ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

# INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

| DATOS DEL CONTRATISTA | | |
|---|---|---|
| **CONTRATO No. - AÑO** | **CONTRATISTA** | **IDENTIFICACIÓN** |
| SCJ—1702-2024 | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS | 901.485.547-6 |
| **NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL** | **IDENTIFICACIÓN** | **DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN** |
| JOSÉ ALEJANDRO MARTÍNEZ CORREDOR | 79.914.397 | Carrera 5 Este #20 – 69 Bodega 6 Funza Cundinamarca |
| **NOMBRE CONTACTO** | **CARGO** | |
| ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA | COORDINADORA OPERATIVA | |

| DATOS DEL CONTRATO | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO:** SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPITAL. | | | | | | | | | |
| **CDP No.** | **CRP No.** | **UNIDAD EJECUTORA** | **LOCALIDAD DE EJECUCIÓN** | | | | | | |
| 787 / 738569-1 | 1206 5000891175-1 | 02 | Bogotá D.C. y en Sumapaz | | | | | | |
| **CLASE CONTRATO** | | | **VIGENCIA** | | | | | | |
| SUMINISTRO | | | POR EL TÉRMINO DEL CONTRATO | | | | | | |
| **NOMBRE DEL SUPERVISOR ACTUAL** | | | **CARGO** | | | | | **FECHA DESIGNACIÓN** | |
| JULIO CESAR CASTELLANOS | | | Profesional Especializado Grado 30 | | | | | 30-09-2024 | |
| **NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL** | | | **CARGO** | | | | | **FECHA DESIGNACIÓN** | |
| FABIÁN ANDRÉS LANDINEZ MONCAYO | | | CONTRATISTA | | | | | 23-10-2024 | |
| **PLAZO INICIAL** | | **FECHAS** | | | **PRÓRROGAS** | | **PLAZO FINAL** | | **FECHA FINAL DE TERMINACIÓN** |
| **MESES** | **DÍAS** | **SUSCRIPCIÓN** | **INICIO** | **TERMINACIÓN INICIAL** | **MESES** | **DÍAS** | **MESES** | **DÍAS** | |
| 08 | 00 | 30/09/2024 | 10/10/2024 | 09/06/2025 | 03 | 21 | 11 | 21 | 30/09/2025 |
| **VALOR INICIAL CONTRATO** | | **ADICIONES** | | **VALOR FINAL** | | | | | **VALOR FINAL EJECUTADO** |
| 6.000.000.000 | | $ 2.400.000.000 | | 8.400.000.000 | | | | | **$ 6.658.240.453** |

| DATOS DEL INFORME | | | |
|---|---|---|---|
| **INFORME No.** | **ESTADO DEL CONTRATO** | **PERIODO DEL INFORME** | |
| | | **FECHA INICIAL** | **FECHA FINAL** |
| 11 | Ejecución | 01/08/2025 | 31/08/2025 |

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

# INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

| GARANTÍA | | | |
|---|---|---|---|
| **PÓLIZA No.** | **ASEGURADORA** | **FECHA EXPEDICIÓN** | **FECHA APROBACIÓN** |
| 37-44-101043506 anexo 4 | **SEGUROS DEL ESTADO S.A.** | 11/06/2025 | 11/06/2025 |
| **EVENTO:** | anexo 4 | | |

**VALORES Y PLAZOS GARANTÍA**

| AMPARO | % | VALOR AMPARADO | VIGENCIA | |
|---|---|---|---|---|
| | | | DESDE | HASTA |
| CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO | **20** | $1.680.000.000,00 | 30/09/2024 | 31/03/2026 |
| CALIDAD DE LOS ELEMENTOS | **20** | $1.680.000.000,00 | 30/09/2024 | 31/03/2026 |
| CALIDAD DEL SERVICIO | **20** | $1.680.000.000,00 | 30/09/2025 | 30/03/2025 |
| PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMINZACIONES LABORALES | **5** | $420.000.000,00 | 30/09/2024 | 30/09/2028 |

| GARANTÍA | | | |
|---|---|---|---|
| **PÓLIZA No.** | **ASEGURADORA** | **FECHA EXPEDICIÓN** | **FECHA APROBACIÓN** |
| 37-40-101027699 Anexo 2 | **SEGUROS DEL ESTADO S.A.** | 10/06/2025 | 10/06/2025 |
| **EVENTO:** | Anexo 2 - prorroga al plazo de ejeccuión | | |

**VALORES Y PLAZOS GARANTÍA**

| AMPARO | % | VALOR AMPARADO | VIGENCIA | |
|---|---|---|---|---|
| | | | DESDE | HASTA |
| RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL | - | $ 569.400.0000 | 30/09/2025 | 30/09/2025 |

| SUPERVISORES DEL CONTRATO | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE** | **CARGO** | **DESDE** | **HASTA** |
| JULIO CESAR CASTELLANOS REYES | PROFESIONAL ESPECIALIZADO GRADO 30 | 30-09-2024 | 20-10-2024 |
| Orlando Vega Navas | Director de Bienes para la S C y AJ | 21-0ct-2024 | 24-nov-2024 |
| Julio César Castellanos Reyes | Profesional Especializado Gr. 30 | 25-nov.-2024 | Actualmente |

**INTERVENTOR DEL CONTRATO (Si aplica)**

| NOMBRE | No. Del contrato | DESDE | HASTA |
|---|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A | N/A |

| APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL (Artículo 50 LEY 789 de 2002) | | |
|---|---|---|
| **CONCEPTO** | **CUMPLIÓ** | |
| | **SI** | **NO** |
| ¿EL CONTRATISTA CUMPLIÓ CON LOS APORTES A SALUD, PENSIÓN Y ARL? | **X** | |

BOGOTÁ

## SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

### I. DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

<table>
<tr><th>No. Obligación</th><th>Obligación</th><th>Actividades realizadas</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Mantener fijos los precios ofrecidos y adjudicados durante toda la ejecución del contrato.</td><td>HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, mantiene fijos los precios ofrecidos y adjudicados durante toda la ejecución del contrato, se puede evidenciar en la factura emitida para el mes de Agosto del 2024.<br><br>Así mismo, durante el periodo de ejecución del contrato se han mantenido los precios cotizados, los cuales son los siguientes:<br><br>
<table>
<tr><th>NO. ÍTEM</th><th colspan="2">CONCEPTO - MENÚ</th><th>PRECIO SUBASTADO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>A3</td><td>ALMUERZO TIPO 3: EJECUTIVO</td><td>20.468,37</td></tr>
<tr><td>2</td><td>A2</td><td>ALMUERZO TIPO 2: LASAGNA BOLOGNESA</td><td>21.040,28</td></tr>
<tr><td>3</td><td>A4</td><td>ALMUERZO TIPO 4: LECHONA TOLIMENSE</td><td>19.475,55</td></tr>
<tr><td>4</td><td>A1</td><td>ALMIERZO TIPO 1: POLLO ASADO</td><td>24.318,44</td></tr>
<tr><td>5</td><td>R1</td><td>REFRIGERIO TIPO 1: HAMBURGUESA</td><td>17.856,56</td></tr>
<tr><td>6</td><td>R2</td><td>REFRIGERIO TIPO 2: PERRO CALIENTE</td><td>16.360,27</td></tr>
<tr><td>7</td><td>R3</td><td>REFRIGERIO TIPO 3: ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO</td><td>11.781,40</td></tr>
<tr><td>8</td><td>D3</td><td>DESAYUNO TIPO 3: CREPE</td><td>14.112,86</td></tr>
<tr><td>9</td><td>D1</td><td>DESAYUNO TIPO 1: TAMAL</td><td>15.367,45</td></tr>
<tr><td>10</td><td>D2</td><td>DESAYUNO TIPO 2: YOGURT CON CEREAL</td><td>11.748,69</td></tr>
<tr><td>11</td><td>BA</td><td>PACA DE AGUA X30 600 ML</td><td>75.074,16</td></tr>
<tr><td>12</td><td>BG</td><td>BEBIDAS / PACA GASEOSA x 30 DE 600 ML</td><td>95.400,54</td></tr>
</table>
<br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1L_3RezXuM3eQCBs-KvLpDr_h4UqQpvAy</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Garantizar atención y coordinación de los suministros 24 horas, los 7 días de la semana, solicitados y/o autorizados exclusivamente por el supervisor del contrato.</td><td>HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza la atención y coordinación de los suministros 24 horas, los 7 días de la semana, solicitados y/o autorizados exclusivamente por el supervisor del contrato.<br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1KXD_ccvbe6piaSuli6poOod6gsGgFgMo</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Entregar los productos de conformidad con las condiciones y requerimientos técnicos exigidos en los estudios previos y en el anexo No.1 Especificaciones Técnicas, en la cantidad y en el lugar señalado por el supervisor.</td><td>HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, entrega los productos de conformidad con las condiciones y requerimientos técnicos exigidos en los estudios previos y en el anexo</td></tr>
</table>

| | | |
|---|---|---|
| | | No.1 Especificaciones Técnicas, en la cantidad y en el lugar señalado por el supervisor. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1KXD_ccvbe6piaSuli6poOod6gsGgFgMo |
| **4** | Garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias para el personal manipulador de alimentos de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás que las adicionen, modifiquen o sustituyan | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, se envia al supervisor del contrato por medio de correo electronico los exámente medicos y carné de manipulación del personal que hace parte del proyecto, garantizando el cumplimiento de las normas sanitarias para el personal manipulador de alimentos de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás que las adicionen, modifiquen o sustituyan. Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dxkx4f2p3wOodPM06J5xI0S8fK75jB1k |
| **5** | Asumir el almacenamiento de los productos, transporte, traslado, distribución, cargue y descargue en el sitio de entrega indicado por el Supervisor del Contrato, incluido perímetro urbano y área rural del Distrito Capital. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, asume el almacenamiento de los productos, transporte, traslado, distribución, cargue y descargue en el sitio de entrega indicado por el Supervisor del Contrato, incluido perímetro urbano y área rural del Distrito Capital. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1tTgPMXX3GmlJ-dSQ1CAOXaWbYIRXq_ad |
| **6** | Garantizar el suministro de raciones alimentarias requeridas por el supervisor del contrato, para la entrega en uno o varios puntos de la ciudad de manera simultánea en un día. | por medio de las remisiones se puede evidenciar que HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza el suministro de raciones alimentarias requeridas por el supervisor del contrato, para la entrega en uno o varios puntos de la ciudad de manera simultánea en un día. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1QAAwNLZv4TZDPt4-n96qH2L6o0un8Jou |
| **7** | Los menús deben ser transportados en vehículos aptos para el transporte de alimentos, los cuales deben garantizar las temperaturas y calidad de los elementos, conservando su frescura y calidad, así como cumplir con los requerimientos exigidos en la Resolución 2674 de 2013 y la Circular Externa DAB 400-1395-17 suscrita por el Invima. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Al inicio del contrato se remite al supervisor por medio de correo electronico los vehiculos a utilizar dentro de la operación los cuales las temperaturas y calidad de los elementos, conservando su frescura y calidad, así |

| | | |
|---|---|---|
| | | como cumplir con los requerimientos exigidos en la Resolución 2674 de 2013 y la Circular Externa DAB 400-1395-17 suscrita por el Invima de cada uno de los menús suministrados.Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/10aP4n4DaeCCG-o2pnJ0nozfIQR3BDsXw |
| **8** | Mantener durante el desarrollo de la ejecución del contrato, el parque automotor apto para el transporte de alimentos y que considere necesario, para cumplir con las entregas exigidas en la ejecución del contrato. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Mantiene durante el desarrollo de la ejecución del contrato, el parque automotor apto para el transporte de alimentos y que considere necesario, para cumplir con las entregas exigidas en la ejecución del contrato. Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/10aP4n4DaeCCG-o2pnJ0nozfIQR3BDsXw |
| **9** | Garantizar la disponibilidad de los vehículos aptos y autorizados para el transporte de alimentos, dando cumplimiento a las condiciones normativas establecidas para transportar alimentos de conformidad con el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o normas que la modifiquen o sustituyan. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza la disponibilidad de los vehículos aptos y autorizados para el transporte de alimentos, dando cumplimiento a las condiciones normativas establecidas para transportar alimentos de conformidad con el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o normas que la modifiquen o sustituyan. Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/10aP4n4DaeCCG-o2pnJ0nozfIQR3BDsXw |
| **10** | Poner a disposición del supervisor del contrato previo a la suscripción del Acta de Inicio, al coordinador operativo presentado en su propuesta. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, El 10 de octubre del 2024, se remite por medio de correo electronico la hoja de vida del coordinador operativo presentado en su propuesta. para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dxkx4f2p3wOodPM06J5xI0S8fK75jB1k |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| **11** | Garantizar durante la ejecución del contrato el rol del coordinador operativo, quien deberá recibir los requerimientos que realice la entidad y organizar todas las actividades necesarias para la entrega efectiva de los alimentos, con disponibilidad 24/7. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza durante la ejecución del contrato el rol del coordinador operativo, quien deberá recibir los requerimientos que realice la entidad y organizar todas las actividades necesarias para la entrega efectiva de los alimentos, con disponibilidad 24/7. para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dxkx4f2p3wOodPM06J5xI0S8fK75jB1k |
| **12** | Presentar para aprobación del supervisor, la hoja de vida y soportes del perfil del cargo coordinador operativo en caso de cambio, la cual deberá mantener las mismas condiciones o mejorarlas a las ofrecidas en su propuesta, para la ejecución del contrato. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, presenta para aprobación del supervisor, la hoja de vida y soportes del perfil del cargo coordinador el 10 de octubre por medio de correo electronico y el operativo el 11 de octubre del 2024, , la cual deberá mantener las mismas condiciones o mejorarlas a las ofrecidas en su propuesta, para la ejecución del contrato. para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dxkx4f2p3wOodPM06J5xI0S8fK75jB1k |
| **13** | El contratista deberá contar con el personal o equipo humano necesario para cada uno de los requerimientos realizados durante la ejecución del contrato, para la manipulación de alimentos, que cuente con certificación de manipulación de alimentos, así como haberse practicado los exámenes de laboratorio que demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos y demás exigencias que en la materia se consigna en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, lo cual podrá ser verificado por el supervisor en cualquier momento de la ejecución del contrato. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS,cuenta con el personal o equipo humano necesario para cada uno de los requerimientos realizados durante la ejecución del contrato, para la manipulación de alimentos, cuentan con certificación de manipulación de alimentos, así como de exámenes de laboratorio que demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos y demás exigencias que en la materia se consigna en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud. para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1dxkx4f2p3wOodPM06J5xI0S8fK75jB1k |
| **14** | Garantizar que los conductores y ayudantes de los vehículos utilizados para la logística de entrega de los alimentos y bebidas, cuenten con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado para la ejecución de las actividades de | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, hace entrega de la dotación de los conductores y ayudantes de los |

| | | |
|---|---|---|
| | distribución de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que la modifiquen o sustituyan. | vehículos utilizados para la logística de entrega de los alimentos y bebidas de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que la modifiquen o sustituyan. para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1_YunVw65YDU2RY5ThJ5R2nQCanVEytED |
| **15** | Garantizar durante la ejecución del contrato el cumplimiento de lo dispuesto en Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza durante la ejecución del contrato el cumplimiento de lo dispuesto en Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16Fu4stzcrnmgn-huDi3MFKaBFOeV9e-4 |
| **16** | Garantizar que la calidad de menús entregados corresponda con lo establecido dentro de las Especificaciones Técnicas Anexo No.1. y en las cantidades requeridas por la SDSCJ. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza que la calidad de menús entregados corresponda con lo establecido dentro de las Especificaciones Técnicas Anexo No.1. y en las cantidades requeridas por la SDSCJ.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1juRfA1upvXWBK_-2xEAk-eE6Psy5j88b |
| **17** | Dar cumplimiento al procedimiento establecido por la entidad para determinar el valor de los menús o ítems no previstos en el contrato. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Da cumplimiento al procedimiento establecido por la entidad para determinar el valor de los menús o ítems no previstos en el contrato.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Tl8_mU9gXIKUeFP2oOUCvS9hhMO590-r |
| **18** | Suscribir las actas de recibo a satisfacción que haya lugar dentro de la entrega de los productos. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, suscribe las actas de recibo a satisfacción que haya lugar dentro de la entrega de los productos, se anexan remisiones. |

| | | |
|---|---|---|
| | | https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1QAAwNLZv4TZDPt4-n96qH2L6o0un8Jou |
| **19** | Presentar al Supervisor de la SDSCJ, antes de la Firma del Acta de Inicio, el Plan de Saneamiento de la(s) planta(s) productora(s), el cual debe cumplir con lo regulado en el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013. | El 10 de octubre del 2024, se remite por medio de correo electronico al supervisor, el Plan de Saneamiento de la planta productora, el cual debe cumplir con lo regulado en el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013.Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1cI7IZdAkQQcK9DqKaLmKmLfdYGhwQdnO |
| **20** | Presentar a la supervisión del contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del acta de inicio, los siguientes documentos de la(s) planta(s) o sede(s) de producción de alimentos:<br>a) Copia del certificado del último registro de vertimiento ante el prestador del servicio público domiciliario de alcantarillado, cuya fecha de presentación debe ser inferior a un año.<br>b) Copia del permiso de vertimiento emitido por la autoridad ambiental competente, en caso de realizar descarga de aguas residuales a fuentes de agua superficial o al suelo.<br>c) Copia del Permiso de Emisión Atmosférica para Fuentes Fijas vigente, emitido por la autoridad ambiental competente, si alguna de las operaciones del CONTRATISTA corresponde a una o más actividades establecidas en el artículo 2.2.5.1.7.2. del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015, o se relaciona con alguno de los factores y criterios previstos en el artículo 1 de la Resolución 619 del 7 de julio de 1997, o aquella que la adicione, modifique o sustituya. En caso contrario, deberá acreditar su condición de "no generador de emisiones atmosféricas", mediante entrega de certificación expedida por el representante legal. | La presente obligación no aplica para la empresa HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, dado que el certificado y el permiso de vertimientos solo aplica para toda persona natural o jurídica que realice las descargas de aguas residuales generadas de sus actividades domésticas y/o productivas, a un cuerpo de agua, al suelo u otro medio, previo tratamiento de las mismas, por lo anterior este requesito no nos aplica ya que no hacemos la descarga de agua residual directamente a un cuerpo de agua o al suelo, se hace vertimiento al alcantarillado.<br><br>Igualmente no nos aplica el Permiso de Emisión Atmosférica dado que este lo debe tramitar las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, que realicen emisiones atmosféricas por fuentes fijas. Este permiso se requiere para actividades que produzcan descargas de contaminantes a la atmósfera, como:<br>Descargas de humos, gases, vapores, polvos o partículas<br>Incineración de residuos<br>Operación de hornos o calderas, por lo anterior no nos aplica este requisito. ya que no somos generadores de emisiones atmosfericas. |

| | | |
|---|---|---|
| | | https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1xAgX-nXTYY2TEO29mkTb5wcSWmN_3n1K |
| **21** | Contar durante la ejecución del contrato, con la planta o sede de producción de alimentos ofrecida en la propuesta y que cumpla con las normas o disposiciones sanitarias para la elaboración de alimentos, así como mantener las condiciones ofrecidas y autorizaciones vigentes. | El 10 de octubre del 2024, se remite por medio de correo electronico al supervisor, los documentos de la planta o sede de producción de alimentos ofrecida en la propuesta la cual cumple con las normas o disposiciones sanitarias para la elaboración de alimentos, así como mantener las condiciones ofrecidas y autorizaciones vigentes. Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1cI7IZdAkQQcK9DqKaLmKmLfdYGhwQdnO |
| **22** | Contar durante toda la vigencia del contrato con las respectivas licencias, concepto sanitario con acta de visita favorable (90% al 100%) expedido por la autoridad competente; permisos o usos de funcionamiento o convenios necesarios para el desarrollo del objeto del contrato. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, El 10 de octubre del 2024, se remite por medio de correo electronico al supervisor el concepto sanitario con acta de visita favorable (90% al 100%) expedido por la autoridad competente; permisos o usos de funcionamiento o convenios necesarios para el desarrollo del objeto del contrato. Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1cI7IZdAkQQcK9DqKaLmKmLfdYGhwQdnO |
| **23** | Suministrar únicamente servilletas elaboradas a partir de materiales reciclados y utilizar únicamente bolsas plásticas biodegradables en los empaques secundarios de alimentos y empaques de servilletas de cada menú. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, suministra únicamente servilletas elaboradas a partir de materiales reciclados y utilizar únicamente bolsas |

| | | |
|---|---|---|
| | | plásticas biodegradables en los empaques secundarios de alimentos y empaques de servilletas de cada menú.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1epdcbHPYlOJ3vJREo9ryUmA2rmxibb-M |
| **24** | Presentar las fichas técnicas de los elementos utilizados para el empaque de los alimentos, en donde se pueda constatar la característica de biodegradabilidad y el sello ecológico, para los que aplique de acuerdo con las especificaciones técnicas. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, presenta las fichas técnicas de los elementos utilizados para el empaque de los alimentos, en donde se puede constatar la característica de biodegradabilidad y el sello ecológico, para los que aplique de acuerdo con las especificaciones técnicas. Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1LStjYKUz1rZrCiIaQHOAYMTCWJALNGFj |
| **25** | Presentar en la periodicidad que determine el supervisor, los soportes del transporte, almacenamiento, tratamiento, aprovechamiento o disposición final de los residuos generados en la(s) plantas(s) o sede(s) de preparación de alimentos. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, presentaraa en la periodicidad que determine el supervisor, los soportes del transporte, almacenamiento, tratamiento, aprovechamiento o disposición final de los residuos generados en la plantas o sede de preparación de alimentos.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1xRJc1w1rY4Ato3dikMfvA-mtdO-sYOx3 |
| **26** | Suministrar un equipo de comunicaciones sin costo adicional (CUALQUIER OPERADOR) para la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, que garantice la intercomunicación entre el coordinador y el supervisor del contrato con el fin de tratar los temas concernientes al suministro de alimentos y bebidas. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, suministrar un equipo de comunicaciones sin costo adicional para la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, que garantice la intercomunicación entre el coordinador y el supervisor del contrato con el fin de tratar los temas concernientes al suministro de alimentos y bebidas. Los soportes se anexan dentro del primer informe, para el mes de agosto no se presentaron cambios |

| | | |
|---|---|---|
| | | https://drive.google.com/drive/u/1/folders/15iiBlDvaZQQVQKkcO00BUu4msTxVfZLK |
| **27** | Mantener un registro y control del valor ejecutado del contrato con el fin de realizar seguimiento presupuestal y no exceder el valor del mismo, validado en conjunto con el supervisor del contrato. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, mantiene un registro y control del valor ejecutado del contrato con el fin de realizar seguimiento presupuestal y no exceder el valor del mismo, validado en conjunto con el supervisor del contrato.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1L6v41S704vCuII3n40OQU1Io1wTQNONz |
| **28** | Cumplir con todos los requerimientos ambientales y de seguridad exigidos por la ley para la ejecución de las actividades asociadas a la ejecución del objeto del contrato, tales como el cumplimiento de lo regulado por el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014, Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 4741 de 2005 y demás normas que adiciones o modifiquen. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, cumple con todos los requerimientos ambientales y de seguridad exigidos por la ley para la ejecución de las actividades asociadas a la ejecución del objeto del contrato, tales como el cumplimiento de lo regulado por el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014, Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 4741 de 2005 y demás normas que adiciones o modifiquen.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1xCZ5wlSlfpeluLxWaTgG0yvECgd281L1 |
| **29** | Entregar cuando le sea requerido por el supervisor la(s) MUESTRAS DE LOS ITEMS CONTENIDOS EN EL ANEXO No. 1 – Especificaciones Técnicas, con el fin de identificar marca, rótulo, empaque y presentación de productos, con observancia a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano" (modificada por la Resolución 557 de 2022), ofrecidos para la ejecución del contrato. La muestra podrá ser fotográfica y/o física a criterio del supervisor. En caso de requerir muestras físicas, el contratista deberá garantizar que éstas no tendrán costo adicional para la entidad. | A la fecha de entrega del presente informe no se ha requerido por el supervisor la(s) MUESTRAS DE LOS ITEMS CONTENIDOS EN EL ANEXO No. 1 – Especificaciones Técnicas, con el fin de identificar marca, rótulo, empaque y presentación de productos, con observancia a la Resolución 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano" (modificada por la Resolución 557 de 2022), ofrecidos para la ejecución del contrato. La muestra podrá ser |

| | | |
|---|---|---|
| | | fotográfica y/o física a criterio del supervisor. En caso de requerir muestras físicas, el contratista deberá garantizar que éstas no tendrán costo adicional para la entidad.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1G0K6ELUDJ1Q79OzSJo9PaaZ0SF-A3bYw |
| **30** | Presentar al Supervisor de la SDSCJ, cuando este lo requiera, una (01) muestra por tipo de menú suministrado, la cual deberá mantenerse con las condiciones ambientales adecuadas como mínimo 24 horas, contados a partir del momento de la entrega, con el fin de realizar el análisis pertinente en caso de enfermedades trasmitidas por alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. El valor de la contra muestra y los exámenes de análisis de la misma correrán por cuenta del contratista. | A la fecha de entrega del presente informe no se ha requerido por parte del Supervisor de la SDSCJ, una (01) muestra por tipo de menú suministrado, la cual deberá mantenerse con las condiciones ambientales adecuadas como mínimo 24 horas, contados a partir del momento de la entrega, con el fin de realizar el análisis pertinente en caso de enfermedades trasmitidas por alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. El valor de la contra muestra y los exámenes de análisis de la misma correrán por cuenta del contratista.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Uus9DgUx6GP-Y82Z9_0jCnSH9tK6D5dJ |
| **31** | Garantizar, que si por causas imputables, se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por los alimentos suministrados, el contratista asumirá toda la responsabilidad civil que genere las acciones judiciales y/o administrativas iniciadas por dicha causa. | A la fecha no HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza, que si por causas imputables, se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por los alimentos suministrados, el contratista asumirá toda la responsabilidad civil que genere las acciones judiciales y/o administrativas iniciadas por dicha causa.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1wQIS64hj09ykMO9ZZULqRV__5alafNO8 |
| **32** | Dar cumplimiento a los dispuesto en el Decreto Distrital No. 332 de 2020 modificado por el Decreto Distrital 634 de 2023 expedido por el Alcalde Mayor de Bogotá D.C., en el sentido de vincular y mantener durante la ejecución del contrato el 50% de mujeres en su nómina. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, da cumplimiento a los dispuesto en el Decreto Distrital No. 332 de 2020 modificado por el Decreto Distrital 634 de 2023 expedido por el Alcalde junior de Bogotá D.C., en el sentido de vincular y mantener durante la ejecución del contrato el 50% de mujeres en su nómina. |

| | | |
|---|---|---|
| | | https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1sRNKd-y6xjuJLMZ-v_mYdGMnrGOIeZBO |
| **33** | El contratista deberá asistir a los espacios de articulación diseñados por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico en aras de lograr encadenamientos comerciales que dinamicen la participación de pequeños productores en el mercado de compras públicas de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen; para lo cual deberá allegar en los informes a que haya lugar, el certificado o acta de asistencia o soporte de participación. | A la fecha de presentación del presente informe no hemos sido convocados a los espacios de articulación diseñados por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico en aras de lograr encadenamientos comerciales que dinamicen la participación de pequeños productores en el mercado de compras públicas de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y demás normas que las adicionen, complementen o modifiquen; para lo cual deberá allegar en los informes a que haya lugar, el certificado o acta de asistencia o soporte de participación.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1jTB2wfVqtIQ_XFB65OVon40B2Zc1T-ag |
| **34** | Para los alimentos con posibilidad de vinculación directa el contratista deberá incluir en su esquema de proveedores a pequeños productores agropecuarios de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC) o sus organizaciones solidarias, de acuerdo a los lineamientos de la Ley 2046 de 2020, específicamente para los productos de origen nacional, adquiriendo como mínimo un 30% del valor de la compra de estos a los productores y organizaciones registradas en la página http://www.desarrolloeconomico.gov.co/noticias/consulte-registro-organizaciones-productoras-alimentos. En caso en que no sea posible la vinculación de productores con ocasión de la especificidad de los menús por tratarse de alimentos procesados o por la inmediatez del requerimiento, el contratista deberá reportar dicha novedad la cual será verificada por la supervisión del contrato. | No nos aplica, dado que los productos que se suminsitran dentro de cada menú son productos procesados y/o por la inmediatez de los pedidos, no es posible realizar dichos acercamientos.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-NQ644i2sgHRnxWuC9zImQXwJSdc79hJ |
| **35** | Las demás relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual y que le sean requeridas por la Entidad. | HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, da cumplimiento con las demás obligaciones relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual y que le sean requeridas por la Entidad.<br><br>https://drive.google.com/drive/u/1/folders/17318260TlA9fr850gU27N4YiCQFimj6l |
| **II. DE LOS COMPONENTES DEL CONTRATO** | | |

**Componente Financiero – Situación Actual**

| PAGOS EFECTUADOS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **No.** | **AÑO** | **ORDEN DE PAGO No** | **FECHA ORDEN** | **VALOR BRUTO** | **CONCEPTO** | **DESDE** | **HASTA** |
| 1 | 2024 | OP 4666 | 25-11-2024 | $633.035.103 | Pago primera factura | 10-10-2024 | 31-10-2024 |
| 2 | 2024 | OP 5256 | 16-12-2024 | $878.852.782 | Pago segunda factura | 01-11-2024 | 30-11-2024 |
| 3 | 2024 | OP 5883 | 22-01-2025 | $1.704.113.773 | Pago tercera factura | 1-12-2024 | 31-12-2024 |
| 4 | 2025 | OP 6335 | 21-02-2025 | $595.500.095 | Pago cuarta factura | 1-01-2025 | 31-01-2025 |
| 5 | 2025 | OP 6718 | 19-03-2025 | $ 509.976.351 | Pago quinta factura | 1-02-2025 | 28-02-2025 |
| 6 | 2025 | OP 6959 | 20-05-2025 | $ 508.619.433 | Pago sexta factura | 1-03-2025 | 31-03-2025 |
| 7 | 2025 | OP 6979 | 22-05-2025 | $ 488.243.946 | Pago séptima factura | 1-04-2025 | 30-04-2025 |
| 8 | 2025 | OP 7024 | 13-06-2025 | $ 594.520.256 | Pago octava factura | 1-05-2025 | 31-05-2025 |
| 9 | 2025 | OP 1129 | 12-08-2025 | $ 227.264.834 | Pago novena factura | 1-06-2025 | 30-06-2025 |
| 10 | 2025 | OP 1283 | 19-08-2025 | $ 518.113.879 | Pago decima factura | 1-07-2025 | 31-07-2025 |
| **TOTAL PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA** | | | **$ 6.658.240.453** | | | | |

**Componente Técnico – Situación Actual**
**N/A**

**Componente Jurídico – Situación Actual**

**N/A**

**Componente Administrativo – Situación Actual**

**N/A**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

# INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A OPS

F-GCT-1139
V.1

**OBSERVACIONES ADICIONALES DEL SUPERVISOR:**

El proceso se desarrolla según lo programado.

Con base en lo hasta aquí expuesto, como supervisor y apoyo a supervisión de este contrato, manifestamos que hemos cumplido las funciones de verificación, vigilancia y control frente al cumplimiento del objeto del contrato; por tal motivo manifestamos que el Contratista cumplió con el objeto y las obligaciones específicas y generales contractuales pactadas durante el periodo del informe.

**Fecha de elaboración del informe** 05-09-2025



**JULIO CESAR CASTELLANOS REYES**
PROFESIONAL ESPECIALIZADO GRADO 30
Supervisor Contrato No. 1702-2024



**FABIÁN ANDRÉS LANDINEZ MONCAYO**
Contratista
Apoyo a la Supervisión del Contrato No.1702-2024

Revisó:
**JULIO CESAR CASTELLANOS REYES**
PROFESIONAL ESPECIALIZADO GRADO 30
Supervisor Contrato No. 1702-2024
Dirección de Bienes

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

# CONTROL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD

F-AB-1350
V.1

## *CONSOLIDADO DIARIO POR MES*

| | |
|---|---|
| **VALOR INICIAL CONTRATO** | 6.000.000.000 |
| **ADICION** | 2.400.000.000 |
| **VALOR TOTAL CONTRATO** | 8.400.000.000 |

| | |
|---|---|
| **TOTAL CONSUMOS MES ANTERIOR** | 518.113.879 |
| **Total Consumos a fecha de corte** | 741.009.502 |
| **Total Consumos contrato** | 7.399.249.955 |
| **Saldo a la fecha** | 1.000.750.045 |

-

| | | | ***MEBOG*** | | ***BRIGADA XIII*** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA** | **Valor Diario** | **Cantidad raciones Total** | **Valor** | **Cantidades** | **Valor** | **Cantidades** |
| viernes, 1 de agosto de 2025 | 18.401.933 | 1.058 | 18.401.933 | 1.058 | - | - |
| sábado, 2 de agosto de 2025 | 16.602.348 | 958 | 16.602.348 | 958 | - | - |
| domingo, 3 de agosto de 2025 | 12.961.088 | 778 | 12.961.088 | 778 | - | - |
| lunes, 4 de agosto de 2025 | 10.903.275 | 608 | 10.903.275 | 608 | - | - |
| martes, 5 de agosto de 2025 | 10.615.317 | 608 | 10.615.317 | 608 | - | - |
| miércoles, 6 de agosto de 2025 | 13.799.763 | 760 | 13.799.763 | 760 | - | - |
| jueves, 7 de agosto de 2025 | 36.509.623 | 1.898 | 28.894.667 | 1.510 | 7.614.956 | 388 |
| viernes, 8 de agosto de 2025 | 30.759.905 | 1.890 | 30.759.905 | 1.890 | - | - |
| sábado, 9 de agosto de 2025 | 16.818.327 | 1.140 | 16.818.327 | 1.140 | - | - |
| domingo, 10 de agosto de 2025 | 21.102.305 | 1.140 | 21.102.305 | 1.140 | - | - |
| lunes, 11 de agosto de 2025 | 18.863.775 | 1.140 | 18.863.775 | 1.140 | - | - |
| martes, 12 de agosto de 2025 | 18.094.492 | 1.140 | 18.094.492 | 1.140 | - | - |
| miércoles, 13 de agosto de 2025 | 36.274.438 | 2.012 | 36.274.438 | 2.012 | - | - |
| jueves, 14 de agosto de 2025 | 15.255.447 | 912 | 15.255.447 | 912 | - | - |
| viernes, 15 de agosto de 2025 | 17.603.586 | 962 | 17.603.586 | 962 | - | - |
| sábado, 16 de agosto de 2025 | 17.001.352 | 962 | 17.001.352 | 962 | - | - |
| domingo, 17 de agosto de 2025 | 16.341.074 | 912 | 16.341.074 | 912 | - | - |
| lunes, 18 de agosto de 2025 | 16.815.803 | 962 | 16.815.803 | 962 | - | - |
| martes, 19 de agosto de 2025 | 17.714.737 | 912 | 17.714.737 | 912 | - | - |
| miércoles, 20 de agosto de 2025 | 32.444.556 | 1.675 | 32.444.556 | 1.675 | - | - |
| jueves, 21 de agosto de 2025 | 27.245.459 | 1.575 | 27.245.459 | 1.575 | - | - |
| viernes, 22 de agosto de 2025 | 25.740.064 | 1.375 | 25.740.064 | 1.375 | - | - |
| sábado, 23 de agosto de 2025 | 20.750.889 | 1.125 | 20.750.889 | 1.125 | - | - |
| domingo, 24 de agosto de 2025 | 18.576.546 | 1.125 | 18.576.546 | 1.125 | - | - |
| lunes, 25 de agosto de 2025 | 20.902.188 | 1.175 | 20.902.188 | 1.175 | - | - |
| martes, 26 de agosto de 2025 | 23.179.494 | 1.285 | 23.179.494 | 1.285 | - | - |
| miércoles, 27 de agosto de 2025 | 33.543.281 | 1.800 | 33.543.281 | 1.800 | - | - |
| jueves, 28 de agosto de 2025 | 51.260.686 | 2.813 | 39.778.919 | 2.170 | 11.481.767 | 643 |
| viernes, 29 de agosto de 2025 | 40.963.107 | 2.320 | 40.963.107 | 2.320 | - | - |
| sábado, 30 de agosto de 2025 | 25.972.286 | 1.640 | 25.972.286 | 1.640 | - | - |
| domingo, 31 de agosto de 2025 | 57.992.358 | 2.952 | 57.992.358 | 2.952 | - | - |
| **TOTAL** | **741.009.502** | **41.612** | **721.912.779** | **40.581** | **19.096.723** | **1.031** |

COTECNA COMPAÑIA ISO 9001:2015 CERTIFICADA
CERTIFICADO NO. CO-SC1000010101
BOGOTÁ

## ACTA DE ENTREGA Y RECIBO A SATISFACCIÓN BIENES DE CONSUMO

F-GRF-1112
V.2

| | |
|---|---|
| DEPENDENCIA | SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA-DIRECCION DE BIENES |
| OBJETO | SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPITAL |
| VALOR | VALOR DEL CONTRATO: $8.400.000.000,00 |

**DESARROLLO**

El día siete (07) de septiembre de 2025, se efectúa la verificación y consolidación de cada una de las remisiones de suministros de alimentos allegadas por HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, frente a las solicitudes de alimentos por la Policía Metropolitana de Bogotá, las autorizaciones de suministro de alimentos enviadas al proveedor por la Secretaría de Seguridad Convivencia y Justicia a través del Supervisor del Contrato 1702-2024 o contratista de apoyo a la supervisión y los recibidos a satisfacción de los suministros por parte del Grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Bogotá, correpondientes al periodo comprendido entre el 01 de agosto de 2025 y el 31 de agosto de 2025, así:

| ITEM | DESCRIPCIÓN CARACTERISTICAS | | | CANT | VR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | FECHA | AGENCIA | TIPO DE SUMINISTRO | | | |
| 1 | 01/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 200 | $ 15.367 | $ 3.073.490 |
| 2 | 01/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 200 | $ 20.468 | $ 4.093.673 |
| 3 | 01/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 480 | $ 16.360 | $ 7.852.931 |
| 4 | 01/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 170 | $ 16.360 | $ 2.781.246 |
| 5 | 01/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 8 | $ 75.074 | $ 600.593 |
| 6 | 02/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 200 | $ 11.749 | $ 2.349.739 |
| 7 | 02/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 200 | $ 24.318 | $ 4.863.687 |
| 8 | 02/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 380 | $ 17.857 | $ 6.785.492 |
| 9 | 02/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 170 | $ 16.360 | $ 2.781.246 |
| 10 | 02/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 8 | $ 75.074 | $ 600.593 |
| 11 | 03/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 200 | $ 15.367 | $ 3.073.490 |
| 12 | 03/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 4 - LECHONA TOLIMENSE | 200 | $ 19.476 | $ 3.895.111 |
| 13 | 03/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 200 | $ 11.781 | $ 2.356.279 |
| 14 | 03/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 8 | $ 75.074 | $ 600.593 |
| 15 | 03/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 170 | $ 17.857 | $ 3.035.615 |
| 16 | 04/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 200 | $ 14.113 | $ 2.822.571 |
| 17 | 04/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 2 LASAGNA BOLOGNESA | 200 | $ 21.040 | $ 4.208.056 |
| 18 | 04/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 200 | $ 16.360 | $ 3.272.054 |
| 19 | 04/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 8 | $ 75.074 | $ 600.593 |
| 20 | 05/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 200 | $ 11.749 | $ 2.349.739 |
| 21 | 05/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 200 | $ 20.468 | $ 4.093.673 |
| 22 | 05/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 200 | $ 17.857 | $ 3.571.312 |
| 23 | 05/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 8 | $ 75.074 | $ 600.593 |
| 24 | 06/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 250 | $ 15.367 | $ 3.841.862 |
| 25 | 06/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 250 | $ 20.468 | $ 5.117.091 |
| 26 | 06/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 250 | $ 16.360 | $ 4.090.068 |
| 27 | 06/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 10 | $ 75.074 | $ 750.742 |
| 28 | 07/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 500 | $ 14.113 | $ 7.056.428 |
| 29 | 07/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 500 | $ 24.318 | $ 12.159.218 |
| 30 | 07/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 500 | $ 17.857 | $ 8.928.279 |
| 31 | 07/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 10 | $ 75.074 | $ 750.742 |
| 32 | 07/08/2025 | BRIGADA XIII | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 376 | $ 17.857 | $ 6.714.066 |
| 33 | 07/08/2025 | BRIGADA XIII | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 34 | 08/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 500 | $ 11.749 | $ 5.874.347 |
| 35 | 08/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 4 - LECHONA TOLIMENSE | 500 | $ 19.476 | $ 9.737.777 |
| 36 | 08/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 500 | $ 16.360 | $ 8.180.136 |
| 37 | 08/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 10 | $ 75.074 | $ 750.742 |
| 38 | 08/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 380 | $ 16.360 | $ 6.216.903 |
| 39 | 09/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 250 | $ 14.113 | $ 3.528.214 |
| 40 | 09/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 250 | $ 20.468 | $ 5.117.091 |
| 41 | 09/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 250 | $ 11.781 | $ 2.945.349 |
| 42 | 09/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 10 | $ 75.074 | $ 750.742 |
| 43 | 09/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 380 | $ 11.781 | $ 4.476.930 |
| 44 | 10/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 250 | $ 15.367 | $ 3.841.862 |
| 45 | 10/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 2 LASAGNA BOLOGNESA | 250 | $ 21.040 | $ 5.260.070 |
| 46 | 10/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 250 | $ 17.857 | $ 4.464.140 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 47 | 10/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 10 | $ 75.074 | $ 750.742 |
| 48 | 10/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 380 | $ 17.857 | $ 6.785.492 |
| 49 | 11/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 250 | $ 11.749 | $ 2.937.173 |
| 50 | 11/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 4 - LECHONA TOLIMENSE | 250 | $ 19.476 | $ 4.868.888 |
| 51 | 11/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 250 | $ 16.360 | $ 4.090.068 |
| 52 | 11/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 10 | $ 75.074 | $ 750.742 |
| 53 | 11/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 380 | $ 16.360 | $ 6.216.903 |
| 54 | 12/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 250 | $ 15.367 | $ 3.841.862 |
| 55 | 12/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 250 | $ 24.318 | $ 6.079.609 |
| 56 | 12/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 250 | $ 11.781 | $ 2.945.349 |
| 57 | 12/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 10 | $ 75.074 | $ 750.742 |
| 58 | 12/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 380 | $ 11.781 | $ 4.476.930 |
| 59 | 13/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 300 | $ 14.113 | $ 4.233.857 |
| 60 | 13/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 300 | $ 20.468 | $ 6.140.510 |
| 61 | 13/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 1400 | $ 17.857 | $ 24.999.181 |
| 62 | 13/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 63 | 14/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 300 | $ 11.749 | $ 3.524.608 |
| 64 | 14/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 300 | $ 24.318 | $ 7.295.531 |
| 65 | 14/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 300 | $ 11.781 | $ 3.534.419 |
| 66 | 14/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 67 | 15/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 300 | $ 15.367 | $ 4.610.235 |
| 68 | 15/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 4 - LECHONA TOLIMENSE | 300 | $ 19.476 | $ 5.842.666 |
| 69 | 15/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 350 | $ 17.857 | $ 6.249.795 |
| 70 | 15/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 71 | 16/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 300 | $ 14.113 | $ 4.233.857 |
| 72 | 16/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 300 | $ 20.468 | $ 6.140.510 |
| 73 | 16/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 350 | $ 16.360 | $ 5.726.095 |
| 74 | 16/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 75 | 17/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 300 | $ 15.367 | $ 4.610.235 |
| 76 | 17/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 300 | $ 24.318 | $ 7.295.531 |
| 77 | 17/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 300 | $ 11.781 | $ 3.534.419 |
| 78 | 17/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 79 | 18/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 300 | $ 11.749 | $ 3.524.608 |
| 80 | 18/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 300 | $ 20.468 | $ 6.140.510 |
| 81 | 18/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 350 | $ 17.857 | $ 6.249.795 |
| 82 | 18/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 83 | 19/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 300 | $ 15.367 | $ 4.610.235 |
| 84 | 19/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 300 | $ 24.318 | $ 7.295.531 |
| 85 | 19/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 300 | $ 16.360 | $ 4.908.082 |
| 86 | 19/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| 87 | 20/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 350 | $ 15.367 | $ 5.378.607 |
| 88 | 20/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 350 | $ 24.318 | $ 8.511.452 |
| 89 | 20/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 955 | $ 17.857 | $ 17.053.013 |
| 90 | 20/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 20 | $ 75.074 | $ 1.501.483 |
| 91 | 21/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 350 | $ 14.113 | $ 4.939.500 |
| 92 | 21/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 4 - LECHONA TOLIMENSE | 350 | $ 19.476 | $ 6.816.444 |
| 93 | 21/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 705 | $ 16.360 | $ 11.533.992 |
| 94 | 21/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 150 | $ 16.360 | $ 2.454.041 |
| 95 | 21/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 20 | $ 75.074 | $ 1.501.483 |
| 96 | 22/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 350 | $ 15.367 | $ 5.378.607 |
| 97 | 22/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 350 | $ 20.468 | $ 7.163.928 |
| 98 | 22/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 655 | $ 17.857 | $ 11.696.045 |
| 99 | 22/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 20 | $ 75.074 | $ 1.501.483 |
| 100 | 23/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 350 | $ 11.749 | $ 4.112.043 |
| 101 | 23/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 350 | $ 24.318 | $ 8.511.452 |
| 102 | 23/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 405 | $ 16.360 | $ 6.625.910 |
| 103 | 23/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 20 | $ 75.074 | $ 1.501.483 |
| 104 | 24/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 350 | $ 14.113 | $ 4.939.500 |
| 105 | 24/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 2 LASAGNA BOLOGNESA | 350 | $ 21.040 | $ 7.364.098 |
| 106 | 24/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 405 | $ 11.781 | $ 4.771.465 |
| 107 | 24/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 20 | $ 75.074 | $ 1.501.483 |
| 108 | 25/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 350 | $ 11.749 | $ 4.112.043 |
| 109 | 25/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 350 | $ 20.468 | $ 7.163.928 |
| 110 | 25/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 455 | $ 17.857 | $ 8.124.734 |
| 111 | 25/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 20 | $ 75.074 | $ 1.501.483 |
| 112 | 26/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 160 | $ 17.857 | $ 2.857.049 |
| 113 | 26/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 350 | $ 15.367 | $ 5.378.607 |
| 114 | 26/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 4 - LECHONA TOLIMENSE | 350 | $ 19.476 | $ 6.816.444 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 115 | 26/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 405 | $ 16.360 | $ 6.625.910 |
| 116 | 26/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 20 | $ 75.074 | $ 1.501.483 |
| 117 | 27/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 460 | $ 14.113 | $ 6.491.914 |
| 118 | 27/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 460 | $ 24.318 | $ 11.186.480 |
| 119 | 27/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 855 | $ 16.360 | $ 13.988.033 |
| 120 | 27/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 25 | $ 75.074 | $ 1.876.854 |
| 121 | 28/08/2025 | BRIGADA XIII | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 190 | $ 17.857 | $ 3.392.746 |
| 122 | 28/08/2025 | BRIGADA XIII | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 21 | $ 17.857 | $ 374.988 |
| 123 | 28/08/2025 | BRIGADA XIII | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 66 | $ 17.857 | $ 1.178.533 |
| 124 | 28/08/2025 | BRIGADA XIII | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 151 | $ 17.857 | $ 2.696.340 |
| 125 | 28/08/2025 | BRIGADA XIII | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 140 | $ 17.857 | $ 2.499.918 |
| 126 | 28/08/2025 | BRIGADA XIII | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 75 | $ 17.857 | $ 1.339.242 |
| 127 | 28/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 460 | $ 15.367 | $ 7.069.027 |
| 128 | 28/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 4 - LECHONA TOLIMENSE | 460 | $ 19.476 | $ 8.958.755 |
| 129 | 28/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 1225 | $ 17.857 | $ 21.874.284 |
| 130 | 28/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 25 | $ 75.074 | $ 1.876.854 |
| 131 | 29/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL | 460 | $ 11.749 | $ 5.404.399 |
| 132 | 29/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 460 | $ 24.318 | $ 11.186.480 |
| 133 | 29/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 2 PERRO CALIENTE | 1375 | $ 16.360 | $ 22.495.374 |
| 134 | 29/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 25 | $ 75.074 | $ 1.876.854 |
| 135 | 30/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 3 - CREPE | 460 | $ 14.113 | $ 6.491.914 |
| 136 | 30/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 3 - EJECUTIVO | 460 | $ 20.468 | $ 9.415.448 |
| 137 | 30/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 3 ALMOJABANA Y/O PANDEBONO | 695 | $ 11.781 | $ 8.188.070 |
| 138 | 30/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 25 | $ 75.074 | $ 1.876.854 |
| 139 | 31/08/2025 | MEBOG | DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL | 460 | $ 15.367 | $ 7.069.027 |
| 140 | 31/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 2 LASAGNA BOLOGNESA | 460 | $ 21.040 | $ 9.678.528 |
| 141 | 31/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 1015 | $ 17.857 | $ 18.124.406 |
| 142 | 31/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 25 | $ 75.074 | $ 1.876.854 |
| 143 | 31/08/2025 | MEBOG | ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO | 440 | $ 24.318 | $ 10.700.112 |
| 144 | 31/08/2025 | MEBOG | REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA | 540 | $ 17.857 | $ 9.642.541 |
| 145 | 31/08/2025 | MEBOG | BEBIDAS / PACA AGUA x 30 DE 600 ml | 12 | $ 75.074 | $ 900.890 |
| GRAN TOTAL (Suministro de alimentos y bebidas del 01-AGO-2025 al 31-AGO-2025) | | | | | | $ 741.787.911 |

**Dejamos constancia que hemos recibido a satisfacción los elementos aquí contemplados**
**Dado en Bogotá a los 07 días del mes de septiembre de 2025**

**QUIEN ENTREGA:**

**JOSE ALEJANDRO MARTINEZ**
**REPRESENTANTE LEGAL**
**HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS**

**QUIEN RECIBE:**

**MAYOR ANDRES CAMILO HIDALGO**
JEFE LOGISTICO
POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ

**PATRULLERO JHONATHAN QUIMBAY**
LOGISTICO MEBOG
POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ

**TE. CORONEL DIEGO ENRIQUE CAMPO**
OFICIAL PLANEAMIENTO LOGISTICO
DECIMA TERCERA BRIGADA EJERCITO

**Vo Bo:**

**FABIÁN ANDRÉS LANDNEZ MONCAYO**
CONTRATISTA DIRECCIÓN DE BIENES
APOYO A SUPERVISIÓN CTTO. 1702 DE

**JULIO CESAR CASTELLANOS REYES**
Profesional Especializado Grado 30
SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA. - SUPERVISOR CTTO. 1702-2024

**Nota:** Por su naturaleza los bienes relacionados en esta acta no requieren ingreso al almacén de la entidad.
Ver Instructivo: Ingreso de Almacén I-GRF-06.

**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ
ASUNTOS JURÍDICOS

**Nro. GS-2025-** 016763 **/ MEBOG-ASJUR-13**

Bogotá D.C.,

Doctor
FABIÁN ANDRÉS LANDÍNEZ MANCAYO
Dirección de Bienes
Secretaría Distrital de Seguridad Convivencia y Justicia
Fabian.landinez@scj.gov.co
Calle 26 No. 57-83
Bogotá D.C.

Asunto: respuesta solicitud soportes ordenes de servicio

En atención al correo electrónico sin número de fecha 26 de diciembre de 2024, en el cual solicita ***(...)*** *"copia de los soportes de las órdenes de servicio, en los que se detallen las características, cantidades y fines de los servicios solicitados. Esto con el propósito de verificar que se encuentren acordes con las disposiciones y objetivos del contrato.* ***(...)" sic.***

Me permito señalar que dentro de la Cláusula Novena -Obligaciones del supervisor numeral 4 del contrato 1702 de 2024 se estipula claramente que la obligación del supervisor es la de validar que dentro de los requerimientos realizados por la Policía Metropolitana de Bogotá se especifique el tipo de escenario o evento y que este se enmarque dentro del objeto y alcance contractual, situación que se viene presentado en los distintos requerimientos realizados por el grupo logístico de la metropolitana de Bogotá; es preciso indicar que las copias de la órdenes de servicio 0599 anexos 66 COMAN PLANE y 0739 GUFUD mencionadas en los distintos requerimientos, son documentos que establecen las instrucciones internas en la unidad policial y permiten operacionalizar la planeación del servicio, por tanto, la información solicitada cuenta con reserva legal, debido a que estaría relacionada con la "***defensa o seguridad nacional***" y con la ***"privacidad e intimidad de las personas"*** al contener información cuya divulgación podría constituir una difusión no autorizada de datos; postulados normativos, que se encuentran en armonía con el numeral 2 del artículo 13 de la Convención Americana de Derechos Humanos, donde se prescribió que el derecho a recibir informaciones "*no puede estar sujeto a previa censura sino a responsabilidades ulteriores, las que deben estar expresamente fijadas por la ley* ***y ser necesarias para asegurar, a) el respeto a los derechos o a la reputación de los demás, o b) la protección de la seguridad nacional, o el orden público***."

Adicionalmente, el artículo 6 de la Ley 1712 de 2014[1], consagró que el acceso a la información tanto "***pública clasificada***[2]" como "***pública reservada***" puede ser negado o exceptuado por parte del sujeto obligado[3]; razón por la cual, teniendo en cuenta que el objeto de la petición está encaminado a obtener

[1] "*Por medio de la cual se crea la Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional y se dictan otras disposiciones*", la cual, tiene por objeto regular el derecho de acceso a la información pública, los procedimientos para el ejercicio y garantía del derecho y las excepciones a la publicidad de información.
[2] Artículo 6 literal "c)" Ley 1712 de 2014: Información pública clasificada. Es aquella información que estando en poder o custodia de un sujeto obligado en su calidad de tal, pertenece al ámbito propio, particular y privado o semiprivado de una persona natural o jurídica por lo que su acceso podrá ser negado o exceptuado, siempre que se trate de las circunstancias legítimas y necesarias y los derechos particulares o privados consagrados en el artículo 18 de esta ley;
[3] En el presente caso la Policía Nacional.

información con reserva legal, no queda más que limitar su acceso con fundamento en el Principio de Confidencialidad[4], contemplado en el literal "h" del artículo 4 de la Ley 1581 de 2012.

Teniendo en cuenta lo anterior, no es posible atender de manera favorable su solicitud.

Atentamente,

Coronel **WILLIAM JAVIER LARA AVENDAÑO**
Comandante Policía Metropolitana de Bogotá (E)

Elaboró: ABOGADA CAROLINA PEREZ DOMÍNGUEZ
MEBOG-ASJUR.

Revisó: MY. NANCY ALEJANDRA SANDOVAL SARMIENTO
MEBOG-ASJUR.

Revisó: MY. LUIS ENRIQUE SERRADOR OSORIO
MEBOG-GULOG.

Revisó: MY. ALEXANDER GARNICA SILVA
MEBOG-JEFAD.

Fecha de elaboración: 10/06/2025
Ubicación: C://06/Mis documentos/2025

Carrera 52 22-96, 4º piso
Teléfono: 3203023976
mebog.coman-asjur@policia.gov.co
www.policia.gov.co

**INFORMACIÓN PÚBLICA**

[4] Todas las personas que intervengan en el Tratamiento de datos personales que no tengan la naturaleza de públicos están obligadas a garantizar la reserva de la información, inclusive después de finalizada su relación con alguna de las labores que comprende el Tratamiento, pudiendo solo realizar suministro o comunicación de datos personales cuando ello corresponda al desarrollo de las actividades autorizadas en la presente ley y en los términos de la misma. (Literal "h", artículo 4, Ley 1581 de 2012)

# Ejecución contrato 1702 de 2024 - Suministro de alimentos y bebidas

J

Julio Cesar Castellanos Reyes<julio.castellanos@scj.gov.co>

Para: enlacemebogscj

Jue 02/01/2025 20:16

CC: Fabian Andres Landinez Moncayo <fabian.landinez@scj.gov.co>; Manuel Jose Castilla Holguin <manuel.c

Señores supervisores MEBOG y XIII Brigada.
Señores apoyo a supervisión Contrato 1702 de 2024.

Cordial saludo,

En ejecución del contrato de alimentos y bebidas para las agencias de seguridad MEBOG y XIII Brigada, 1702 de 2014, debo recordar lo que solicité hace casi 3 semanas en reunión en la oficina de la Dirección de Bienes (SDSCJ) con el supervisor del contrato por la MEBOG, sobre que los pedidos se deben soportar con las respectivas ordenes de servicio internas de la institución.

Por lo anterior, igualmente reitero a los apoyos a supervisión, designados, que se debe hacer seguimiento al cumplimiento los soportes, con los cuales además se debe estar realizando la verificación de que las actividades que se están apoyando con estos suministros forman para de las que fueron establecidos en el requerimiento presentado por cada institución y que fueron la justificación que dio origen al contrato.

Cordialmente,

JULIO CESAR CASTELLANOS REYES
Profesional Especializado
Dirección de Bienes para la S. C. y A. a la J.

Responder | Responder a todos | Reenviar

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

# ACTA DE VISITA DE CAMPO

F-GCT-1152
V.1

| | |
|---|---|
| Fecha y Hora de la Visita de Campo: | 21/08/2025 Hora de Inicio: 7:36 Hora de Finalización: 8:15 |
| Lugar de la Visita de Campo: | Carrera 5 este # 20-69, Bodega 6, parque empresarial el Cabrero |

## OBJETIVO(S) DE LA VISITA

- Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la producción y suministro de alimentos y bebidas.
- Constatar el estado de la planta de producción, condiciones sanitarias, equipos y procesos conforme a la Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y demás normativa sanitaria

## TEMA(S) TRATADO(S)

- Verificación de condiciones higiénicas de áreas, equipos y almacenamiento.
- Evaluación de vehículos de transporte de alimentos y cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.

## DESARROLLO DE LA VISITA

- Se realizó recorrido por áreas de recepción, almacenamiento, preparación y empaque.
- Se verificó el cumplimiento de las condiciones de limpieza, señalización de flujo, separación de áreas de crudos y cocidos, disponibilidad de lavamanos, registros de temperatura de refrigeración y congelación.

## ANEXO FOTOGRÁFICO

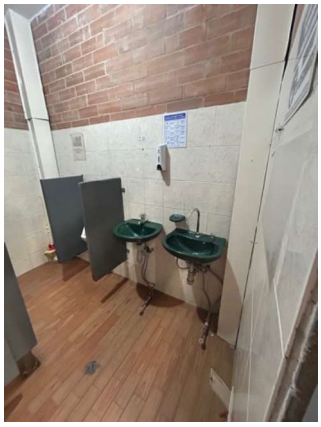




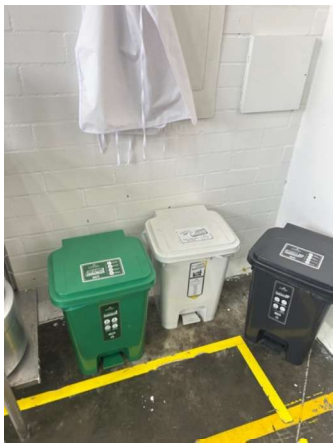



BOGOTÁ

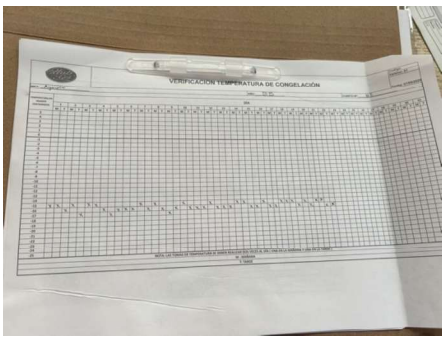

Zona de
Almacenamiento
de Desperdicios

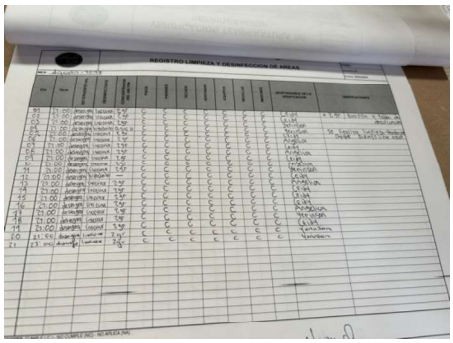


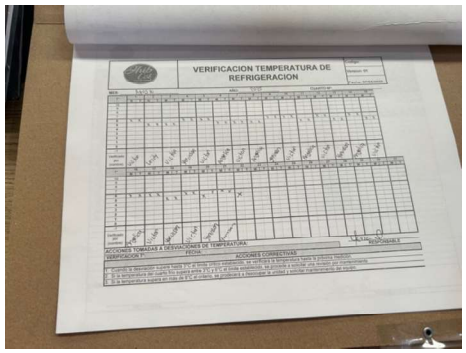


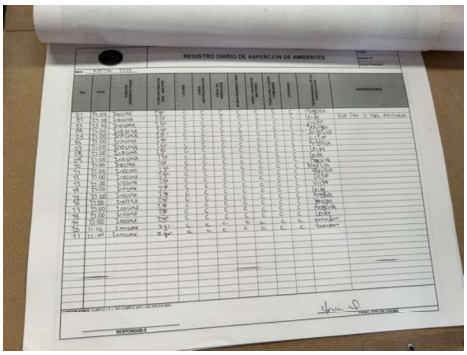


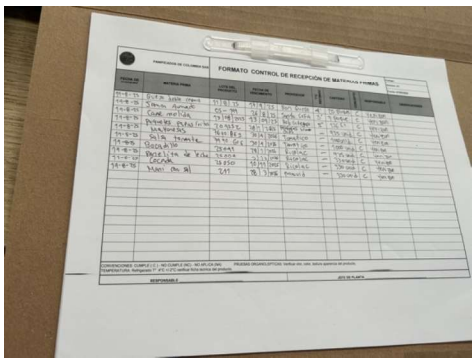


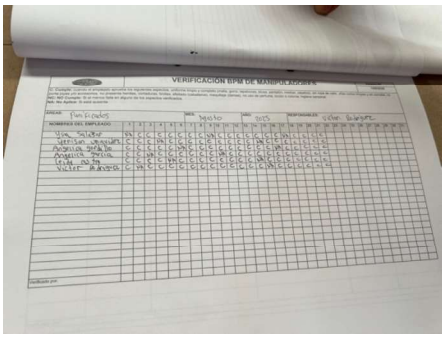

VERIFICACIÓN TEMPERATURA DE CONGELACIÓN


REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS


VERIFICACION TEMPERATURA DE
REFRIGERACION


REGISTRO DIARIO DE ASPERSION DE AMBIENTES


FORMATO CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIALES Y PINTAS


VERIFICACION BPM DE MANIPULADORES

CONCLUSIONES

Durante la visita se realizó una inspección directa en las instalaciones de producción, áreas de almacenamiento y zonas comunes, con revisión de registros documentales y observación del personal manipulador de alimentos. Todos los comentarios y conclusiones fueron sacados conforme a los requisitos legales. Los hallazgos principales fueron:

Descripción de la visita:

- El plan de saneamiento y control de plagas es documentado y vigente, y cuenta con evidencias de seguimiento. La estación de control de roedores está debidamente señalizada. La zona de almacenamiento de desperdicios es aseada y no desprende malos olores, los desperdicios son evacuados por la empresa pública, no hay muchos desperdicios.
- Las áreas de producción son limpias, libres de plagas, con buena iluminación (natural y artificial) y ventilación, pisos y paredes lavables y en buen estado.
- Equipos y utensilios: se evidencia uso de materiales aprobados para uso en la industria de alimentos (acero inoxidable, aluminio anodizado), todos estos se encontraban limpios y en condiciones sanitarias adecuadas.
- Los lavamanos disponibles son de acción con pedal, con agua potable, jabón desinfectante y toallas desechables en puntos estratégicos.
- El personal manipulador cuenta con uniforme completo, cofia o gorro, tapabocas, uñas cortas, sin maquillaje, ni accesorios, con hábitos de higiene observados.
- Contramuestras: las contramuestras son pesadas, tomadas, rotuladas y conservadas 72h bajo congelación.
- Hay una rotación de inventario PEPS cumplida
- La cocción completa es controlada con termómetro y su control se mantiene diligenciado.
- El rotulado es apropiado con las debidas fechas de producción y vencimiento. De la misma forma se da información de consumo inmediato.

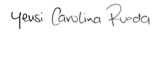
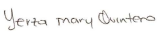
Aspectos por reforzar/en seguimiento

- Frente a las contramuestras, estas no deben ser guardades en congelación si no en refrigeración. Debido a que el alimento a entregar en su mayoría es un alimento caliente este se debe de enfriar en una franja de tiempo de máximo 90min y luego conservase en refrigeración y no congelación.
- Con el fin de prevenir accidentes y garantizar condiciones seguras en la cocina, se recomienda que las ollas, utensilios y demás elementos de trabajo se apoyen exclusivamente sobre mesas de trabajo sanitarias y no sobre otras superficies inadecuadas.
- En la zona de almacenamiento de desperdicios hay un cilindro de gas, en este caso estaba al lado de cajas de madera esperando por recolección. Esta acción es inadecuada por riesgo de seguridad.

En conclusión el establecimiento presenta un alto grado de cumplimiento en las condiciones sanitarias observadas y en la aplicación de BPM, asegurando la inocuidad de los alimentos elaborados. No obstante existen aspectos a reforzar que se revisaran en próximas inspecciones.

| |
|---|
| |
| |

| COMPROMISOS | | | |
|---|---|---|---|
| COMPROMISO | RESPONSABLE | FECHA DE ENTREGA | RESPONSABLE SEGUIMIENTO |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| PARTICIPANTES DE LA VISITA DE CAMPO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| N° | Nombre | Dependencia /Entidad | Teléfono | E-mail | Firma |
| 1 | Andrea María Hazbon Mantilla | SDSCJ | 3108080536 | Andrea.hazbon@scj.gov.co |  |
| 2 | Carolina Rueda | HUB COL Soluciones integrales | 3114569407 | hubintegralscj24@gmail.com |  |
| 3 | Yerza Quintero | HUB COL Soluciones integrales | 3157684176 | yerzaquintero2@gmail.com |  |
| 4 | Wilson Cordero | HUB COL Soluciones integrales | 3112432893 | logisticajomini01@gmail.com |  |

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

# ACTA DE VISITA DE CAMPO

F-GCT-1152
V.1

| | |
|---|---|
| Fecha y Hora de la Visita de Campo: | 28/08/2025 Hora de Inicio: 6:45 Hora de Finalización:7:10 |
| Lugar de la Visita de Campo: | Calle 106 No 7-25 Cantón Norte |

OBJETIVO(S) DE LA VISITA

Verificar el cumplimiento técnico y normativo del transporte y, entrega de los alimentos y bebidas contratados; según lo establecido en el contrato SCJ-1702-2024 y la normativa sanitaria vigente.

TEMAS TRATADOS

- Verificación de vehículo
- Verificación de llegada de alimentos.

DESARROLLO DE LA VISITA

Se realizo la verificación correspondiente al vehículo destinado para el transporte de alimentos, se encontraba en buen estado sanitario, con paredes y pisos lavables, sin evidencia de plagas ni olores extraños.

Al momento de la entrega, los alimentos se encontraban aun ligeramente calientes y fueron recibidos en cajas plásticas recubiertas con bolsas plásticas; cada menú estaba empacado de manera individual.

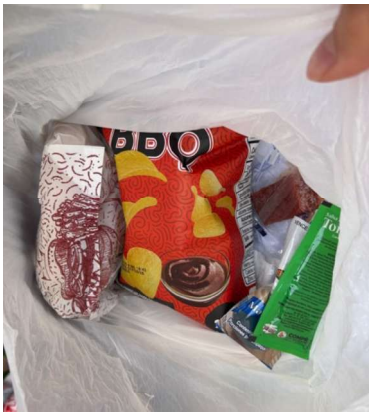
El descargue se realizó de forma adecuada, evitando el contacto directo de los alimentos con el suelo. De igual manera, durante el transporte no se presentó contacto directo con el piso del vehículo.

El vehículo se encontraba limpio, con aislamiento térmico y en cumplimiento de las condiciones establecidas para el transporte de alimentos.

ANEXO FOTOGRÁFICO

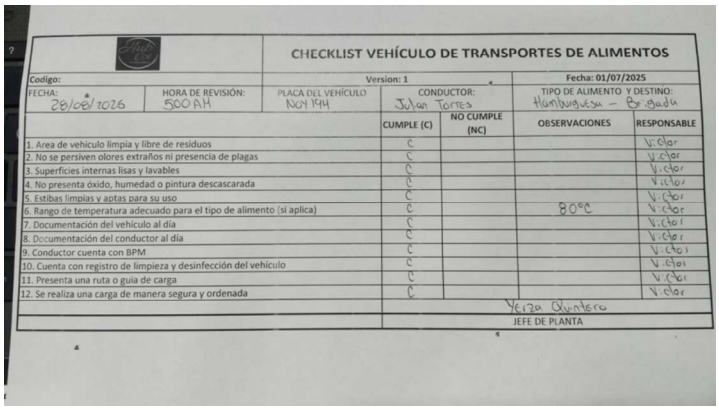
BOGOTÁ









**CHECKLIST VEHÍCULO DE TRANSPORTES DE ALIMENTOS**

| Codigo: | | Version: 1 | | Fecha: 01/07/2025 | |
|---|---|---|---|---|---|
| FECHA: 28/08/2026 | HORA DE REVISIÓN: 5:00 AM | PLACA DEL VEHÍCULO: NOY 194 | CONDUCTOR: Juan Cortes | TIPO DE ALIMENTO Y DESTINO: Hamburguesa – Bodega | |
| | | CUMPLE (C) | NO CUMPLE (NC) | OBSERVACIONES | RESPONSABLE |
| 1. Area de vehículo limpia y libre de residuos | | C | | | V. Cifor |
| 2. No se persiven olores extraños ni presencia de plagas | | C | | | V. Cifor |
| 3. Superficies internas lisas y lavables | | C | | | V. Cifor |
| 4. No presenta óxido, humedad o pintura descascarada | | C | | | V. Cifor |
| 5. Estibas limpias y aptas para su uso | | C | | | V. Cifor |
| 6. Rango de temperatura adecuado para el tipo de alimento (si aplica) | | C | | 80°C | V. Cifor |
| 7. Documentación del vehículo al día | | C | | | V. Cifor |
| 8. Documentación del conductor al día | | C | | | V. Cifor |
| 9. Conductor cuenta con BPM | | C | | | V. Cifor |
| 10. Cuenta con registro de limpieza y desinfección del vehículo | | C | | | V. Cifor |
| 11. Presenta una ruta o guia de carga | | C | | | V. Cifor |
| 12. Se realiza una carga de manera segura y ordenada | | C | | | V. Cifor |
| | | Yeiza Quintero | | | |
| | | JEFE DE PLANTA | | | |

| CONCLUSIONES |
|---|
| • Los alimentos llegaron en condiciones adecuadas de empaque e higiene, cumpliendo con lo establecido en la normativa sanitaria y contractual.<br>• El vehículo utilizado para el transporte corresponde a un vehículo destinado al transporte de alimentos, en buen estado sanitario, con aislamiento térmico y superficies lavables, garantizando condiciones seguras para el traslado.<br>• El descargue de los alimentos se realizó de manera correcta, evitando contacto con el suelo y asegurando la integridad de los productos.<br>• Se evidenció cumplimiento general de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el proceso de transporte y entrega. |

| COMPROMISOS | | | |
|---|---|---|---|
| COMPROMISO | RESPONSABLE | FECHA DE ENTREGA | RESPONSABLE SEGUIMIENTO |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| PARTICIPANTES DE LA VISITA DE CAMPO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| N° | Nombre | Dependencia /Entidad | Teléfono | E-mail | Firma |
| 1. | Andrea María Hazbon Mantilla | SDSCJ | 3108080536 | andrea.hazbon@scj.gov.co |  |
| 2. | Teniente Coronel Diego Campo Lozano | BRIGADA XIII | 3125270699 | |  |
| 3. | Wilson Cordero | HUBCOL | 3144020057 | |  |