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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

DATOS DEL CONTRATISTA		
CONTRATO No. - AÑO	**CONTRATISTA**	**IDENTIFICACIÓN**
SCJ-2198-2025	HUB INTEGRAL COLOMBIA S.A.S	901485547-6
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	**IDENTIFICACIÓN**	**DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN**
JOSE ALEJANDRO MARTINEZ CORREDOR	52.029.699	Carrera 5 Este # 20-69 Bodega 6 Funza, Cundinamarca
NOMBRE CONTACTO	**CARGO**	
CAROLINA RUEDA	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**						
377	675	02	Bogotá D.C y en Sumapaz						
CLASE CONTRATO			**VIGENCIA**						
SUMINISTRO			POR EL TERMINO DEL CONTRATO						
NOMBRE DEL SUPERVISOR ACTUAL			**CARGO**					**FECHA DESIGNACIÓN**	
OSCAR HERNAN PEREZ VANEGAS			SUPERVISOR DEL CONTRATO					16-03-2026	
NOMBRE APOYO A LA SUPERVISIÓN ACTUAL			**CARGO**					**FECHA DESIGNACIÓN**	
FABIÁN ANDRÉS LANDINEZ MONCAYO			CONTRATISTA					18-11-2025	
ANDREA MARIA HAZBON MANTILLA			CONTRATISTA					18-11-2025	
PLAZO INICIAL		**FECHAS**			**PRÓRROGAS**		**PLAZO FINAL**		**FECHA FINAL DE TERMINACIÓN**
MESES	**DÍAS**	**SUSCRIPCIÓN**	**INICIO**	**TERMINACIÓN INICIAL**	**MESES**	**DÍAS**	**MESES**	**DÍAS**	
12	-	5-11-2025	18-11-2025	17-11-2026	-	-	12	-	17-11-2026
VALOR INICIAL CONTRATO			**ADICIONES**		**VALOR FINAL**				**VALOR FINAL EJECUTADO**
$8.348.528.880			-		$8.348.528.880				$1.777.963.808

TRANSACCIONES Y/O MODIFICACIONES					
No	**FECHAS**	**DESCRIPCIÓN**	**VALORES**	**PLAZOS**	
				MESES	**DÍAS**
1	5-11-2025	SUSCRIPCIÓN CONTRATO	$8.348.528.880	12	

DATOS DEL INFORME			
INFORME No.	**ESTADO DEL CONTRATO**	**PERIODO DEL INFORME**	
		FECHA INICIAL	**FECHA FINAL**
5	Ejecución	01-03-2026	31-03-2026

BOGOTÁ

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

INFORME DEL SUPERVISOR DE CONTRATOS DIFERENTES A CPS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN

F-GCT-1139
V.2

GARANTÍA			
PÓLIZA No.	**ASEGURADORA**	**FECHA EXPEDICIÓN**	**FECHA APROBACIÓN**
BCH-100047260	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A	07-11-2025	10-11-2025
EVENTO:	CREACIÓN (x)		

VALORES Y PLAZOS GARANTÍA				
AMPARO	**%**	**VALOR AMPARADO**	**VIGENCIA**	
			DESDE	**HASTA**
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	**20**	1.669.705.776,00	6-11-2025	12-05-2027
CALIDAD DEL SERVICIO	**20**	1.669.705.776,00	6-11-2025	12-05-2027
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	**5**	417.426.444	6-11-2025	9-11-2029
RESPONSABLIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	**500 SMLMV**	500 SMLMV	18-11-2025	17-11-2026

SUPERVISORES DEL CONTRATO (Si aplica) (Indicar el listado de supervisores que ha tenido el contrato)			
NOMBRE	**CARGO**	**DESDE**	**HASTA**
RICHARD OSVALDO GONZALES VERA	DIRECTOR DE BIENES PARA LA S C Y AJ	18-11-2025	15-03-2026
OSCAR HERNÁN PÉREZ VANEGAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO GR. 16	16-03-2026	N/A

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**	
¿EL CONTRATISTA ESTÁ OBLIGADO A HACER APORTES PARAFISCALES? **NO** ( ) **SI** (**X**)	**X**	

BOGOTÁ

SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL		
I. DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
No. Obligación	**Obligación**	**Actividades realizadas**
1	Mantener fijos los precios ofrecidos y adjudicados durante toda la ejecución del contrato.	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 marzo del 2026. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1ZRzI-rU_sJwEjRKapHHnMqF3Ke8-59vl
2	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.	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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1JHQqNN13avHLF7QDOC0J9oP0Jerk38VK
3	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.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, entrega 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1udeOLZJ8FqYow_BKq9G5wyetNtYzmVp7
4	Realizar la facturación de los menús entregados de acuerdo con los precios ofrecidos en la propuesta y de acuerdo con el porcentaje (%) de descuento ofrecido, los cuales serán verificados por el supervisor del contrato, y deberán mantenerse durante la ejecución del contrato.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, realiza la facturación de los menús entregados de acuerdo con los precios ofrecidos en la propuesta y de acuerdo con el porcentaje (%) de descuento ofrecido, los cuales serán verificados por el supervisor del contrato, y deberán mantenerse durante la ejecución del contrato. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1_sSbVNP637Th2iUTW_si8uJulD-IeZd2

5	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, envió al supervisor del contrato por medio de correo electrónico los exámenes médicos 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 marzo no se presentaron cambios. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1B-0_p0piDgzww9uZ5aifYpSzjDs3Ujy6
6	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/1zrAUrLu3TThWHrkUqFoplKOCh6X2E9CL
7	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/1/folders/1JUIL_FBkrERfdPT8Vu0I6VJQchvV7sL3
8	Garantizar que los menús sean 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.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, cuenta con los vehículos 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 marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1xQg27SlTwsD-xfYsIBcsLW59EodXx1o2
9	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 marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1uBz739kw25ehfsJAGWZDIygidpmq6GG0
10	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 marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1BreWXYNNgErgpwAR4Qmc-6FgBzNfsDOR
11	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, al inicio del contrato remite a la supervisión, los documentos del coordinador operativo para el mes de marzo no se presentaron cambios. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1OkobXY3zTgDHIJh3iN3IUAGgzjTPKCvI
12	Garantizar durante la ejecución del contrato el rol del coordinador operativo, quien deberá recibir los requerimientos que realice la entidad	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, garantiza durante la ejecución del contrato el rol del coordinador operativo, quien deberá recibir los requerimientos

	y organizar todas las actividades necesarias para la entrega efectiva de los alimentos, con disponibilidad 24/7.	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 marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1NFQGoVPQSJlLuq2QfdKJ7xjB5jq50b7w
13	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, la cual deberá mantener las mismas condiciones o mejorarlas a las ofrecidas en su propuesta, para la ejecución del contrato. para el mes de marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1w4gofWqd65CPHKE0X5hkW8Aqi4c3QyaX
14	Contar con el personal o equipo humano necesario para cada uno de los requerimientos realizados durante la ejecución del contrato, garantizando 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 marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1BMUovNg80NKJboYrAPZW5RkYTbZn1iCt
15	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 distribución de acuerdo a la Resolución 2674 de	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, hace entrega de la dotación de los conductores y ayudantes de los 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

	2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que la modifiquen o sustituyan.	demás normas que la modifiquen o sustituyan. para el mes de marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1uyp_CmoThTg9B7KtKLgmi0zJp8zEKBPt
16	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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1ss7yZ_gVvKjMZtzWfI9NQPKPmx9qHtER
17	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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1oLIFbgx4nYLPF6V8xKHHh6TBfUjHqwE0
18	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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Xc7XyTfhDhF7eywWKz_dtF34J7pqYaCJ
19	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/1xyjJb2P_GQ9Tl7Z03GeBUqlhs8lFIhUE

20	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 por la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014, o las demás normas que los complementen, modifiquen o sustituyan.	Se remite por medio de correo electrónico 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 marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/18VJBWIQ5SfRJj76VKUMP5AUd4ccWe-4E
21	Implementar un plan de manejo de residuos sólidos en la(s) planta(s) de producción o sitio(s) de preparación, que contemple la separación en la fuente (orgánicos, reciclables y no aprovechables), en concordancia con el Decreto 1077 de 2015 y la Resolución 2184 de 2019.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Implementa un plan de manejo de residuos sólidos en la(s) planta(s) de producción o sitio(s) de preparación, que contemple la separación en la fuente (orgánicos, reciclables y no aprovechables), en concordancia con el Decreto 1077 de 2015 y la Resolución 2184 de 2019. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1_JG6hrNM-R0t9EmRueELQq4lLQoc3czy
22	Entregar, con la periodicidad que defina la supervisión del contrato, los soportes del transporte, almacenamiento, tratamiento, aprovechamiento o disposición final de los residuos generados en la(s) planta(s) o sede(s) de preparación de alimentos	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, presentara 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/17sbEqCRPf0Zkfm_IPPB9h5QtHnYiJ_um
23	Remitir 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: a. Copia del certificado del último registro de vertimiento ante el prestador del servicio	"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

	público domiciliario de alcantarillado, cuya fecha de presentación debe ser inferior a un año. b. 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. c. 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.	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. 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: Descargas de humos, gases, vapores, polvos o partículas Incineración de residuos 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/1SXOsx5LgISrnJgMx3deNbO7W3vUSjAl_
24	Contar, durante la ejecución del contrato, con la planta o sede de producción de alimentos ofrecida en la propuesta, la cual debe cumplir con las normas y disposiciones sanitarias vigentes para la elaboración de alimentos, así como mantener las condiciones técnicas y autorizaciones establecidas. Inscribir el establecimiento ante la autoridad sanitaria competente y obtener concepto higiénico sanitario favorable, conforme al Decreto 3518 de 2006, expedido por el Invima o la autoridad territorial de salud.	Al inicio del contrato, 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 marzo no se presentaron cambios https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1pBskSbWAthXS5Y2Is5a6scwaQJ8CmWz_
25	Suministrar únicamente servilletas elaboradas a partir de materiales reciclados y bolsas plásticas biodegradables para los empaques secundarios de alimentos y empaques de servilletas de cada menú. Para su verificación, adjuntar	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, suministra únicamente servilletas elaboradas a partir de materiales reciclados y utilizar únicamente bolsas plásticas biodegradables en los empaques

	certificación o sello que acredite el contenido reciclado y/o biodegradable.	secundarios de alimentos y empaques de servilletas de cada menú. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1yneiFiJ1tGRFai_5kAxZyhqKYLiq6XJN
26	Gestionar el aceite vegetal usado con empresas certificadas, garantizando su identificación, rotulado y etiquetado desde el lugar de generación hasta su recolección, conforme con la Resolución 0316 de 2018 y el Acuerdo 634 de 2015, capítulo 2, artículo 5, literal c. Anexar el registro como generador de aceite vegetal usado ante la Secretaría Distrital de Ambiente y el correspondiente certificado de disposición final	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, entrega a la empresa SEVALL S.A.S", con NIT 900011461 - 4, el AVU y es quien emite los certificados, adicionalmente HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS cuenta con el reporte ante la SDA como generador de AVU. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/14ru6fOingOI_BdPDLR17dNRe2n0f270R
27	Presentar informes con los resultados de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua potable utilizada para la preparación de alimentos, realizados por laboratorios acreditados por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), conforme con las normas técnicas colombianas aplicables y los lineamientos del IDEAM.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Presentara los informes con los resultados de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua potable utilizada para la preparación de alimentos, realizados por laboratorios acreditados por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), conforme con las normas técnicas colombianas aplicables y los lineamientos del IDEAM. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/14mAGl0GnC-3NnpLJH7ZZnft1edTEjPh5
28	Entregar productos cuyos empaques sean potencialmente reciclables y ambientalmente sostenibles, como vasos de papel, cajas de cartón u otros materiales equivalentes. Abstenerse de utilizar utensilios plásticos de un solo uso que no sean biodegradables o que estén elaborados con poliestireno expandido, polietileno o polipropileno. Para su verificación, presentar las fichas técnicas de los elementos de empaque en las que se acredite su biodegradabilidad y sello ecológico, cuando	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Entrega productos cuyos empaques sean potencialmente reciclables y ambientalmente sostenibles, como vasos de papel, cajas de cartón u otros materiales equivalentes. Abstenerse de utilizar utensilios plásticos de un solo uso que no sean biodegradables o que estén elaborados con poliestireno expandido, polietileno o polipropileno. Para su verificación, presentar las fichas técnicas de los elementos de empaque en las que se acredite su biodegradabilidad y sello ecológico,

	aplique, según las especificaciones técnicas del contrato.	cuando aplique, según las especificaciones técnicas del contrato, para el mes de marzo no se presentaron cambios. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1kuJfdl4G7DbDxFxuKBbVxr1OWYnFGg5l
29	Priorizar la adquisición de productos locales, frescos y de temporada, con el fin de reducir la huella de carbono asociada al transporte y contribuir al desarrollo de proveedores locales, conforme a la Política Nacional de Producción y Consumo Sostenible.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Prioriza la adquisición de productos locales, frescos y de temporada, con el fin de reducir la huella de carbono asociada al transporte y contribuir al desarrollo de proveedores locales, conforme a la Política Nacional de Producción y Consumo Sostenible. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1tM5XN-t5Ge4M4JmuA0ReXc4vGNmGfgjg
30	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, Suministra 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1UzXIr-25viB7UFEFPmPjMvkWREYOweer
31	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 de este, validado en conjunto con el supervisor del contrato. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1cfDDXWtFz9DS4AQ5GtFPasdSFGICwBvC
32	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	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,

	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.	Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 4741 de 2005 y demás normas que adiciones o modifiquen. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Xzn0OA8PvyG63GxtLRFJTlHGhNnJDLSE
33	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.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, al inicio del contrato entrega al 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1U5Exy3TubGcP2Vm2ZNGGsMiWkIop4gUQ
34	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.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, al inicio del contrato entrega al supervisor 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1p8dQCPJnnVFnWZ7bYQkLsZ-TpG_OQGre

35	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.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, Garantizara, 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1SgjI_C2VsG5Il1ojidEDqoSe8VWh-aG7
36	Dar cumplimiento a los dispuesto en el D ecreto 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 Mayor 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/1pwHTGhyaqLfF-d8BdWv4zuT_8scNlhuV
37	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.	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, asistira 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1RbIGImnP70nUz-gCtdzkuHIblkJgAg1I
38	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,	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, 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

	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.	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 lapáginahttp://www.desarrolloeconomico.gov.co/noticias/consulte-registro-organizaciones-productor as-aliment os. 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. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/13SLmT3shRNFeiPeqslrP2UoYt-P6s6kr
39	Las demás relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual y que le sean requeridas por la Entidad	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS, cumple con las demás relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual y que le sean requeridas por la Entidad https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1mLRlKwl_BRM218_cZ6quYFX2sNOX5yGv

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**
01	**2025**	**3153**	**23/02/2026**	$ 121.432.340	**Pago mes noviembre 2025**	**18-11-2025**	**30-11-2025**

02	**2026**	**3199**	**23/02/2026**	$ 772.084.606	**Pago mes diciembre 2025**	**01-12-2025**	**31-12-2025**
03	**2026**	**3200**	**23/02/2026**	$ 177.135.658	**Pago mes enero 2026**	**01-01-2026**	**31-01-2026**
04	**2026**	**3277**	**19/03/2026**	$707.311.204	**Pago mes febrero 2026**	**01-02-2026**	**28-02-2026**
TOTAL PAGOS EFECTUADOS A LA FECHA			**$1.777.963.808**				

Con el presente informe se tramitará el pago por valor de MIL DOSCIENTOS DOS MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($1.202.346.585), correspondiente al período comprendido entre el 1 de marzo de 2026 y el 31 de marzo de 2026.

Componente Técnico – Situación Actual

En el marco de la ejecución del Contrato No. SCJ-2198-2025, se evidencia que el componente técnico se viene desarrollando en plena conformidad con las condiciones, especificaciones y exigencias previstas en el anexo técnico y en las obligaciones contractuales pactadas.

Las actividades contempladas, así como las entregas programadas, han sido ejecutadas de acuerdo con lo convenido, sin que a la fecha se hayan presentado incumplimientos ni observaciones frente a las cantidades, calidades o criterios técnicos requeridos.

En consecuencia, se concluye que el componente técnico registra un cumplimiento satisfactorio y guarda total correspondencia con lo establecido en el contrato.

Componente Jurídico – Situación Actual

Desde el ámbito jurídico, se verifica que el contrato se encuentra debidamente perfeccionado y en ejecución dentro del plazo de vigencia previsto.

Las pólizas y garantías requeridas fueron oportunamente constituidas y cuentan con la correspondiente aprobación, en cumplimiento de las disposiciones contractuales y la normativa aplicable. A la fecha, no se identifican procesos sancionatorios, controversias contractuales ni actuaciones jurídicas en curso que afecten su desarrollo.

En ese sentido, el componente jurídico refleja un estado favorable, sin aspectos que ameriten observaciones o reportes adicionales.

Componente Administrativo – Situación Actual

En el componente administrativo, se evidencia que las actividades de supervisión, seguimiento y control contractual se han venido desarrollando de conformidad con los lineamientos internos y con las funciones asignadas.

De igual manera, la documentación de soporte, los informes y las comunicaciones relacionadas con el contrato han sido tramitados y organizados adecuadamente, en armonía con los procedimientos institucionales vigentes.

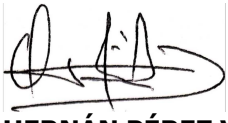
A la fecha, no se advierten situaciones que comprometan la ejecución presupuestal ni la correcta administración del contrato. Por consiguiente, el componente administrativo presenta un estado favorable y su desarrollo se mantiene dentro de la normalidad.

OBSERVACIONES ADICIONALES DEL SUPERVISOR:

El proceso se desarrolla de acuerdo con la programación establecida.

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

Fecha de elaboración del informe 10-04-2026



OSCAR HERNÁN PÉREZ VANEGAS
PROFESIONAL UNIVERSITARIO GR. 16
Supervisor Contrato No. 2198



FABIAN ANDRES LANDINEZ MONCAYO
Contratista
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2198



ANDREA MARÍA HAZBÓN MANTILLA
Contratista
Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 2198

Proyectó: Fabian Landinez - Apoyo a la supervisión
Revisó: María Alejandra arroyo: Contratista dirección de bienes

	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: $ 8.348.528.880	

DESARROLLO

El día dos (2) de abril de 2026, 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 Policia Metropolitana de Bogotá y la decima tercera brigada, las autorizaciones de suministro de alimentos enviadas al proveedor por la Secretaría de Seguridad Convivencia y Justicia a través del Supervisor del Contrato 2198-2025 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 y la decima tercera brigada, correpondientes al periodo comprendido entre el 01 de marzo de 2026 y el 31 de marzo de 2026, así:

DESCRIPCIÓN

ITEM	CARACTERISTICAS			CANT	VR UNITARIO	VALOR TOTAL
	FECHA	AGENCIA	TIPO DE SUMINISTRO			
1	01/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	670	$ 13.132	$ 8.798.709
2	01/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 6 - LECHONA TOLIMENSE	670	$ 16.403	$ 10.989.790
3	01/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	750	$ 13.342	$ 10.006.861
4	01/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
5	02/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	670	$ 12.571	$ 8.422.754
6	02/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 3 - LASAGNA BOLOGNESA	670	$ 19.475	$ 13.048.369
7	02/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	750	$ 12.987	$ 9.739.984
8	02/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
9	03/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 4 - CREPE	670	$ 13.954	$ 9.348.886
10	03/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 4 - EJECUTIVO	670	$ 17.849	$ 11.959.018
11	03/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	750	$ 12.409	$ 9.306.822
12	03/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
13	04/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	670	$ 13.132	$ 8.798.709
14	04/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	670	$ 25.183	$ 16.872.559
15	04/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	750	$ 13.342	$ 10.006.861
16	04/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
17	04/03/2026	BRIGADA XIII	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	200	$ 12.571	$ 2.514.255
18	04/03/2026	BRIGADA XIII	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	150	$ 12.571	$ 1.885.691
19	06/03/2026	BRIGADA XIII	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	700	$ 12.409	$ 8.686.367
20	08/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	11000	$ 13.132	$ 144.456.414
21	08/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	5500	$ 25.183	$ 138.506.084
22	08/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 6 - LECHONA TOLIMENSE	5500	$ 16.403	$ 90.214.691
23	08/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	11000	$ 12.987	$ 142.853.099
24	08/03/2026	BRIGADA XIII	ALMUERZO TIPO 1 - POLLO ASADO	150	$ 17.303	$ 2.595.481
25	08/03/2026	BRIGADA XIII	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	4	$ 29.350	$ 117.401

26	12/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	700	$ 12.571	$ 8.799.893
27	12/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	610	$ 25.183	$ 15.361.584
28	12/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	690	$ 12.987	$ 8.960.785
29	12/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	25	$ 29.350	$ 733.758
30	13/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	610	$ 13.132	$ 8.010.765
31	13/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 4 - EJECUTIVO	610	$ 17.849	$ 10.888.062
32	13/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	690	$ 13.342	$ 9.206.312
33	13/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	25	$ 29.350	$ 733.758
34	14/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL	610	$ 10.232	$ 6.241.309
35	14/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 6 - LECHONA TOLIMENSE	610	$ 16.403	$ 10.005.629
36	14/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	690	$ 12.409	$ 8.562.276
37	14/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	25	$ 29.350	$ 733.758
38	15/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	610	$ 12.571	$ 7.668.478
39	15/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 3 - LASAGNA BOLOGNESA	610	$ 19.475	$ 11.879.859
40	15/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	690	$ 12.987	$ 8.960.785
41	15/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	25	$ 29.350	$ 733.758
42	16/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	610	$ 13.132	$ 8.010.765
43	16/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	610	$ 25.183	$ 15.361.584
44	16/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	690	$ 13.342	$ 9.206.312
45	16/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	25	$ 29.350	$ 733.758
46	16/03/2026	BRIGADA XIII	ALMUERZO TIPO 1 - POLLO ASADO	60	$ 17.303	$ 1.038.193
47	17/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 4 - CREPE	610	$ 13.954	$ 8.511.672
48	17/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 5 - EJECUTIVO TIPO 2	610	$ 18.476	$ 11.270.421
49	17/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	690	$ 12.409	$ 8.562.276
50	17/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	25	$ 29.350	$ 733.758
51	18/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	670	$ 12.571	$ 8.422.754
52	18/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	670	$ 25.183	$ 16.872.559
53	18/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	750	$ 12.987	$ 9.739.984
54	18/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
55	19/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	670	$ 13.132	$ 8.798.709
56	19/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 6 - LECHONA TOLIMENSE	670	$ 16.403	$ 10.989.790
57	19/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	750	$ 13.342	$ 10.006.861
58	19/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
59	20/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 4 - CREPE	670	$ 13.954	$ 9.348.886
60	20/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 4 - EJECUTIVO	670	$ 17.849	$ 11.959.018
61	20/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	750	$ 12.409	$ 9.306.822
62	20/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
63	21/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL	670	$ 10.232	$ 6.855.208
64	21/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 3 - LASAGNA BOLOGNESA	670	$ 19.475	$ 13.048.369
65	21/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	750	$ 12.987	$ 9.739.984

66	21/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
67	22/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	670	$ 12.571	$ 8.422.754
68	22/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 6 - LECHONA TOLIMENSE	670	$ 16.403	$ 10.989.790
69	22/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	750	$ 13.342	$ 10.006.861
70	22/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
71	23/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	670	$ 13.132	$ 8.798.709
72	23/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 5 - EJECUTIVO TIPO 2	670	$ 18.476	$ 12.378.987
73	23/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	750	$ 12.987	$ 9.739.984
74	23/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
75	24/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 4 - CREPE	670	$ 13.954	$ 9.348.886
76	24/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	670	$ 25.183	$ 16.872.559
77	24/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	750	$ 12.409	$ 9.306.822
78	24/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	28	$ 29.350	$ 821.809
79	25/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	400	$ 12.571	$ 5.028.510
80	25/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 3 - LASAGNA BOLOGNESA	400	$ 19.475	$ 7.790.071
81	25/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	400	$ 12.987	$ 5.194.658
82	25/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	17	$ 29.350	$ 498.955
83	26/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	400	$ 13.132	$ 5.252.961
84	26/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 5 - EJECUTIVO TIPO 2	400	$ 18.476	$ 7.390.440
85	26/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	400	$ 13.342	$ 5.336.993
86	26/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	17	$ 29.350	$ 498.955
87	27/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 2 - YOGURT CON CEREAL	400	$ 10.232	$ 4.092.661
88	27/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	400	$ 25.183	$ 10.073.170
89	27/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	400	$ 12.409	$ 4.963.638
90	27/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	17	$ 29.350	$ 498.955
91	28/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 4 - CREPE	400	$ 13.954	$ 5.581.425
92	28/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 6 - LECHONA TOLIMENSE	400	$ 16.403	$ 6.561.068
93	28/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	400	$ 12.987	$ 5.194.658
94	28/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	17	$ 29.350	$ 498.955
95	29/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 1 - TAMAL	400	$ 12.571	$ 5.028.510
96	29/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 4 - EJECUTIVO	400	$ 17.849	$ 7.139.712
97	29/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 1 HAMBURGUESA	400	$ 13.342	$ 5.336.993
98	29/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	17	$ 29.350	$ 498.955
99	30/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 3 - SANDUCHE PERNIL DE CERDO	400	$ 13.132	$ 5.252.961

100	30/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 3 - LASAGNA BOLOGNESA	400	$ 19.475	$ 7.790.071
101	30/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 4 - SANDUCHE DE PAVO	400	$ 12.409	$ 4.963.638
102	30/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	17	$ 29.350	$ 498.955
103	31/03/2026	MEBOG	DESAYUNO TIPO 4 - CREPE	400	$ 13.954	$ 5.581.425
104	31/03/2026	MEBOG	ALMUERZO TIPO 2 - POLLO APANADO	400	$ 25.183	$ 10.073.170
105	31/03/2026	MEBOG	REFRIGERIO TIPO 2 - PERRO CALIENTE	400	$ 12.987	$ 5.194.658
106	31/03/2026	MEBOG	BEBIDAS / PACA AGUA x 24 DE 600 ml	17	$ 29.350	$ 498.955
GRAN TOTAL (Suministro de alimentos y bebidas del 01-MAR-2026 al 31-MAR-2026)						$ 1.202.346.585

Dejamos constancia que hemos recibido a satisfacción los elementos aquí contemplados

Dado en Bogotá a los 02 días del mes de abril de 2026

QUIEN ENTREGA:

JOSE ALEJANDRO MARTINEZ CORREDOR/
REPRESENTANTE LEGAL
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

QUIEN RECIBE:

MAYOR ANDRES CAMILO HIDALGO ARCINIEGAS
JEFE LOGISTICO
POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ

Vo Bo:

FABIÁN ANDRÉS LANDNEZ MONCAYO
CONTRATISTA DIRECCIÓN DE BIENES - APOYO A LA SUPERVISIÓN CTO. 2198 DE 2025

OSCAR HERNAN PEREZ VANEGAS
SECRETARÍA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA. - SUPERVISOR CTTO. 2198-2025

ANDREA MARIA HAZBÓN MANTILLA

CONTRATISTA DIRECCIÓN DE BIENES - APOYO A LA SUPERVISIÓN CTO. 2198 DE 2025

MAURICIO GOMEZ RODRIGUEZ

OFICIAL PLANEAMIENTO LOGÍSTICO DECIMA TERCERA BRIGADA

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.