><td>11</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO
El oferente 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 clasificado y registrar experiencia en los segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en los códigos de la clasificación que más adelante se relacionan, concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; así:
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>90111500</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamiento y centro de encuentros</td><td>Hoteles, moteles y pensiones</td><td>-----</td></tr>
<tr><td>90111800</td><td>Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros</td><td>Cuartos de hotel</td><td>-----</td></tr>
</table>
La sumatoria de la experiencia reportada en el RUP y presentada para su evaluación deberá ser IGUAL o SUPERIOR al cien por ciento (<u>100%</u>), del valor del presupuesto oficial asignado para cada lote.

La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio y promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.
Nota 1: con el ánimo de incentivar y beneficiar los emprendimientos y las empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional y en cumplimiento a la normativa establecida en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021: "Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas...", la entidad establece como criterio diferencial, que 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 demostrar su experiencia mediante la celebración de contratos con empresas públicas o privadas, cuya sumatoria debe ser igual o superior al setenta por ciento (70%) del valor del presupuesto oficial para cada lote, y deberán estar clasificado y registrar experiencia en los segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en los códigos de la clasificación que se relacionan a continuación:
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>90111500</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.</td><td>Instalaciones hoteleras, alojamiento y centro de encuentros</td><td>Hoteles moteles y pensiones</td><td>-----</td></tr>
</table></td><td>SI</td><td>El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.</td></tr>
</table>

		90111800	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Cuartos de hotel	----	
		Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal. *"La experiencia es adecuada cuando es afín al tipo de actividades previstas en el objeto del contrato a celebrar"*. Negrita y subrayado fuera del texto original. Por tanto, el proponente deberá diligenciar el formulario denominado "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE" y anexar copia de la minuta del contrato, y/o acta de liquidación, y/o certificación donde se evidencie el objeto contractual; con el ánimo de verificar el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el presente proceso contractual. **Nota 2:** Los oferente extranjeros no obligados a estar registrados en el RUP, deben acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso, mediante la presentación de certificaciones junto con la oferta, expedidas por los contratantes cuya sumatoria de los contratos debe ser de igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial, en las cuales se acredite la celebración, ejecución y terminación de contratos con personas públicas o privadas, y conste como mínimo la información que se indica a continuación: ➢ Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección y teléfono. ➢ Nombre y cargo de la persona que expide la certificación y datos de contacto. ➢ Nombre del contratista ➢ Número y fecha del contrato. ➢ Objeto: que corresponda al objeto del contrato. ➢ Fecha de suscripción e inicio: ➢ Fecha de terminación: estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso. ➢ Valor del contrato. Calificación del cumplimiento del contrato: la entidad contratante debe certificar que el objeto del contrato se cumplió a cabalidad.		
3 y 4	12	El oferente debe presentar dentro de su oferta el plan de evacuación actualizado de los establecimientos de comercio ofertadas.				SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	13	El oferente deberá certificar que cumple con las normas ambientales para la prestación del servicio por parte de la institución.				SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	14	El oferente deberá garantizar que se compromete a realizar labores de limpieza y desinfección diaria de todas las zonas del hotel incluyendo las habitaciones cumpliendo con los protocolos de Bioseguridad.				SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	15	El oferente deberá cumplir con las normas vigentes de seguridad referentes a incendios y seguridad humana, para lo cual deberá presentar certificado vigente expedido por bomberos, el cual debe corresponder a la dirección del establecimiento.				SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	16	El oferente deberá contar con el concepto sanitario (cumplimiento de requisitos técnicos vigentes del ministerio de salud pública) ley 09 del 1979.				SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	17	El oferente deberá presentar por cada uno de los establecimientos de comercio presentados dentro de su oferta el certificado vigente de fumigación contra ácaros, roedores e insectos. (**ANEXAR CERTIFICADO**).				SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.
3 y 4	18	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, 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				SI	El contratista cumplió con lo pactado en el presente ítem.

		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 oferente 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.		
3 y 4	19	El oferente deberá anexar el documento del 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 cumplió con lo pactado en el presente ítem.

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.

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (184) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato u orden de compra, restando (117) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

El pago será de forma PARIAL; lo realizará la Policía Nacional - Policía Metropolitana Santiago De Cali a través transferencia electrónica, por el Ministerio de Hacienda y Crédito Publico, 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 #$16-01-01-M2; el número del contrato; correo institucional del supervisor del contrato#$. junto con el recibo a satisfacción del supervisor del contrato, y los documentos requeridos por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, de acuerdo al derecho a turno y a la disponibilidad 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 Logística y Financiera de la Policía Nacional (DILOF). Estos documentos deberán ser allegados a la oficina del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana de Cali, ubicada en la calle 21 No. 1N-65 segundo piso, barrio Piloto en Cali.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana de Cali, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana 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 Logística y Financiera de la Policía Nacional (DILOF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones, y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

NOTA 1: El contratista favorecido deberá de manera mensual cargar en la plataforma de contratación pública 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.

NOTA 2: La Policía Metropolitana Santiago de Cali, efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional, de conformidad con la inscripción en el registro único tributario.

NOTA 3: Cualquier tipo de impuesto, que genere la ejecución del contrato, será a cargo del contratista.

NOTA 4: El documento de recibido a satisfacción aunque se encuentre suscrito por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, respecto del bien o servicio suministrado y por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la durabilidad, cantidad y buena calidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil sea esta contractual o extracontractual.

NOTA 5: Para la facturación de los bienes o servicios contratados deberá tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la Circular Externa 042 del 26/12/2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, mediante la cual se implementa el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIF NACIÓN" y la Resolución No. 165 del 01 de noviembre de 2023 "Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación", esto en caso de que aplique. Los pagos se realizarán a la siguiente cuenta:

Los pagos se realizarán en la cuenta del contratista as:

NOMBRE BENEFICIARIO: YARA VIVIANA CANO ZAPATA
NIT. 38466066-4
CUENTA No. 0198026536
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE
ENTIDAD FINANCIERA: BBVA COLOMBIA.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

DEVAL LOTE 2

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	$1.093.962.000,00	100,00
Valor total de las entregas	$731.754.900,00	66,89
Valor total facturado	$731.754.900,00	66,89
Valor facturado pendiente de pago	$97.164.900,00	8,88
Valor pagado	$634.590.000,00	58,01
Valor pendiente de entrega	$362.207.100,00	33,11

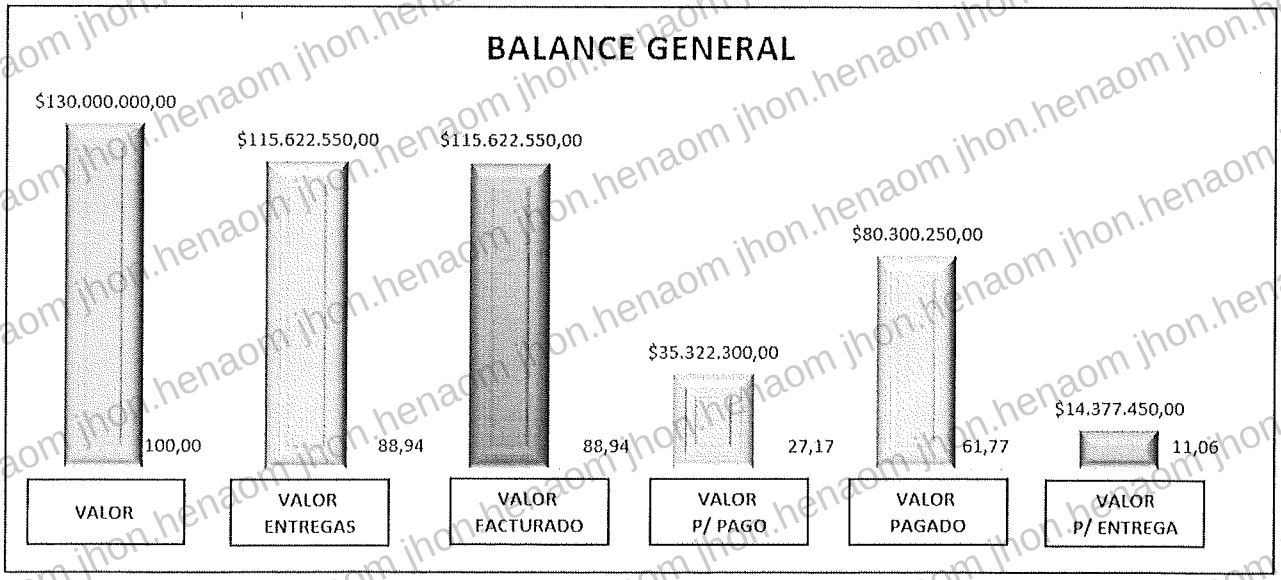
b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)

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 LOTE 2							
No. 031 recibido a satisfacción del 23/07/2026	$27.477.450,00	04/08/2026 AL 11/08/2026	$27.477.450,00	FE1200	Pendiente	Pendiente	Pendiente
No. 032 recibido a satisfacción del 23/07/2026	$24.486.300,00	31/07/2026 AL 07/08/2026	$24.486.300,00	FE1201	Pendiente	Pendiente	Pendiente
No. 033 recibido a satisfacción del 23/07/2026	$19.350.000,00	11/08/2026 AL 13/08/2026	$19.350.000,00	FE1202	Pendiente	Pendiente	Pendiente
No. 034 recibido a satisfacción del 23/07/2026	$8.429.400,00	31/07/2026	$8.429.400,00	FE1203	Pendiente	Pendiente	Pendiente
No. 035 recibido a satisfacción del 23/07/2026	$17.421.750,00	16/08/2026 AL 01/09/2026	$17.421.750,00	FE1226	Pendiente	Pendiente	Pendiente
TOTAL	$ 97.164.900,00		$ 97.164.900,00				

DIEBU LOTE 2

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	$130.000.000,00	100,00
Valor total de las entregas	$115.622.550,00	88,94
Valor total facturado	$115.622.550,00	88,94
Valor facturado pendiente de pago	$35.322.300,00	27,17
Valor pagado	$80.300.250,00	61,77
Valor pendiente de entrega	$14.377.450,00	11,06



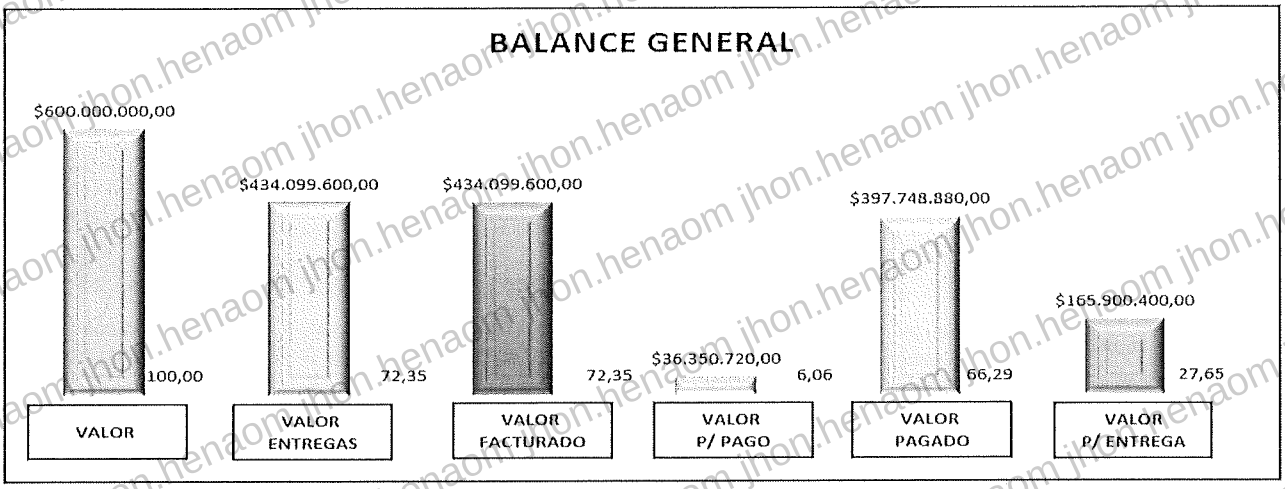
b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. Factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
DIEBU LOTE 2							
No. 07 recibido a satisfacción del 01/08/2026	$3.181.950,00	01/07/2026 AL 31/07/2026	$3.181.950,00	FE1191	Pendiente	Pendiente	Pendiente
No. 08 recibido a satisfacción del 04/09/2026	$32.140.350,00	01/07/2026 AL 31/07/2026	$32.140.350,00	FE1254	Pendiente	Pendiente	Pendiente
TOTAL	**$35.322.300,00**		**$35.322.300,00**				

DEVAL LOTE 4

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	$600.000.000,00	100,00
Valor total de las entregas	$434.099.600,00	72,35
Valor total facturado	$434.099.600,00	72,35
Valor facturado pendiente de pago	$36.350.720,00	6,06
Valor pagado	$397.748.880,00	66,29
Valor pendiente de entrega	$165.900.400,00	27,65



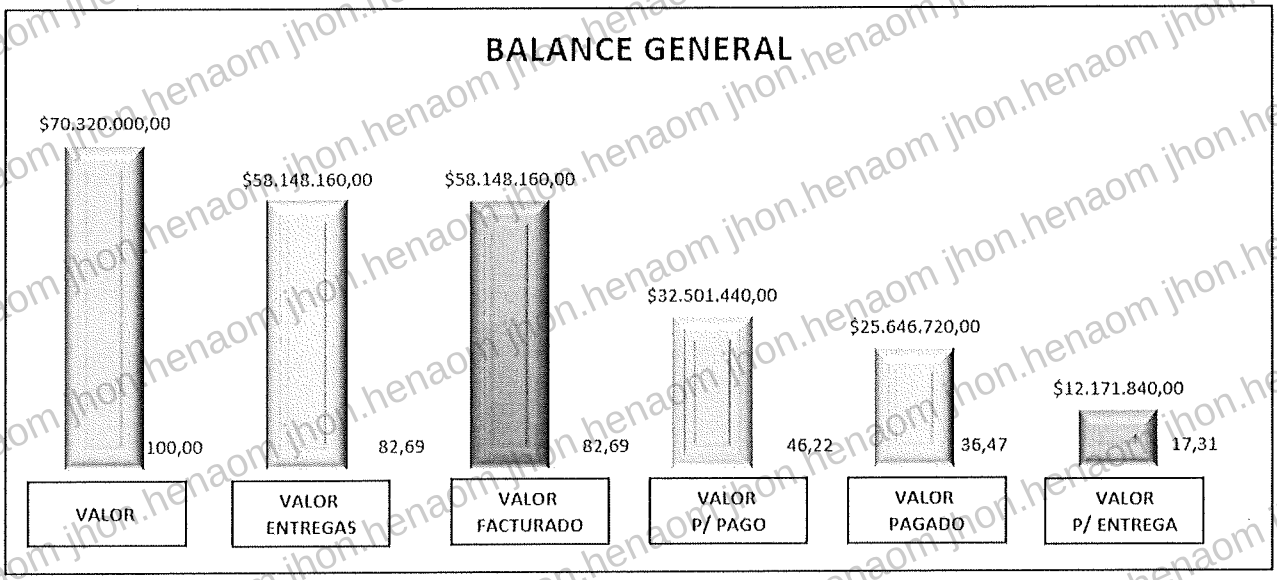
b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra únicamente del periodo que está informando)

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 LOTE 4							
No. 15 recibido a satisfacción del 11/08/2026	$2.251.120,00	20/07/2026 AL 31/07/2026	$2.251.120,00	FE1199	Pendiente	Pendiente	Pendiente
No. 16 recibido a satisfacción del 13/08/2026	$19.856.640,00	05/08/2026 AL 12/08/2026	$19.856.640,00	FE1204	Pendiente	Pendiente	Pendiente

No. 17 recibido a satisfacción del 13/08/2026	$6.905.920,00	06/08/2026 AL 08/08/2026	$6.905.920,00	FE1205	Pendiente	Pendiente	Pendiente
No. 18 recibido a satisfacción del 04/09/2026	$7.337.040,00	16/08/2026 AL 01/09/2026	$7.337.040,00	FE1228	Pendiente	Pendiente	Pendiente
TOTAL	$ 36.350.720,00		$ 36.350.720,00				

DIEBU LOTE 4

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	$70.320.000,00	100,00
Valor total de las entregas	$58.148.160,00	82,69
Valor total facturado	$58.148.160,00	82,69
Valor facturado pendiente de pago	$32.501.440,00	46,22
Valor pagado	$25.646.720,00	36,47
Valor pendiente de entrega	$12.171.840,00	17,31



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
DIEBU LOTE 4							
No. 008 recibido a satisfacción del 04/09/2026	$32.501.440,00	01/08/2026 AL 31/08/2026	$32.501.440,00	FE 1253	Pendiente	Pendiente	Pendiente
TOTAL	$32.501.440,00		$32.501.440,00				

4.2 Entrada de Bienes

DEVAL

TOTAL, FACTURA LOTE 2	
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**
DESAYUNO	986
ALMUERZO	1084
CENA	858
¼ DE POLLO	136
AGUA EN BOTELLA	340

TOTAL, FACTURA LOTE 4	
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD HABITACIONES**
HABITAION SENCILLA	61
HABITAION DOBLE	6
HABITAION TRIPLE	114

DIEBU

TOTAL, FACTURA LOTE 2	
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**
DESAYUNO	34
ALMUERZO	443
CENA	204
¼ DE POLLO	369
REFRIGERIOS	145

TOTAL, FACTURA LOTE 4	
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD HABITACIONES**
HABITACION SENCILLA	71
HABITACION TRIPLE	27
HABITACION CUATRUPLE	14
HABITACION QUINTUPLE	23

5 RECOMENDACIONES

De lo antecedentes y argumentos descritos a lo largo del presente informe de supervisión, se están realizando las respectivas comunicaciones oficiales y correos electrónicos al contratista con el fin de establecer una buena metodología laboral teniendo en cuenta lo pactado en el contrato.

6 CONCLUSIONES

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

Atentamente,

Firma_____
Intendente Jefe JHON EDWIN HENAO MUÑOZ
Responsable de Servicios Generales DEVAL
Supervisor contrato 11-9-10008-2026
Correo electrónico: deval.grulo@policia.gov.co
No Celular:313-7067931

Firma_____
Intendente CRISTIAN CAMILO QUIROZ ALZATE
Jefe de Soporte y Apoyo DIEBU
Supervisor contrato 11-9-10008-2026
Correo electrónico: deval.diebu-gus@policia.gov.co
No Celular:315-3606109