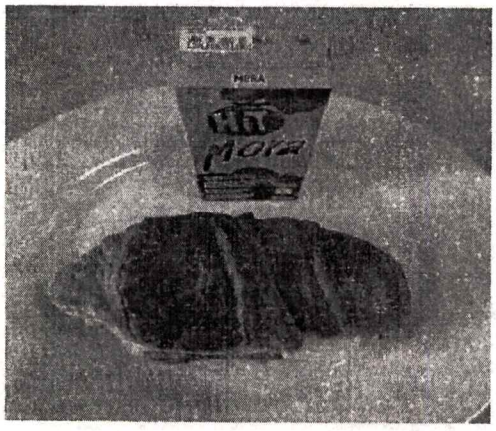
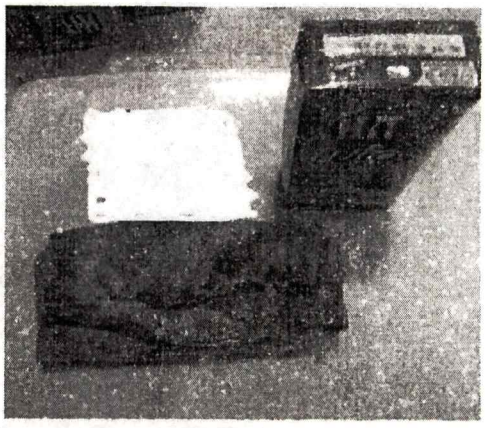
BOGOTÁ	ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN

ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE REFRIGERIOS Y ALIMENTOS	
CONTRATISTA	INVERSIONES DE ALIMENTOS CRG.
OBJETO	ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS PARA ATENDER LA DECLARATORIA DE CALAMIDAD PÚBLICA MEDIANTE DECRETO DISTRITAL 87 DEL 16 DE MARZO DE 2020 DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA - SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALIMENTOS CON EL FIN DE ATENDER LA OPERACIÓN DE LA CALAMIDAD PÚBLICA DECLARADA EN LA CIUDAD DE BOGOTA D.C.
PLAZO	HASTA EL DIA QUE FINALICE LA CALAMIDAD PÚBLICA DECRETADA EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ
VALOR DE LA ORDEN DE COMPRA	$ 284.415.732
FECHA DE RECIBO DE ELEMENTOS	DEL 09-MAY-20 AL 05-JUN-20

En cumplimiento con las labores propias de supervisión declaro recibo a satisfacción el suministro de refrigerios y alimentación de acuerdo a las solicitudes realizadas desde el día 09 de mayo hasta el 05 de junio de la presente anualidad y con las siguientes obligaciones contractuales, los cuales cumplen con las especificaciones, tal como consta en el siguiente registro fotográfico,

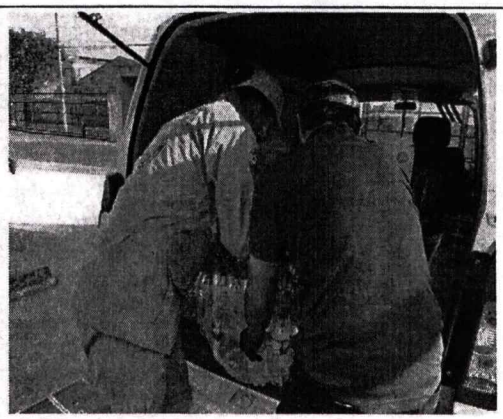


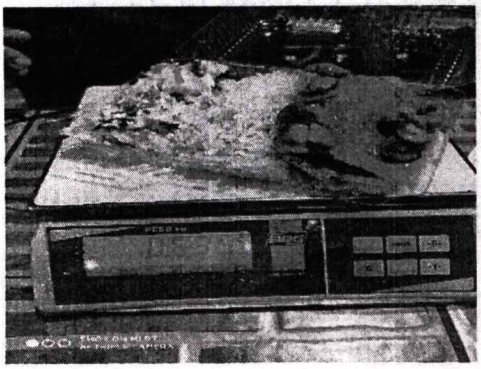


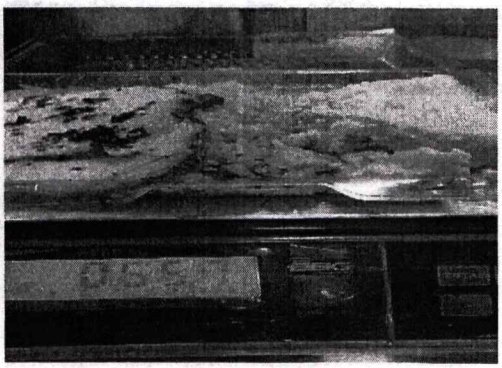
BOGOTÁ

ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN













Haco

Diagonal 47 Nº 77A - 09 Interior 11
Conmutador: 4292800
www.idiger.gov.co

Código Postal: 111071

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ	ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN

No.	OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA	CUMPLIO	
		SI	NO
01.	Entregar los pedidos solicitados donde se requiera en Bogotá de acuerdo con las cantidades solicitadas por el supervisor y cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidas.	X	
02.	Contar con la capacidad logística adecuada para cumplir a satisfacción con el objeto del contrato y entregar el suministro en un término máximo de una hora y cuarenta minutos (1h y 40 minutos).	X	
03.	Se deberá realizar la entrega de alimentos y bebidas en donde se requiera el servicio dentro del perímetro de Bogotá D.C., dentro de los tiempos indicados en la oferta, en las cantidades exigidas y precios pactados.	X	
04.	Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser razonables para obtener comidas agradables, bien sazonadas, que no queden aguadas, saladas, dulces, ácidas o insípidas y que cumplan con los gramajes establecidos en las especificaciones técnicas.	X	
05.	Todos los tipos de refrigerios deben ser entregados en recipientes no retornables (NO HICOPOR), amigables con el medio ambiente, garantizando en su empaque la disposición adecuada de los alimentos, su protección, inocuidad, buena presentación y manteniendo las condiciones propias de cada alimento.	X	
06.	El contratista deberá transportar los refrigerios, comidas y agua en vehículos autorizados para realizar dicha actividad y cumpliendo con la normatividad establecida.	X	
07.	El contratista deberá presentar certificación de garantía de calorías y gramaje de los productos ofertados, la cual debe estar debidamente firmada por un ingeniero de alimentos con matricula profesional vigente o nutricionista que cuente con resolución del ejercicio de la profesión. Esta certificación se debe anexar con cada pedido entregado y debe anexarse a la factura correspondiente.	X	
08.	El contratista debe cumplir con legislación sanitaria Decreto 3075 de 1997 en el cual se establecen las condiciones, procedimientos y prácticas en los procesos de selección, transportes, almacenamiento, producción y servicio de alimentos. Igualmente cumplir con las normas vigentes expedidas por el ministerio de salud y protección social y la secretaria de salud del Distrito Capital.	X	
09.	El contratista deberá disponer del personal, vehículos y demás elementos necesarios para garantizar el suministro oportuno. Los costos de transporte y distribución de los elementos serán asumidos por el contratista	X	
10.	Atender las solicitudes y despacho de los alimentos de manera oportuna los 7 días de la semana las 24 horas del día.	X	
11.	Realizar los cambios que sean necesarios cuando los productos no sean de la	X	

Frente

	calidad requerida por la entidad en un plazo no mayor a tres (3) horas. Los costos en que se incurra correrán por cuenta del contratista. El supervisor del contrato determinará cuando estos bienes cumplen a satisfacción con el alcance del contrato.		
12.	Realizar el Cambio del agua entregada al IDIGER que tengan fecha de vencimiento de un mes o menos.	X	
13.	Realizar las actividades necesarias para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales para la ejecución del presente contrato.	X	
14.	Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado.	X	
15.	Presentar la factura anexando la remisión de entrega de los alimentos donde se indiquen las cantidades entregadas, su descripción y valor.	X	
16.	Asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a los bienes objeto de esta contratación, así como retenciones de ley e imprevistos y utilidades. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la prestación de ésta y durante todo el tiempo de ejecución del contrato.	X	
17.	Las demás que se requieran de acuerdo a la naturaleza del contrato.	X	

ITEM	Total Meriendas Recibidas	Valor Unitario	TOTAL
Refrigerio tipo Snak	15632	$ 3.024	$ 47.271.168
Refrigerio sencillo	200	$ 4.968	$ 993.600
Almuerzo ejecutivo empacado/Cena	17174	$ 11.988	$ 205.881.912
Botella con agua 600Ml	15989	$ 1.836	$ 29.355.804
Botella con agua 300Ml	1057	$ 864	$ 913.248
VALOR DÍA			**$ 284.415.732**
VALOR TOTAL			

JORGE ANDRÉS FIERRO SÁNCHEZ
Supervisor del Contrato