No. GS-2021- 228597 **-AREAD-GRULO-29.25**

Bogotá, 04 JUN 2021

Brigadier General
ELIECER CAMACHO JIMENEZ
Comandante Policía Metropolitana de Bogotá
Avenida Caracas No. 6-05
Bogotá D.C

ASUNTO: informe de supervisión del contrato No. 10-8-30007-21

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X **FINAL** ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	01/05/2021	Hasta	31/05/2021

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. S-2020-154409-MEBOG del 14/04/2021, el señor Mayor General OSCAR ANTONIO GOMEZ HEREDIA, obrando en calidad de Comandante de la Policía Metropolitana de Bogotá, nombró como supervisor del contrato del asunto al señor Capitán MIGUEL ANGEL RENDÓN RUBIO Jefe Grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Bogotá.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** MENSUAL

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 1

Información del contrato

Contrato No.	**10-8-30007-21**
Objeto del Contrato	Suministro de alimentos para el personal comprometido en servicios especiales y extraordinarios de la Policía Metropolitana de Bogotá, actividades del Suboficial de Comando, actividades del programa de desvinculaciones laboral asistida.
Contratista	INTEGRAL SERVICIOS SAS

Representante legal	DIANA MILENA ESPEJO PEÑA
Valor inicial del contrato	Trecientos setenta millones de pesos ($370.000.000,00) M/CTE
Valor adiciones del contrato	N/A
Valor total del contrato	Trecientos setenta millones de pesos ($370.000.000,00) M/CTE
Plazo de ejecución inicial	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra, término que será contado a partir de la aprobación de las garantías solicitadas dentro del proceso.
Fecha de inicio	14 de abril de 2021
Fecha de terminación	31 de diciembre de 2021
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	25/05/2021
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	31/05/2021
Adiciones	$185.000.000,00
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

Se realiza la socialización del acta de seguimiento No 161 AREAD GRULO, 24 de mayo de 2021,

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	S/N
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	S/N
Responder en los plazos que la Policía Metropolitana de Bogotá establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	S/N
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago	SI	S/N
Constituir en debida forma y aportar al grupo de contratos de la policía metropolitana de Bogotá o quien hagas sus veces, dentro de los tres (03) hábiles siguientes a la suscripción del contrato.	SI	S/N
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros	SI	S/N
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá Informar de tal evento al Comando de Policía MEBOG y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias	SI	S/N
Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato	SI	S/N
Restituir a la Policía Metropolitana de Bogotá, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	S/N

Cumplir con la normatividad ambiental aplicable al objeto contractual	N/A	N/A
Cumplir con la ley de 1480 de 2011" por medio de la cual se expide el Estatuto del consumidor y se dictan otras disposiciones"	SI	S/N
Entregar los alimentos objeto del contrato en excelentes condiciones	SI	S/N
Cumplir cabalidad con todos y cada uno de los ítems requeridos en el anexo no 2	SI	S/N
Garantizar el servicio ofrecido por todo el tiempo que dure el contrato; debe cubrir riesgos inherentes al contrato y la entrega de los suministros de alimentos donde quiera el servicio de policía, sin costo adicional para la policía nacional	SI	S/N
Cumplir con la normatividad sanitaria aplicable, en especial lo descrito en el Decreto 539 de 2014 o normas que lo sustituyan	SI	S/N
Deberá contar con un Sistema de Gestión y Seguridad en el trabajo, de acuerdo con los lineamientos técnicos solicitados en el Decreto 1072 de 2015, resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones que lo reglamenten, debidamente documentado y firmado, tal y como lo especifica la resolución 1016 de 1989	SI	S/N
Todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).	SI	S/N
Cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión del decreto 052 del 2017, Resoluciones 1111 de 2017 y 0312 de 2019	SI	S/N
Garantizar el servicio ofrecido por todo el tiempo que dure el contrato; debe cubrir riesgos inherentes al contrato y la entrega de los suministros de alimentos donde requiera el servicio de policía, sin costo adicional para la Policía Nacional	SI	S/N
Suministrar los alimentos según las condiciones solicitadas por la supervisión y que cumplan con las características técnicas establecidas en las especificaciones técnicas	SI	S/N
Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del servicio de alimentos objeto del presente contrato, serán asumida como responsabilidad del contratista y no de la Policía Nacional	SI	S/N
El contratista deberá realizar el manejo y la disposición final de los residuos, anexando el certificado de disposición como residuos peligrosos en una empresa certificable ambientalmente, igualmente debe coordinar con el supervisor del contrato realizar al menos una visita de verificación e inspección para el proceso adecuado para estos residuos especiales, vale aclarar que la parte logística estará en responsabilidad del contratista y no de la Policía Nacional- Policía Metropolitana de Bogotá	SI	S/N
Suministrar el mínimo de vehículos requeridos. 24.) Suministrar los alimentos en condiciones idóneas y en buen estado	SI	S/N
Disponer del personal y de los elementos necesarios para dar cumplimiento al objeto contractual	SI	S/N
Recibir pedidos del supervisor del contrato de acuerdo con los tiempos señalados en la ficha técnica previos a la entrega	SI	S/N
Realizar el suministro de alimentación las 24 horas del día y los siete días de la semana incluyendo días festivos	SI	S/N
El contratista deberá entregar productos en empaques o embalajes que estén constituidos en un porcentaje de material reciclaje (en lo posible superior al 50%), o provenir de una fuente sustentable (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas) de igual forma evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes	SI	S/N
Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	S/N

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:	N/A	Ítem no se ha solicitado
ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO:	N/A	Ítem no se ha solicitado

ALMUERZO TIPO 3: PARRILLADA ESPECIAL	N/A	Ítem no se ha solicitado
ALMUERZO TIPO 4- ARROZ MIXTO	N/A	Ítem no se ha solicitado
ALMUERZO TIPO 5 – LASAGNA BOLOGNESA:	N/A	Ítem no se ha solicitado
ALMUERZO 6. EJECUTIVO	N/A	Ítem no se ha solicitado
ALMUERZO TIPO 7 - LECHONA TOLIMENSE	N/A	Ítem no se ha solicitado
MENÚ TIPO 8 COLOMBIANO:	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 01 – TABLA DE QUESOS Y JAMONES	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 2 – SANDWICH DE PECHUGA DE PAVO ESTILO GOURMET	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 3 – ALMOJABANA	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 4 – MANTECADA DE 100 GRS	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA DE POLLO APANADO	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 6– SÁNDWICH DE PECHUGA APANADA	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 7 – SANDWICH PECHUGA DE POLLO ASADA	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 8 FRUTA PICADA	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 9– TAJADA DE PONQUE CUBIERTA CON CHOCOLATE DE 70 GRS EMPAQUE INDIVIDUAL	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 10 – EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 11 – contingencia	N/A	Ítem no se ha solicitado
REFRIGERIO TIPO 12 – TAMAL	N/A	Ítem no se ha solicitado
DESAYUNO TIPO 1:	N/A	Ítem no se ha solicitado
DESAYUNO TIPO 2 DESAYUNO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT	N/A	Ítem no se ha solicitado
Bebidas/ gaseosa 600 ml	N/A	Ítem no se ha solicitado
Bebidas/ gaseosa 400 ml	N/A	Ítem no se ha solicitado
Bebidas/ bebida de malta	N/A	Ítem no se ha solicitado
Bebidas/ jugo 500 ml	N/A	Ítem no se ha solicitado
Bebidas/ hidratante 500 ml	N/A	Ítem no se ha solicitado
Bebidas/ Agua	N/A	Ítem no se ha solicitado
COMPETENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista dispondrá del siguiente personal para ejecutar el contrato: • **Manipuladores de alimentos**: Mínimo diez (10) personas con los documentos que acrediten los requerimientos dispuestos por la normatividad sanitaria vigente, como son principalmente carné de manipulación de alimentos vigente y examen médico certificado de aptitud para el manejo de alimentos, no mayor a un año o según la necesidad por razones clínicas y epidemiológicas, acorde a la normatividad vigente. El contratista hará entrega de la documentación, a la supervisión dentro de los cinco días siguientes a la adjudicación del proceso. • **Nutricionista-Dietista**: mínimo un (01) profesional en Nutrición y/o Dietética, que cumpla con las condiciones descritas en el numeral 2 del título competencia del contratista y entregará la información, a la supervisión dentro de los cinco días siguientes a la adjudicación del proceso. El contratista hará entrega de la documentación, a la supervisión dentro de los cinco días siguientes a la adjudicación del proceso. • **Ingeniero de alimentos**: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (02) años contados a partir de la obtención de la tarjeta profesional. El contratista hará entrega de la documentación, a la supervisión dentro de los cinco días siguientes a la adjudicación del proceso.	si	Presenta certificado medico de actitud laboral, y certificado manipulación de alimentos
CAPACIDAD OPERATIVA: El contratista certificó que dispondrá de la capacidad operativa para ejecutar el contrato: **Personal Operario**: el contratista deberá contar con los operarios necesarios para la coordinación y despachos, así COMO EL CARGUE, DESCARGUE, ALMACENAMIENTO Y ALISTAMIENTO de los alimentos no procesados que permitan garantizar la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los alimentos. El personal operativo debe ser	si	Se socializa mediante acta de inicio No 111 del 15/04/2021

idóneo para el manejo y distribución de alimentos y la dirección o administración debe estar a cargo de un profesional del área de alimentos.		
TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS: El contratista certificó que dispondrá del siguiente parque automotor para ejecutar el contrato: El contratista debe entregar al supervisor el listado de los vehículos a utilizar en la ejecución del contrato, como mínimo con (04) vehículos especiales para la entrega de alimentos (propio y/o arriendo), de modelos 2014 en adelante que cumplan con las normas técnicas y de sanidad, anexar fotocopia de la tarjeta de propiedad del vehículo y/o contrato de arrendamiento, fotocopia revisión técnico mecánica y demás documentación exigidas por las normas de tránsito vigentes, los vehículos que se encuentren laborando en la ciudad de Bogotá o municipios cercanos de 3.5 a 4 toneladas.	si	Aporta los documentos para este item
PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS: El contratista presentó los documentos que certifican que cuenta con instalaciones (propias/ en arriendo/ acuerdo comercial*Se aceptan únicamente en estos términos*) para la producción, distribución, ensamblaje y almacenamiento de los alimentos, ubicada en la ciudad de Bogotá, en condiciones de operatividad inmediata este requisito será verificado con visita técnica. Esta planta deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014 o normas que lo sustituyan.	si	Se socializa mediante acta de seguimiento No 161 del 24/05/2021
NORMATIVIDAD VIGENTE: el contratista debe cumplir con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto del contrato, especialmente deberá garantizar la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar el Decreto 539 de 2014 "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: El contratista se compromete a que aplicará en todos sus procesos BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Decreto 539 de 2014.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS: Las características técnicas de cada uno de los alimentos están descritas en las fichas técnicas de productos anexas al presente documento y hacen parte integral del proceso de contratación. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo. El contratista debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en el anexo técnico, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor del contrato antes del inicio de la ejecución y durante la misma.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, (a excepción de las frutas frescas), DEBERÁN TENER MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO. Se aclara que los componentes de los alimentos, deberán tener marca reconocida o ®, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el contratista como requisito para iniciar la ejecución del contrato, estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución, el contratista al que se le adjudique el contrato con LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ presentara al inicio del contrato el listado de los productos con su respectiva marca, los insumos y víveres debe ser de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V (en el cual se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse los alimentos, los establecimientos y el personal) y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENUS: En las fichas técnicas de cada producto se establecen los pesos de porción de los alimentos componentes de los menús. Para garantizar el aporte nutricional el contratista deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o rangos indicados en las fichas técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del proceso de contratación.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
CONTRAMUESTRAS: El contratista deberá guardar una (01) contra muestras diarias por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. Para el cumplimiento de este ítem, el contratista o su representante legal deberá presentar certificado mensual acreditando el cumplimiento de este requisito al supervisor del contrato los primeros 5 días de cada mes.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
EMPAQUES: Caja de cartón termo formada y plastificada con el logo de la compañía para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas en las Fichas técnicas por producto, a excepción de las frutas. En empaque	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021

secundario deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por cada uno de los menús. **Empaque primario**: caja de cartón termo formada y plastificada con el logo de la compañía. **Empaque secundario**: Los alimentos que componen cada menú, deberán ser entregados en un empaque secundario o en canastillas según lo estipulado para cada alimento en el anexo técnico. El empaque secundario corresponderá a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 1,7 milésimas de pulgada, con cierre termo sellado dejando un mínimo de 2 cm con relación al borde. Este empaque deberá ser transparente y tener un rótulo el cual puede ser autoadhesivo o impreso en cuya parte superior izquierda, deberá reportar en tamaño de fuente mínimo de 4mm, la siguiente inscripción: "SUMINISTRADO POR LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ." "PROHIBIDA SU VENTA O COMERCIALIZACIÓN". Los empaques deben ser amigables para la protección del medio ambiente, siempre y cuando cumplan con las reglamentaciones que para tal efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social, el Ministerio del Medio Ambiente y las exigencias contenidas en el anexo estudio del presente estudio previo. Con el objeto de minimizar el impacto ambiental negativo de los empaques y embalajes de los productos que conforman el paquete de refrigerio, el oferente se compromete a que en caso de que se le adjudique el contrato presenta tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación, el Plan Integral de Manejo Ambiental, que será liderado por él de acuerdo con la normatividad vigente. La implementación del plan será verificada por el supervisor del contrato durante la ejecución. Las canastillas, los empaques primarios de las bebidas y las frutas enteras deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, ruptura de empaques primarios de bebidas o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos.		
SERVILLETAS: Se debe incluir para todos los paquetes contentivos de los MENÚS una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
Se debe dar manejo y supervisión de la cadena de frio (Cuartos fríos), de los productos durante su preparación. El contratista debe ajustarse a la programación y necesidades de la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ. Los alimentos deben estar en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás aspectos técnicos requeridos por la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ. Cumplir con todas las disposiciones reglamentarias en materia de higiene, salubridad, calidad, aplicable al servicio de alimentación. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza (empaque individual). Los empleados que manipulen los alimentos deben estar debidamente uniformados y usar los elementos mínimos de higiene y seguridad como son guantes, tapabocas, gorro, entre otros, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes aplicables.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos del Distrito Capital acordados por el supervisor del contrato. Estas canastillas deberán acompañar la entrega de la alimentación durante el servicio requerido una vez terminado se entregarán en su totalidad al contratista. Lo anterior con el fin de conservar la calidad de los alimentos que sean entregados en óptimas condiciones para el consumo humano. Los (04) vehículos deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Tránsito y Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021

desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde su lugar de origen hasta el punto del Distrito Capital determinado por el supervisor se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. El contratista deberá tener el transporte necesario para la prestación del servicio necesaria en el evento, a lo cual debe presentar como mínimo cuatro (4) vehículos de modelos 2014 en delante de 3.5 a 4 toneladas, con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente, anexando los documentos requeridos para su movilidad, de igual forma en caso de no ser propietarios de los vehículos, deberá anexar contrato transporte de alimentos, de igual forma anexar acta higiénico sanitaria para el transporte de alimentos. Los vehículos deben tener y presentar los conceptos higiénicos sanitarios favorables, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS**: El transporte es asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por el supervisor del contrato. El contratista deberá garantizar la entrega de los menús solicitados con mínimo tres (03) horas de anticipación de acuerdo con la solicitud del supervisor del contrato. El contratista deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto del Distrito Capital en que LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ lo requiera, de acuerdo a lo señalado por el supervisor del contrato. Igualmente, de requerirse la disponibilidad del vehículo para la entrega y conservación de la cadena del frio y/o calor deberá permanecer durante la entrega y distribución de la alimentación.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Se debe mantener una infraestructura acorde para el bodegaje, (estibamiento) de cada una de las etapas del producto. Se debe contar con la maquinaria básica para el almacenamiento y distribución de los productos.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
RECEPCIÓN DE PEDIDOS: Para la atención de pedidos el contratista deberá presentar como mínimo las siguientes alternativas en la sede de la empresa: • Atención personalizada y exclusiva de un funcionario sin costo adicional. • Atención telefónica. 24/7 • Internet u otros medios de electrónicos de intercambio de documentación e información. • Para pedidos de más de 3.000 cantidades de alimentos de un menú se realizarán con un mínimo de 12 horas de tiempo. • Para pedidos menos de 3.000 cantidades de alimentos con 8 horas de antelación de tiempo.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
PRESENTACIÓN DE INFORMES: El contratista se compromete a presentar los reportes detallados y estadísticos impresos y en medio magnético que faciliten el análisis y control del consumo, a solicitud del supervisor	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
CUMPLIMIENTO SGSST: El contratista acreditó por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
ENTREGA DE PEDIDOS: en coordinación con el supervisor del contrato el descargue de los alimentos y bebidas deberán ser entregados en el sitio solicitado por el supervisor.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
El contratista, deberá entregar bolsas de acuerdo a colores y clasificación establecidos en el Artículo 4° de la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se	si	Se socializa mediante acta de inicio No161 del 24/05/2021

adoptan otras disposiciones", la cantidad de bolsas dependerá de la cantidad alimentos y sus respectivos empaques entregados, dicha distribución también dependerá de los diferentes lugares de entrega. Esto con el fin de contribuir a la disposición final de los residuos sólidos generados en el suministro de los alimentos.		
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD: El contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato y también la que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su servicio y sea revelada información marcada como confidencial.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN: El contratista acreditó por escrito el cumplimiento del compromiso anticorrupción.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021
MATERIA AMBIENTAL: El contratista se comprometió a acatar las disposiciones ambientales existentes en el ordenamiento jurídico colombiano y las regulaciones que para el efecto adopte la Policía Nacional.	si	Se socializa mediante acta de inicio No 161 del 24/05/2021

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

Se inicia supervisión del contrato a la fecha sin novedad

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (63) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (**203**) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

La Policía Metropolitana de Bogotá se obliga a cancelar el valor del contrato en FORMA PARCIAL hasta completar el valor total del contrato, en pesos colombianos en la ciudad de Bogotá D.C., los cuales serán cancelados de conformidad a la aprobación del PAC correspondiente que efectué el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, dentro de los (60) sesenta días calendario siguientes a la radicación de la factura, junto con el recibo a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, certificado de pago de aportes al sistema de seguridad salud y riesgos laborales

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato	$370.000.000,00	100%
Valor total de las entregas	$0	0%
Valor total facturado	$0	0%
Valor facturado pendiente de pago	$0	0%
Valor pagado	$0	0%
Valor pendiente de entrega	$370.000.000	100%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado							
No. de acta o constancia de recibido	**Valor recibido**	**Fecha de recibido**	**Valor facturado**	**No. factura**	**Valor pagado**	**Valor deducciones**	**No. orden de pago**
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

5. RECOMENDACIONES

No aplica

6. CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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

Atentamente,

Firma_____

Capitán MIGUEL ANGEL RENDÓN RUBIO
Jefe Grupo Logístico MEBOG
Supervisor Contrato No.10-8-30007-21
mebog.arlog@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3503150301

9. **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS**: El transporte es asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por el supervisor del contrato. El contratista deberá garantizar la entrega de los menús solicitados con mínimo tres (03) horas de anticipación de acuerdo con la solicitud del supervisor del contrato. El contratista deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto del Distrito Capital en que LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ lo requiera, de acuerdo a lo señalado por el supervisor del contrato. Igualmente, de requerirse la disponibilidad del vehículo para la entrega y conservación de la cadena del frio y/o calor deberá permanecer durante la entrega y distribución de la alimentación.

COMPROMISOS

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1) Verificar mensualmente los ítems evaluados	TODOS	Permanente

Patrullera **CATALINA GARCIA MOLINA**
Secretaria Logística MEBOG

Capitán **MIGUEL ANGEL RENDÓN RUBIO**
Jefe Logístico Metropolitana de Bogotá

Elaborado por: PT. Catalina Garcia Molina
Revisado por: CT Miguel Rendón R.
Fecha de elaboración: 30/05/2021
Ubicación: C:\\mis documentos\Actas 2021

Transversal 21 N 3B-70, Bogotá
Teléfono: 2016910
mebog.arlog@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE BOGOTÁ

Fecha:	Bogotá, 30 de mayo del 2021		
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora finalización**	15:00 horas
Lugar:	Instalaciones Integral servicios S.A.S		

ACTA 188 AREAD – GRULO - 2.25

ACTA QUE TRATA DE LA SOCIALIZACION DE LA VISITA REALIZADA A LA EMPRESA INTEGRAL SERVICIOS S.A.S CON EL FIN DE VERIFICAR QUE LOS ALIMENTOS QUE SE SUMINISTREN DEBEN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO No 10-8-30007-21-MEBOG.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
Sr.	DIANA MILENA ESPEJO PEÑA	PROVEEDOR	INTEGRALSERVICIOSSAS3@GMAIL.COM	52814836	3103901576	
CT	Miguel Angel Perdon.	GRULO	miguel.perdonsola@	80250194	2016910	

Transversal 21 Nº 3B-70
Teléfono: 2016843
mebog.arlog@policia.gov.co
www.policia.gov.co