CLAUSULADO CONTRATO No. CM-347-2022

Entre el VICEALMIRANTE (RA) HÉCTOR ALFONSO MEDINA TORRES Director General del Club Militar (en adelante la "Entidad"), por una parte; y, por la otra ALEXANDER BATISTA FRANCO identificado con cedula de ciudadanía No. 88.279.638 y NIT. 88279638-7, dueño del establecimiento de comercio DISTRITODO EXPRESS, (en adelante el "Contratista"), hemos convenido celebrar el contrato alojado en la plataforma SECOPII, previas las siguientes consideraciones:

I. Que mediante Resolución No. 0000503 DE 19 OCTUBRE 2022, la Entidad apertura el proceso de contratación.
II. II. Que mediante Resolución No. 0000548 del 11 de Noviembre de 2022, la Entidad adjudicó el Contrato al Contratista.

Con base en las anteriores consideraciones, la Entidad y el Contratista (individualmente la "Parte", conjuntamente las "Partes"), acuerdan que el presente Contrato se regirá por las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, el Código Civil y el Código de Comercio, y las normas que las modifiquen o sustituyan, además de las adicionales que resulten aplicables a la materia. En desarrollo de lo anterior, acuerdan las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA 1. DEFINICIONES Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.
Los términos no definidos deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

CLÁUSULA 2. OBJETO "**ADQUISICIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA PARA EL CLUB MILITAR**".

CLÁUSULA 3. PLAZO DEL CONTRATO El plazo de ejecución será a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, hasta será hasta el 30 de noviembre de 2022 y/o hasta agotar presupuesto previo cumplimiento de los requisitos de ejecución, registró presupuestal y aprobación de las garantías.

CLÁUSULA 4. VALOR DEL CONTRATO El valor del Contrato es por la suma de DOSCIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS ($280.000.000) INCLUIDO EL VALOR de IVA, valor que será agotado de acuerdo al total de los precios unitarios ofertados, es decir la suma de Veintisiete Millones Quinientos Sesenta y Siete Mil Cuatrocientos Pesos ($27.567.400,00) incluido IVA y todos los costos directos e indirectos, impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar, discriminados tal y como se observa en anexo a este

documentos, correspondiente a oferta económica, en la cual se encuentran debidamente discriminados y ajustados los valores unitarios de acuerdo al ultimo lance realizado.
(Ver anexo contenido en 20 folios).

El Contratista, con la suscripción del Contrato, acepta que en el evento en que el valor total a pagar tenga centavos, estos se ajusten o aproximen al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 50 centavos. Lo anterior, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente Contrato.

CLÁUSULA 5. ANTICIPO Y/O PAGO ANTICIPADO Para el presente contrato la Entidad no entregará al Contratista anticipo y/o pago anticipado.

CLÁUSULA 6. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL El pago de la suma estipulada en este contrato se sujetará a la apropiación presupuestal correspondiente y específicamente al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 96222 fecha de registro 2022-10-04.

CLÁUSULA 7. FORMA DE PAGO:

EL CLUB MILITAR pagará al contratista el valor del contrato resultante de la siguiente forma:

Se realizará UN ÚNICO PAGO contra entrega de los bienes y recibo a satisfacción del supervisor del contrato, dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la recepción de los bienes previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

PARÁGRAFO PRIMERO: Presentar la facturación o documento equivalente para el cobro al CLUB MILITAR en físico, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen, adicionen o aclaren. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los soportes requeridos para el pago, y/o se presenten de manera incorrecta, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ellos derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los pagos estarán sujetos a la programación y aprobación del Programa Anual Mensualizado de caja (PAC) autorizado, situación que EL CONTRATISTA declara conocer y aceptar.

PARÁGRAFO TERCERO: Para los pagos EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, (salud, pensión y parafiscales) lo cual se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal sino tiene revisor fiscal, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen.

PARÁGRAFO CUARTO: Los pagos se realizarán a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga EL CONTRATISTA acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por EL CONTRATISTA.

PARÁGRAFO QUINTO: EL CLUB MILITAR no reconocerá pagos sobre la entrega de elementos y/o prestación de servicios que no hubieren sido previamente requeridos o autorizados por el Supervisor del contrato y/o quien ejerza su apoyo.

PARÁGRAFO SEXTO: OBLIGACIÓN FACTURA ELECTRÓNICA: En caso de que el contratista se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo a lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado.

NOTA: factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquiriente y deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes, contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos.

PARÁGRAFO PRIMERO: Presentar la facturación o documento equivalente para el cobro al CLUB MILITAR en físico, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen, adicionen o aclaren. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los soportes requeridos para el pago, y/o se presenten de manera incorrecta, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ellos derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. PARÁGRAFO SEGUNDO: Los pagos estarán sujetos a la programación y aprobación del Programa Anual Mensualizado de caja (PAC) autorizado, situación que EL CONTRATISTA declara conocer y aceptar. PARÁGRAFO TERCERO: Para los pagos EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, (salud, pensión y parafiscales) lo cual se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal sino tiene revisor fiscal, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen. PARÁGRAFO CUARTO: Los pagos se realizarán a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga EL CONTRATISTA acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por EL CONTRATISTA. PARÁGRAFO QUINTO: EL CLUB MILITAR no reconocerá pagos sobre la entrega de elementos y/o prestación de servicios que no hubieren sido previamente requeridos o autorizados por el Supervisor del contrato y/o quien ejerza su apoyo. PARÁGRAFO SEXTO: El último pago se realizará previa presentación del informe final de ejecución y supervisión en el que conste que se recibió de manera definitiva y a satisfacción los bienes

suministrados por EL CONTRATISTA durante todo el período de ejecución del Contrato, así como también previa presentación del acta de liquidación diligenciada y firmada por las partes. PARÁGRAFO SÉPTIMO - OBLIGACIÓN FACTURA ELECTRÓNICA: En caso de que el contratista se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo a lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado. NOTA: factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquiriente y deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes, contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos.

CLÁUSULA 8. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA Además de las derivadas de la esencia y naturaleza del presente Contrato, la ley, las obligaciones y condiciones señaladas en el pliego de condiciones y demás Documentos del Proceso, el Contratista se obliga a:

1. Realizar las actividades relacionadas con el objeto contractual, bajo su propio riesgo y responsabilidad, sin sujeción o condiciones diversas a aquellas que requieran para el cumplimiento del éste.
2. Cumplir el objeto pactado en el contrato, las especificaciones técnicas previstas en los estudios previos, la propuesta presentada y los aspectos técnicos pertinentes y anexo técnico si aplica, para la ejecución idónea.
3. Cumplir con las condiciones técnicas, económicas, de gestión y demás relacionadas y presentadas en su propuesta, en atención a lo requerido en los estudios previos, y garantizar su ejecución dando pleno cumplimiento a los lineamientos y políticas establecidos por el Club Militar y a las instrucciones que éste imparta a través del supervisor.
4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones que afecten el objeto del Contrato.
5. Entregar los informes pactados y los requeridos por el supervisor del contrato, cuando a ello hubiere lugar.
6. Realizar los desplazamientos que se requieran para el desarrollo de sus obligaciones acorde con la solicitud del supervisor.
7. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato.
8. Atender los lineamientos dados por Club Militar en materia de procesos y procedimientos relacionados con los Sistemas Integrados de Gestión del Club Militar.
9. Cumplir con las políticas de seguridad de la información y los lineamientos dados por el Club Militar relacionados con el Sistema de Gestión de Seguridad de la Información.
10. Cumplir con el compromiso de confidencialidad y no divulgación con respecto a toda la información obtenida por el Contratista durante la ejecución del contrato, cuando a ello hubiere lugar, manteniendo estricta reserva sobre la información y documentos a que tenga

acceso con ocasión de la celebración y ejecución del contrato, salvo instrucción de autoridades competentes o autorización previa y expresa otorgada por el Club Militar.
11. Constituir la garantía a favor del Club Militar por los valores y con los amparos previstos en el mismo y mantenerla vigente durante el término establecido por la entidad, así mismo deberá cargarla a la plataforma SECOP II, en el término previsto por la Entidad, para la revisión y aprobación por parte del Club Militar, cuando a ello hubiere lugar.
12. Garantizar que el manejo de la imagen institucional esté acorde con las directrices de identidad corporativa que rigen al Club Militar.
13. Mantener estricta reserva sobre la información y documentos a que tenga acceso con ocasión de la celebración y ejecución del contrato, salvo instrucción de autoridades competentes o autorización previa y expresa otorgada por el Club Militar.
14. Llevar el archivo de toda la documentación técnica y financiera de la ejecución del contrato y al final de éste, hacer entrega al Club Militar de los mismos, acorde con lo establecido en los productos (si hay lugar a ellos) e informes requeridos y pactados, y de acuerdo con el manual de archivo y correspondencia vigente y/o normas del Archivo General de la Nación, cuando a ello hubiere lugar.
15. Participar en las reuniones, encuentros o comités, según corresponda, relacionados con el objeto contractual y obligaciones pactadas, a los cuales sea convocado por parte del CLUB MILITAR, cuando a ello hubiere lugar.
16. Acreditar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el cumplimiento del pago mensual de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar, mediante certificación expedida por el representante legal o revisor fiscal, según el caso.
17. Responder ante terceros por los daños que se ocasionen y que provengan de causas que le sean imputables.
18. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúan por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho cuando se presenten tales peticiones o amenazas el contratista deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al CLUB MILITAR y a las demás autoridades correspondientes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos podrá dar lugar a la declaratoria de incumplimiento e imposición de las sanciones a que haya lugar.
19. Asumir los riesgos establecidos en la matriz de riesgos del proceso.
20. Cumplir con la legislación en Seguridad y Salud en el Trabajo y Ambiental vigentes, entre otras la Ley 1562 de 2012 y el Decreto único reglamentario 1072 de 2015 de conformidad con las actividades a desarrollar según el objeto del contrato.
21. EL CONTRATISTA declara que cuenta con una Política de SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO- SGSST y cumple con lo establecido en la normativa nacional vigente y aquella que lo reglamente, modifique y/o complemente, aplicable para la protección de los eventuales trabajadores que, durante la ejecución del presente contrato deba vincular, directa o indirectamente, a fin de cumplir las obligaciones pactadas entre las partes. Además, que cumple con las auditorías periódicas, certificados de capacitación en el tema y demás medidas establecidas en normas concordantes;

tendientes al cumplimiento íntegro de las políticas del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo que le corresponden.
22. Concurrir a la liquidación del contrato dentro de los plazos y en las condiciones establecidas en la Ley y el mismo contrato; en caso de celebrarse la liquidación parcial, se obliga a mantener vigente la garantía única de cumplimiento por los plazos que demande el cumplimiento de las prestaciones que se encuentren pendientes por ejecutar y/o satisfacer, cuando a ello hubiere lugar.
23. Asumir la garantía legal sobre los bienes suministrados de que trata el Estatuto del Consumidor, por el término (de ley o determinado por el productor y/o Proveedor, según aplique).
24. Las demás obligaciones que se deriven de las especificaciones técnicas, estudios previos, anexo técnico, insumos y de la propuesta presentada, documentos que forman parte integral del contrato y aquellas que estén directamente relacionadas con el objeto del contrato.

CLÁUSULA 9. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. El Contratista deberá entregar los bienes del objeto contractual Entregar nuevos, en buen estado y libres de defectos o vicios ocultos, garantizando que cuentan con plena idoneidad para el desarrollo de las funciones a las cuales se encuentran destinados, no se aceptará en ningún caso se aceptarán productos usados o remanufacturados.
2. El Contratista deberá entregar al supervisor del contrato el cronograma de entrega de los bienes objeto de este contrato, así como un plan de trabajo para la ejecución de las obligaciones derivadas del mismo, detallado con sus fases, actividades, responsabilidades y tiempos.
3. El Contratista deberá realizar la logística necesaria para entregar los bienes del objeto contractual, en lugar indicado por el Supervisor del Contrato en un horario comprendido entre las 8:00 am y 5:00 pm, por lo que deberá disponer del vehículo y personal necesario.
4. El Contratista deberá hacer los cambios pertinentes de los bienes entregados según las observaciones formuladas por el supervisor del contrato, cuando no cumplan con las características, condiciones y especificaciones indicadas en el Anexo Técnico. Cuando haya lugar a cambios, el Contratista se obliga a realizarlos en máximo tres (3) días hábiles posteriores a la solicitud.
5. El Contratista deberá realizar la entrega de los bienes del objeto contractual embalados en su empaque original en excelente estado y libre de imperfecciones.
6. El Contratista deberá entregar los elementos de buena calidad y realizar los cambios cuando los productos no cumplan con la calidad establecidas en las especificaciones técnicas, en un plazo no superior a tres (3) días hábiles.
7. El Contratista deberá entregar los bienes en las cantidades y condiciones establecidas en la minuta contractual.
8. El Contratista deberá mantener los precios ofertados en la subasta inversa, siendo

improcedente el reconocimiento de fórmulas de reajuste durante la ejecución del contrato y hasta su liquidación.

CLÁUSULA 10. DERECHOS DEL CONTRATISTA El Contratista tiene derecho a:

1. Recibir la remuneración por la entrega de los bienes en los términos pactados en la Cláusula 8 del presente Contrato.

OBLIGACIONES DEL CLUB MILITAR

1. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiendo al CONTRATISTA, la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
2. Acudir ante las autoridades para obtener la protección de los derechos derivados de la presente contratación y sanción para quién los vulnere.
3. Aprobar el plan de trabajo y el cronograma presentados por EL CONTRATISTA, cuando a ello hubiere lugar.
4. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. Para el efecto el supervisor adelantará el seguimiento y verificación de las estipulaciones contractuales a cargo del contratista, el cual se verá reflejado en los informes de ejecución y supervisión parcial y final, dependiendo de que se trate, los cuales deberán ser cargados en la plataforma de SECOP II.
5. Impartir las instrucciones que sean del caso, relacionadas con las actividades a realizar por EL CONTRATISTA.
6. Poner a disposición de EL CONTRATISTA toda la información necesaria para el desarrollo de las actividades.
7. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión de la presente contratación.
8. Repetir contra los servidores públicos, EL CONTRATISTA o terceros por las indemnizaciones que deba pagar como consecuencia del contrato.
9. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias, para lo cual la supervisión dará aviso oportuno a EL CLUB MILITAR sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
10. Participar en las reuniones, encuentros o comités, según corresponda, que se desarrollen en ejecución del contrato, cuando a ello hubiere lugar.
11. Pagar al CONTRATISTA el valor del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Estudio Previo y en el mismo contrato, dentro de los plazos y con las condiciones establecidas.
12. Verificar, como requisito para cada pago, el cumplimiento del CONTRATISTA frente a las obligaciones que le correspondan con el sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales, pago de salarios, subsidios, prestaciones sociales y aportes parafiscales (SENA, ICBF, Cajas de Compensación y Subsidio Familiar) de todos sus empleados y, en especial, del personal destinado para el cumplimiento del objeto del contrato, de conformidad con la normatividad vigente.

13. Impartir aprobación de la facturación o documento equivalente presentada en físico por parte del CONTRATISTA, previa verificación del cumplimiento de lo establecido en la cláusula correspondiente a la forma de pago y demás relacionados.
14. Verificar el cumplimiento debido de las obligaciones post-liquidación, cuando hubiere lugar.
15. Liquidar el contrato, dentro de los plazos y en las condiciones establecidas en la Ley y el mismo contrato, cuando a ello hubiere lugar.
16. Adelantar el cierre del expediente contractual conforme lo establece el artículo 2.2.1.1.2.4.3. del Decreto 1082 de 2015, cuando hubiere lugar.
17. Llevar a cabo el tratamiento establecido para los riesgos asignados.

CLÁUSULA 11. RESPONSABILIDAD El Contratista es responsable por el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. Además, responderá por los daños generados a la Entidad en la ejecución del contrato, causados por sus Contratistas o empleados, y de sus subcontratistas.

CLÁUSULA 12. INDEMNIDAD El contratista se compromete a mantener indemne a la Entidad frente a reclamaciones de terceros por hechos relacionados con la ejecución del contrato.

CLÁUSULA 13. MULTAS En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del CONTRATISTA y como apremio para que las atienda oportunamente, el CONTRATISTA pagará a favor del CLUB MILITAR multas equivalentes al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor de los bienes en retardo de entrega, por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de cada multa pueda llegar a exceder el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

En el evento en que la mora recaiga sobre obligaciones contractuales respecto de las cuales no se haya pactado valor o no sea posible determinar el mismo, a manera enunciativa en forma de ejemplo: retardo en la entrega de las garantías, retado en suministro de información, incumplimiento de protocolos de bioseguridad, entre otras actividades no cuantificadas en dinero, el CONTRATISTA pagará a favor del CLUB MILITAR multas equivalentes al UNO POR CIENTO(1%) del valor del contrato, por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de cada multa pueda llegar a exceder el DIEZ por ciento (10%) del valor total del contrato. Parágrafo 1. Las multas son apremios al Contratista para el cumplimiento de sus obligaciones y, por lo tanto, no tienen el carácter de estimación anticipada de perjuicios, de manera que pueden acumularse con cualquier forma de indemnización o sancionatoria, en los términos previstos en el artículo 1600 del Código Civil. Parágrafo 2. En caso de que se le impongan multas al Contratista este autoriza a la Entidad Contratante para descontar el valor de la misma, la cual se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al Contratista, sin perjuicio de hacer

efectiva la cláusula penal o la garantía de cumplimiento del contrato. Parágrafo 3. El pago en cualquier forma, incluyendo la deducción de los valores adeudados al Contratista, realizado con fundamento en las multas impuestas, no exonerará al Contratista de continuar con la ejecución del contrato ni de las demás responsabilidades y obligaciones que emanen del contrato. Parágrafo 4. En caso de que el Contratista reincida en el incumplimiento de una o de varias obligaciones se podrán imponer nuevas multas. Parágrafo 5. Durante la ejecución del contrato, el CLUB MILITAR podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Política y en cumplimiento del procedimiento regulado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. En todo caso, el CLUB MILITAR, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al CONTRATISTA para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al CONTRATISTA de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

CLÁUSULA 14. CLÁUSULA PENAL Las partes acuerdan que la aplicación de la cláusula penal no exime el cumplimiento de las obligaciones contractuales y podrá exigirse al Contratista la pena y la indemnización de perjuicios. Si EL CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al CLUB MILITAR hasta el veinte por ciento (20%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Parágrafo 1. El pago de la presente cláusula penal no extinguirá las obligaciones contraídas por el Contratista en virtud del presente contrato. En consecuencia, la estipulación y el pago de la pena dejan a salvo el derecho de la Entidad de exigir acumulativamente con ella el cumplimiento o la resolución del contrato, en ambos casos, con la correspondiente indemnización de perjuicios ocasionados en virtud del incumplimiento total o parcial o del cumplimiento tardío o imperfecto de las obligaciones a cargo del Contratista. Parágrafo 2. El Contratista manifiesta y acepta que la Entidad compense el valor correspondiente que eventualmente resulte de la pena estipulada con las deudas que existan a su favor y que estén a cargo de la Entidad, ya sea en virtud de este contrato o de cualquier otro contrato o convenio que se haya suscrito entre las mismas partes, o por cualquier otro concepto. Parágrafo 3. Esta misma sanción se aplicará en caso de declararse la caducidad del contrato. Parágrafo 4. En caso de incumplimiento parcial, se aplicará la pena de manera proporcional.

CLÁUSULA 15. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES Se entienden incorporadas al Contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

CLÁUSULA 16. GARANTÍAS GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento

en original a la Entidad dentro de 2 días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

AMPARO	PORCENTAJE DEL VALOR ASEGURABLE	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	Deberán garantizar el cumplimiento general del contrato, el pagode las multas y de la cláusula penal pecuniaria, por el treinta y cinco por ciento (35%) del Valor del contrato.	Cubre el plazo de ejecución delmismo y seis (06) meses más. De acuerdo Art. 2.2.1.2.3.1.12 delDecreto 1082 de 2015.
Calidad y correcto funcionamiento de losbienes	Por un valor equivalente treinta por ciento (30%) del valor delcontrato	Cubrirá el plazo de ejecución delmismo y seis (06) meses más.

En esta garantía tendrán la calidad de asegurados la entidad contratante (CLUB MILITAR – NIT No. 900.474.727- 4) y el contratista, limitado ello únicamente a los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante (CLUB MILITAR – NIT No. 900.474.727- 4) como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o sus subcontratistas.

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

CLÁUSULA 17. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA El Contratista es independiente de la Entidad, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la Entidad, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLÁUSULA 18. INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONTRATISTA El Contratista ejecutará el presente Contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos en los documentos del Proceso de Contratación. Entre el Contratista, el personal que éste contrate y la Entidad no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, el Contratista responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, el Contratista deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de

Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.

CLÁUSULA 19. CESIÓN El Contratista no podrá ceder los derechos y obligaciones emanados del Contrato, sin el consentimiento previo y expreso de la Entidad, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el artículo 893 del Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la materia.

CLÁUSULA 20. LIQUIDACIÓN De conformidad con el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, el cual modificó el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y 32 de la ley 1150 de 2007, el contrato NO será objeto de liquidación. Lo anterior, teniendo en cuenta que el contrato a derivarse del futuro proceso de contratación es de compraventa con única entrega y único pago, por lo que no corresponde a un contrato de tracto sucesivo por lo que no existe carga legal de liquidación.

CLÁUSULA 21. SUSCRIPCIÓN, PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN Para la suscripción se requiere que el Contratista se encuentre al día en los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y con los aportes parafiscales, si es del caso. Para el perfeccionamiento se requiere la firma de las partes. Para su ejecución, la aprobación de las garantías, y el Registro Presupuestal correspondiente.

CLÁUSULA 22. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

El lugar de la ejecución y/o entrega del objeto del contrato será en:

CLUB MILITAR SEDE PRINCIPAL, ubicado en la ciudad de Bogotá D.C, Carrera 50 No. 15 – 80.

El domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C.

CLÁUSULA 23. DOCUMENTOS Los documentos que a continuación se relacionan, hacen parte integral del presente Contrato los cuales determinan, regulan, complementan y adicionan lo aquí pactado, y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: 1. Estudios y documentos previos. 2. Pliego de condiciones, Adendas, Anexos, Formatos, Matrices, Formularios. 3. Propuesta presentada por el Contratista. 4. Las garantías debidamente aprobadas. 5. Toda la correspondencia que se surta entre las partes durante el término de ejecución del Contrato.

CLÁUSULA 24. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción. Ello no será causal

previa o prerrequisito para ejercer las potestades sancionatorias, de imposición de multa, efectividad de cláusula penal y/o facultades excepcionales de la administración.

CLÁUSULA 25. DISCRIMINACIÓN DE CANTIDADES, las mismas para el efecto correspondiente se encuentran incluidas en el formulario de propuesta económica ajustada, no obstante, el valor del contrato será consumido hasta agotar el presupuesto oficial, esto de acuerdo a la necesidad de la Entidad.

CLAUSULA 26. PROHIBICIONES EL CONTRATISTA, se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: 1. La garantía única y los amparos constituidos en los términos del contrato no podrán ser modificados sino por disposición legal o con la autorización previa y escrita del CLUB MILITAR 2. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello, EL CONTRATISTA no podrá solicitar pago alguno con cargo al contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. 3. Las adiciones y prórrogas se acordarán por escrito. 4. EL CONTRATISTA sólo podrá ejecutar las actividades hasta la concurrencia del valor y tiempos pactados en el contrato o en las adiciones y prorrogas que se suscriban.

En constancia se firma el presente contrato en la plataforma SECOP II.

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

Bogotá, 10 de noviembre de 2022

SEÑORES
CLUB MILITAR DE
OFICIALES
CIUDAD

Asunto: SOSTENIMIENTO DE PRECIOS OFERTADOS EN LA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No CM SASI-011-2022 CLUB MILITAR

ALEXANDER BATISTA FRANCO, Identificado con cedula de ciudadanía No 88.279.638 de Ocaña ,actuando en calidad de persona natural y propietario del establecimiento de comercio DISTRITODO EXPRESS, por medio del presente me comprometo a sostener los precios ofertados en el cierre de la subasta electrónica CM SASI-011-2022, manifestando que los precios de la oferta económica son definitivos , los cuales contienen el ajuste correspondiente al porcentaje de descuento de acuerdo a lo subastado dentro del proceso .



Firma representante legal del Proponente
Proponente: ALEXANDER BATISTA FRANCO
Nombre: ALEXANDER BATISTA FRANCO
Cargo: PROPIETARIO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DISTRITODO EXPRESS
Documento de Identidad:88279638
Correo electrónico: DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

FORMULARIO ECONÓMICO

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	UNID. DE MED.	VALOR UNITARIO	IVA	Vr. TOTAL (Vr. UNITARIO + IVA)
1	SARTÉN PARA FREÍR. sartén fabricado en acero inoxidable con aleación de aluminio 3004 extra-resistente a rallones, impactos y abolladuras. Paredes curvas y revestidas con el mismo material antiadherente y termo conductor de excelente calidad que distribuyan mejor el calor y fácil limpieza. Asa remachada y unida a la sartén, con manijas autoajustables en silicona, resistente al calor del horno o fuego directo (sin deformaciones), fácil de retirar y de limpiar. Revestimiento antiadherente termo conductor interno de tres "3" capas utilizado en la cocina profesional, que evita que los alimentos se peguen. * dimensiones (29,5cm a 30,5 cm)	1	UNIDAD	220.243,22	41.846,21	262.089,43
2	SARTÉN PARA FREÍR. sartén fabricado en acero inoxidable con aleación de aluminio 3004 extra-resistente a rallones, impactos y abolladuras. Paredes curvas y revestidas con el mismo material antiadherente y termo conductor de excelente calidad que distribuyan mejor el calor y fácil limpieza. Asa remachada y unida a la sartén , con manijas autoajustables en silicona, resistente al calor del horno o fuego directo (sin deformaciones), fácil de retirar y de limpiar. Revestimiento antiadherente termo conductor interno de tres "3" capas utilizado en la cocina profesional, que evita que los alimentos se peguen. * dimensiones (25,4cm a 25,9 cm)	1	UNIDAD	187.584,49	35.641,05	223.225,54

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

3	SARTÉN PARA FREÍR. sartén fabricado en acero inoxidable con aleación de aluminio en 3000 o 3004 extra- resistente a rallones, impactos y abolladuras. Paredes curvas y termo conductor de excelente calidad que distribuyan mejor el calor y fácil limpieza. Asa remachada y unida a la sartén, con manijas autoajustables en silicona, resistente al calor del horno o fuego directo (sin deformaciones), fácil de retirar y de limpiar. Revestimiento antiadherente termo conductor interno de tres "3" capas utilizado en la cocina profesional, que evita que los alimentos se peguen. * dimensiones (20 cm a 23 cm o 8 pulgadas)	1	UNIDAD	131.101,38	24.909,26	156.010,64
4	SARTÉN PARA FREÍR. sartén fabricado en acero inoxidable con aleación de aluminio en 3000 o 3004 o en aluminio antiadherente , extra- resistente a rallones, impactos y abolladuras. Paredes curvas y termo conductor de excelente calidad que distribuyan mejor el calor y fácil limpieza. Asa remachada y unida a la sartén , con manijas autoajustables en silicona, resistente al calor del horno o fuego directo (sin deformaciones), fácil de retirar y de limpiar. Revestimiento antiadherente termo conductor interno de tres "3" capas utilizado en la cocina profesional, que evita que los alimentos se peguen. * dimensiones (7 a 8 pulgadas).	1	UNIDAD	98.397,77	18.695,58	117.093,35
5	SARTÉN REDONDO. Sartén fabricado en Aluminio antiadherente . Asa remachada y unida a la sartén y del mismo material. Dimensiones (35,5 CM)	1	UNIDAD	136.288,18	25.894,75	162.182,93
6	PAELLERA. Sartén de tipo paellera ideal para elaborar paella, fabricado en acero inoxidable, esmaltada recubierto con un esmalte moteado blanco y negro, resistente a rayones, e impactos o en aluminio *Dos "2" asas remachadas con remaches en	1	UNIDAD	335.682,02	63.779,58	399.461,60

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

	acero y unida a la paellera, del mismo material, resistente a deformaciones. *DIMENSIONES: Diámetro:50 a 70 cm, Altura:3 a 5 cm, Capacidad: 50 a 70 oz					
7	SARTÉN WOK. Wok fabricado con acero inoxidable. Asa de los mismos materiales al sartén remachado y el mango puede ir en hierro recubierto con silicona, y para uso en cocinas de gas. *DIMENSIONES (28 a 30.5CM)	1	UNIDAD	137.219,72	26.071,75	163.291,47
8	OLLA CÓNICA PARA SALSA. Olla cónica ideal para preparar salsas, fabricada en aleación de aluminio 3000 o 3004 extra-resistente a golpes y abolladuras. Asa remachada y unida a la cacerola, fácil de retirar y de limpiar. capacidad: 5 a 6.9 Lts	1	UNIDAD	151.792,61	28.840,60	180.633,21
9	OLLA CÓNICA PARA SALSA. Olla cónica ideal para preparar salsas, fabricada en aleación de aluminio 3000 o 3004 extra-resistente a golpes y abolladuras. Asa remachada y unida a la cacerola, fácil de retirar y de limpiar. capacidad: 2.5 a 3.9 Lts	1	UNIDAD	103.932,41	19.747,16	123.679,57
10	OLLA PARA SALSA. Olla cónica ideal para preparar salsas, fabricada en aleación de aluminio 3000 o 3004 extra-resistente a golpes y abolladuras. Asa remachada y unida a la cacerola, fácil de retirar y de limpiar. capacidad: 4.1 a 4.9 Lts	1	UNIDAD	120.161,82	22.830,75	142.992,57
11	OLLA PARA SALSA. Olla cónica ideal para preparar salsas, fabricada en aleación de aluminio 3000 o 3004 extra-resistente a golpes y abolladuras. Asa remachada y unida a la cacerola, fácil de retirar y de limpiar. capacidad: 2.5 a 2.9 Lts	1	UNIDAD	80.313,71	15.259,60	95.573,31
12	OLLA PARA CALDO. Olla alta ideal para preparar caldos, sopas, salsas. Fabricada en acero inoxidable de 18-8, con tapa del mismo material de la olla. Asas solidas en acero inoxidable soldado. Con fondo de aluminio rociado en arco para distribuir el calor uniformemente. extra-	1	UNIDAD	488.426,17	92.800,97	581.227,14

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

	resistente a golpes y abolladuras * Capacidad: (36 a 36,9 LT).					
13	OLLA PARA CALDO. Olla alta ideal para preparar caldos, sopas, salsas. Fabricada en acero inoxidable de 18-8, con tapa del mismo material de la olla. Asas solidas en acero inoxidable soldado. Con fondo de aluminio rociado en arco para distribuir el calor uniformemente. extra-resistente a golpes y abolladuras * Capacidad: (60 a 70 LT).	1	UNIDAD	835.148,13	158.678,15	993.826,28
14	OLLA PARA CALDO. Olla alta ideal para preparar caldos, sopas, salsas. Fabricada en acero inoxidable de 18-8, con tapa del mismo material de la olla. Asas solidas en acero inoxidable soldado. Con fondo de aluminio rociado en arco para distribuir el calor uniformemente. extra-resistente a golpes y abolladuras * Capacidad: (40 a 50 LT).	1	UNIDAD	648.128,26	123.678,15	771.272,63
15	OLLA PARA CALDO. Olla alta ideal para preparar caldos, sopas, salsas. Fabricada en acero inoxidable de 18-8, con tapa del mismo material de la olla. Asas solidas en acero inoxidable soldado. Con fondo de aluminio rociado en arco para distribuir el calor uniformemente. extra-resistente a golpes y abolladuras * Capacidad: (15 a 19.9 litros).	1	UNIDAD	302.385,82	57.453,30	359.839,12
16	OLLA PARA CALDO. Olla alta ideal para preparar caldos, sopas, salsas. Fabricada en acero inoxidable de 18-8, con tapa del mismo material de la olla. Asas solidas en acero inoxidable soldado. Con fondo de aluminio rociado en arco para distribuir el calor uniformemente. extra-resistente a golpes y abolladuras * Capacidad: (10 a 11.4 litros).	1	UNIDAD	204.300,34	38.817,06	243.117,40
17	OLLA PARA CALDO. Olla alta ideal para preparar caldos, sopas, salsas. Fabricada en acero inoxidable de 18-8 o aluminio reforzado, con tapa del mismo material de la olla. Asas solidas en acero inoxidable soldado. Con	1	UNIDAD	191.906,38	36.462,21	228.368,59

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

	fondo de aluminio rociado en arco para distribuir el calor uniformemente. extra-resistente a golpes y abolladuras * Capacidad: (6 a 6.9 litros).					
18	OLLA PARA PASTA EN ACERO INOXIDABLE. Incluidas 4 canastillas en acero inoxidable para cocinar al tiempo, con una muesca para colgar al borde de la olla y escurrir, con manija de silicona que resiste y aísla el calor.(sin deformaciones).Capacidad entre 17 a 20 lt	1	UNIDAD	597.567,59	113.537,84	711.105,43
19	COLADOR CÓNICO EXTRA-FINO:. Fabricado en acero inoxidable, con una malla extrafina del mismo material. *platina de acero, refuerzo para evitar deformaciones del colador. * Con una muesca o pestaña del mismo material para reposar en el borde del recipiente. *Dimensiones: 20 a 20.3 cm de diámetro	1	UNIDAD	93.738,71	17.810,36	111.549,07
20	COLADOR CÓNICO. colador tamiz de forma cónica fabricado en acero inoxidable. *perforaciones con refuerzos externos en varilla para evitar deformaciones. Con mango de una pieza que dispersa el calor, con una muesca o pestaña del mismo material para reposar en el borde del recipiente en el que se va a trabajar. *Dimensiones: 25 cm a 30 cm de diámetro.	1	UNIDAD	131.047,18	24.898,97	155.946,15
21	COLADOR DE MALLA. Colador Fino tipo escurridor. * Mallas de alambre recubiertas de hojalata. *Bordes reforzados para brindar mayor resistencia. *Dimensiones: 18 a 25 cm de diámetro.	1	UNIDAD	68.944,14	13.099,39	82.043,53
22	COLADOR DE MALLA. Colador Fino tipo escurridor. Mallas de alambre recubiertas de hojalata. *Bordes reforzados para brindar mayor resistencia. *Dimensiones: 20 a 30 cm de diámetro.	1	UNIDAD	74.213,57	14.100,58	88.314,15

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

23	BATIDOR. Batidor Francés de varillas, fabricado en acero inoxidable. * Mango ergonómico de una sola pieza, completamente sellado para evitar la acumulación de alimentos y bacterias. *Dimensiones: (de 30 a 35,9 cm) o de 8 a 9 pulgadas	1	UNIDAD	41.665,01	7.916,35	49.581,36
24	BATIDOR. Batidor Francés de varillas, fabricado en acero inoxidable. * Mango ergonómico de una sola pieza, completamente sellado para evitar la acumulación de alimentos y bacterias. *Dimensiones: (de25 a 40 cm)	1	UNIDAD	38.074,31	7.234,12	45.308,43
25	PINZAS. Pinzas para barbacoa fabricada en acero inoxidable. Ergonómica de una sola pieza con extremo sobre moldeado. *Mango en silicona resistente al calor. *Dimensiones: (de 25 a 41.9 cm) de largo	1	UNIDAD	28.339,95	5.384,59	33.724,54
26	PINZAS. Pinzas para servicio fabricada en acero inoxidable. Ergonómica de una sola pieza con extremo sobre moldeado. Tenazas con extremo en nylon resistente a altas temperaturas. *Dimensiones: (de 18 a 24 cm) de largo	1	UNIDAD	36.189,45	6.876,00	43.065,45
27	PINZAS. Pinzas para servicio fabricada en acero inoxidable. Ergonómica de una sola pieza con extremo sobre moldeado. Tenazas con extremo en nylon resistente a altas temperaturas. *Dimensiones: (de 30 a 40 cm) de largo	1	UNIDAD	52.159,00	9.910,21	62.069,21
28	CUCHARA EN ACERO INOXIDABLE. Cucharas para servir salsas en acero. Con mango en nylon resistente a altas temperaturas. * Dimensiones: (de 30.5 a 38 cm) de largo.	1	UNIDAD	27.197,84	5.167,59	32.365,43
29	PRENSA PARA PURE. Fabricado en acero inoxidable. mango acanalado de una pieza que dispersa el calor, con una muesca o pestaña del mismo material para reposar en el borde del recipiente en el que se va a trabajar. *Remaches en acero inoxidable en la bisagra.	1	UNIDAD	203.275,50	38.622,35	241.897,85

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

30	ABRELATAS. Fabricado en acero inoxidable, uso es completamente manual. *Con base ajustable para empotrar a mesa de trabajo del mismo material.	1	UNIDAD	526.410,75	100.018,04	626.428,79
31	MANDOLINA. Con protector, mínimo de 3 a 4 láminas para cortes, Cuchillas intercambiables	1	UNIDAD	359.814,69	68.364,79	428.179,48
32	RODILLO. de 40 a 55 cm. Rodillo en Aluminio. Conformado por un cilindro elaborado en aluminio fundido, finamente pulido al grano, con rodamientos montados en sus extremos donde se acoplan las manijas torneadas.	1	UNIDAD	137.710,60	26.165,01	163.875,61
33	ESPÁTULA. Espátula DE 8 A 10¨ fabricada en acero inoxidable Con mango fabricado en material resistente al calor	1	UNIDAD	36.294,29	6.895,92	43.190,21
34	ESPÁTULA PLANA PARA PESCADO. Fabricada en acero inoxidable. con mango ergonómico y de material resistente a altas temperaturas. Hoja delgada y ranurada.	1	UNIDAD	42.629,43	8.099,59	50.729,02
35	ESPÁTULA DE SILICONA. Espátula Silicona de 25 a 35 cm de largo para Calor resistente a temperaturas de hasta 260°. Dimensión de 25 a 35 cm x 6 cm aprox	1	UNIDAD	35.894,93	6.820,04	42.714,97
36	RALLADOR PROFESIONAL. Fabricado en acero inoxidable. con cuerpo acero inoxidable, asa de acero inoxidable. permite realizar de 4 tipos de cortes: rallado grueso, fino, juliana, rebanador y especias.	1	UNIDAD	49.796,15	9.461,27	59.257,42
37	CUCHILLOS PARA CORTE. de 10" Fabricado en acero inoxidable en una sola pieza, con mango en polipropileno inyectado, con remaches soldados en acero, con protección antibacteriana, que inhibe el crecimiento de bacterias y hongos, proporcionando mejor higiene y reducción de microrganismos que causen contaminación.	1	UNIDAD	43.370,84	8.240,46	51.611,30
38	CUCHILLOS PARA CORTE. De 10" cuchillo para carne profesional con lámina de acero inoxidable y mango de polipropileno blanco con protección antimicrobiana	1	UNIDAD	43.978,55	8.355,92	52.334,47

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

39	CUCHILLOS PARA CORTE. De 8" Cuchillo para Carne Profesional con Lámina de Acero Inoxidable y Mango de Polipropileno Blanco con Protección Antimicrobiana	1	UNIDAD	40.546,45	7.703,82	48.250,27
40	CUCHILLOS PARA CORTE. De 6" Cuchillo para Carne Profesional con Lámina de Acero Inoxidable y Mango de Polipropileno Blanco con Protección Antimicrobiana	1	UNIDAD	35.079,33	6.665,07	41.744,40
41	BARRA MAGNÉTICA PARA CUCHILLOS. En material de acero inoxidable y polipropileno. *Medidas: 40 a 45 cm	1	UNIDAD	39.973,83	7.595,03	47.568,86
42	BOWL. Fabricado en acero inoxidable, redondo con base plana. Capacidad: 7 a 10 lt	1	UNIDAD	34.656,87	6.584,81	41.241,68
43	BOWL. Fabricado en acero inoxidable, redondo con base plana. Capacidad: de 4 a 7 lt	1	UNIDAD	29.259,06	5.559,22	34.818,28
44	CONTENEDORES. Recipientes para conserva de alimentos, fabricado en acero inoxidable. Exterior con pulido espejo. Interior con acabado satinado. *Capacidad 4 a 10.5 litros CON TAPA del mismo material.	1	UNIDAD	50.553,56	9.605,18	60.158,74
45	TABLAS. Tabla Para Cortar y Picar fabricada en polietileno de alta densidad. Elaborada bajo normas NSF en material de alta densidad y resistencia, esquinas curvilíneas. Superficie antideslizante que no desafila los cuchillos. *Resistente a manchas y en material no absorbente. Color: Blanco. Dimensión entre 30 a 38 cm x 45 a 52 cm	1	UNIDAD	47.735,38	9.069,72	56.805,10
46	TABLAS. Tabla Para Cortar y Picar fabricada en polietileno de alta densidad. Elaborada bajo normas NSF en material de alta densidad y resistencia, esquinas curvilíneas. Superficie antideslizante que no desafila los cuchillos. *Resistente a manchas y en material no absorbente. Color: verde y/o café y/o amarilla Dimensión entre 30 a 38 cm x 40 a 52 cm	1	UNIDAD	47.814,45	9.084,75	56.899,20

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

47	TABLAS. Tabla Para Cortar y Picar fabricada en polietileno de alta densidad. Elaborada bajo normas NSF en material de alta densidad y resistencia, esquinas curvilíneas. Superficie antideslizante que no desafila los cuchillos. *Resistente a manchas y en material no absorbente. Color: roja Dimensión entre 30 a 38 cm x 45 a 52 cm	1	UNIDAD	48.302,21	9.177,42	57.479,63
48	TABLAS. Tabla Para Cortar y Picar fabricada en polietileno de alta densidad. Elaborada bajo normas NSF en material de alta densidad y resistencia, esquinas curvilíneas. Superficie antideslizante que no desafila los cuchillos. *Resistente a manchas y en material no absorbente. Color: azul Dimensión entre 30 a 38 cm x 40 a 52 cm	1	UNIDAD	48.300,44	9.177,08	57.477,52
49	CONTENEDOR DE ALIMENTOS. Fabricados en policarbonato transparente del mismo material con asa.*Profundidad 20 cm. *Capacidad aproximada de 20 A 25.5 litros .Para uso en baños maría o en hornos.	1	UNIDAD	75.432,97	14.332,27	89.765,24
50	TAPA PARA CONTENEDOR DE ALIMENTOS. Dimensión 53 x 32.5 cm : Fabricados en policarbonato transparente del mismo material con o sin asa.	1	UNIDAD	40.398,96	7.675,80	48.074,76
51	CONTENEDOR DE ALIMENTOS. Fabricados en policarbonato transparente con tapa del mismo material con asa. *Profundidad 10 cm. *Capacidad aproximada de 13 litros *Para uso en baños maría o en hornos.	1	UNIDAD	58.918,82	11.194,57	70.113,39
52	CONTENEDOR DE ALIMENTOS. Caja mínima de 2 galones en policarbonato con tapa	1	UNIDAD	106.048,71	20.149,25	126.197,96
53	CONTENEDOR DE ALIMENTOS. Fabricados en policarbonato transparente con tapa del mismo material con asa. Profundidad 15 cm. *Capacidad aproximada de 19 a 19.6 litros. *Para uso en baños maría o en hornos.	1	UNIDAD	93.537,48	17.772,12	111.309,60

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

54	RECIPIENTES CUADRADOS DE POLICARBONAT PARA ALMACENAR ALIMENTOS. con tapas de polietileno a presión. *Hechas de policarbonato, transparente como el cristal y virtualmente irrompible. *Resisten temperaturas desde -40°C hasta 99°C *Capacidad mínima 8 litros	1	UNIDAD	72.627,68	13.799,26	86.426,94
55	RECIPIENTES PARA CEREAL . Para almacenamiento de alimentos Cereal transparente con tapas .Capacidad de 5.4 litros	1	UNIDAD	44.866,55	8.524,65	53.391,20
56	CAJAS PARA ALMACENAR ALIMENTOS. Cajas de policarbonato para alimentos con tapas de polietileno a presión. *Hechas de policarbonato, transparente como el cristal y virtualmente irrompible *Resisten temperaturas desde -40° C hasta 99° C. *Dimensiones ancho 46 a 46.5 cm largo 65 a 66,5 cm alto 12 a 15.5 cm *Capacidad entre 30 a 33,1 litros	1	UNIDAD	151.033,43	28.696,35	179.729,78
57	TAPA CORREDIZA PARA CAJAS PARA ALMACENAR ALIMENTOS. en policarbonato para alimentos c Hechas de policarbonato, transparente como el cristal y virtualmente irrompible *Dimensiones ancho 46 a 46.5 cm largo 66 a 66,5 cm	1	UNIDAD	95.019,42	18.053,69	113.073,11
58	CAJA EN POLICARBONATO CON TAPA. Cajas de policarbonato para alimentos con tapas de polietileno a presión. *Hechas de policarbonato, transparente como el cristal y virtualmente irrompible *Resisten temperaturas desde -40° C hasta 99° C. *Dimensiones ancho 46 a 46.5 cm largo 65 a 66,5 cm alto 7 a 8 cm	1	UNIDAD	168.806,54	32.073,24	200.879,78
59	PALA LIBRADORA DE POLICARBONATO:. Hecha de policarbonato irrompible con capacidad para 6 onzas o 180 gramos	1	UNIDAD	22.651,61	4.303,81	26.955,42
60	PALA LIBRADORA DE POLICARBONATO. Hecha de policarbonato irrompible con	1	UNIDAD	24.396,10	4.635,26	29.031,36

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

	capacidad para 12 onzas o 340 gramos					
61	PALA LIBRADORA DE POLICARBONATO. Hecha de policarbonato irrompible con capacidad para 1.0 a 1.8 kilos	1	UNIDAD	35.301,89	6.707,36	42.009,25
62	BANDEJA ANTIDESLIZANTE: . Bandejas antideslizantes, ovaladas, redonda o rectangular , hechas en fibra de vidrio, recubiertas con material antideslizante de polietileno, de 40 a 49.5 cm de diámetro.	1	UNIDAD	79.072,54	15.023,78	94.096,32
63	SIFÓN. Fabricado en acero inoxidable resistente a altas temperaturas, botella y cabezal de acero inoxidable. Este último incluye protector de silicona y válvula dosificadora fija de acero inoxidable, para utilizar fácilmente también en caliente, especialmente diseñado para controlar al máximo la salida de la espuma. *Capacidad 1 L *Incluye boquilla de acero inoxidable recta, de tulipa, en estrella y cepillo de limpieza. *Incluye capsulas de aire comprimido para uso de sifón.	1	UNIDAD	397.184,02	75.464,96	472.648,98
64	SOPLETE. Su fabricación puede ser a base de carcasa sólida de aluminio y acero inoxidable que lo hacen resistente y sólido ante cualquier uso bien sea continuo o interrumpido. Puede usarse por 60 minutos completos con la llama y la temperatura máxima. *Permite un ajuste de la temperatura y un ajuste idóneo de la llama que va desde 130º C a 1300º C. *Incluye carga de gas butano para su uso.	1	UNIDAD	161.357,73	30.657,97	192.015,70
65	ESCOBA PARA HORNO DE PIZZA. Navaja de aluminio para raspar, cerdas de acero. Dimensiones: 54 a 98cm	1	UNIDAD	134.299,82	25.516,96	159.816,78
66	SACACORCHO. El sacacorchos es un sistema patentado de dos tiempos mejora el sistema de apalancamiento necesario para extraer los corchos con el mínimo esfuerzo. Con un diseño moderno y un tamaño pequeño, es muy práctico.	1	UNIDAD	36.604,81	6.954,91	43.559,72

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

67	DOSIFICADOR DE LICOR. El dosificador o vertedor es un dispositivo que sirve la cantidad de licor necesaria para cada ocasión. Es como un tapón con un tubo hueco y arqueado por el que sale el licor en un chorro continuo y homogéneo que facilita controlar la dosificación. Este accesorio se ajusta en boca de la botella para facilitar su uso. Fabricado en acero inoxidable.	1	UNIDAD	9.993,34	1.898,74	11.892,08
68	CANASTA LAVADO BANDEJAS Y PLATOS:. Tiene 64 compartimentos, fabricada en plástico de alta resistencia. Capacidad 18 platos. Dimensiones: 50 x 50 x 10 cm.	1	UNIDAD	75.827,01	14.407,13	90.234,14
69	CANASTA LAVADO VASOS Y COPAS. Fabricada en plástico de alta resistencia. Capacidad 25 vasos o copas. Dimensiones: 50 x 50 x 10 cm.	1	UNIDAD	77.993,95	14.818,85	92.812,80
70	CANASTA PARA CUBIERTOS. Fabricada en plástico de alta resistencia polipropileno. Diámetro total 50 x50x 10 cm	1	UNIDAD	51.012,00	9.692,28	60.704,28
71	CARROS PARA INGREDIENTES CON RUEDAS. Con tapa higiénica deslizable y transparente reduce el manejo y permite una rápida identificación del contenido. Ruedas que destacan una estabilidad excelente y una gran capacidad para soportar peso. Capacidad 60 kilos o 140 libras o 81 litros	1	UNIDAD	926.161,07	175.970,60	1.102.131,67
72	CUCHARA PARISIEN. Mantiene una pequeña copa de acero inoxidable como cabezal, misma que denota una medida de 20 a 25 mm de diámetro y cuenta con orillas afiladas que cortan el alimento. Cuenta con un ergonómico mango negro fabricado en plástico que facilita el uso de este utensilio. Diámetro del vaciador redondo: 20 a 25 mm	1	UNIDAD	24.077,14	4.574,66	28.651,80
73	FLANERA INDIVIDUAL. Material Aluminio o acero inoxidable . Dimensión de 5 a 10 cm	1	UNIDAD	6.155,22	1.169,49	7.324,71

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

74	HIELERA. En acero inoxidable plateado, incluye pinzas. Capacidad en volumen: de 1Litro a 2L. Sin tapa.	1	UNIDAD	54.459,21	10.347,25	64.806,46
75	JARRA PARA CAFETERA. material acrílico, color transparente, capacidad 2 lt o 64 onzas , incluye tapa adherida al recipiente.	1	UNIDAD	42.313,58	8.039,58	50.353,16
76	JARRA PLÁSTICA. Color transparente, incluye tapa. Sostiene hasta 2 L a 3 Litros, apta para microondas, congelador y lavavajillas.	1	UNIDAD	8.748,18	1.662,15	10.410,33
77	JARRA POLICARBONATO. en material policarbonato transparente o vidrio Su diseño liviano permite un fácil manejo y reduce los derrames para una comodidad óptima, el borde contorneado y el pico de vertido para controlar el hielo están especialmente diseñados para evitar que el hielo no deseado se derrame durante el vertido. Capacidad: 1.0 a 2 litros .	1	UNIDAD	22.370,87	4.250,46	26.621,33
78	JUEGO DE BOQUILLAS PARA PASTELERÍA. Set de 6 Boquillas para manga pastelera, ideal para decorar tortas, cupcakes y galletas con cremas, glases y merengues. Material metálico.	1	UNIDAD	58.771,33	11.166,55	69.937,88
79	JUEGO DE CUBIERTOS PARA PARTIR TORTA. Se compone de cuchillo y pala para torta, material acero inoxidable, mango acrílico de color transparente o acero. **Medidas cuchillo: 21cm, medidas pala: 15cm.**	1	UNIDAD	37.357,33	7.097,89	44.455,22
80	MANGAS PASTELERAS. Manga de repostería de extraordinaria resistencia y flexibilidad. Superficie interior suave para un fácil deslizamiento de la crema. Fabricada en silicona de excelente calidad, soporta temperaturas de entre -40 y 100 ºC. Puede colgar en la pared convenientemente. Usar y limpiar fácilmente. Adaptable para cualquier tipo de boquilla de decoración. Tamaño: 24, 30 o 36 cm	1	UNIDAD	32.907,95	6.252,51	39.160,46

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

81	MOLDES DE MUFFINS. Fabricado en silicona de alta flexibilidad y anti-adherencia. Resisten temperaturas hasta 220 grados centígrados. Cocción más rápida y uniforme. Ahorran energía. Fácilmente desmoldarle y de rápida limpieza. Puede ser utilizado en hornos convencionales, microondas, y refrigeradores. Ideal para asar todo tipo de alimentos. Especialmente para ponqués y muffins x 12 Unidades. Forma: Rectangular	1	UNIDAD	32.365,10	6.149,37	38.514,47
82	NEVERA PLÁSTICA PORTÁTIL. Nevera cava hielera plástica portátil. Capacidad para 6 latas y hielo, tapa con bisagras reversibles convierte este refrigerador en una minimesa. Posee agarradera superior que facilita su transporte con una sola mano. Capacidad mínima en Volumen: 4.7 Litros	1	UNIDAD	59.813,49	11.364,56	71.178,05
83	OLLA A PRESIÓN. Asas metálicas con cubierta en baquelita, válvula de seguridad, perilla para fácil apertura, presión de trabajo 50 kpa. Capacidad 25 litros.	1	UNIDAD	400.079,05	76.015,02	476.094,07
84	OLLETA. Olleta chocolatera industrial recortada extrafuerte, elaborada en aluminio de alta pureza, sin riesgos para la salud humana. Capacidad: 5 a 8 litros.	1	UNIDAD	54.897,22	10.430,47	65.327,69
85	RASPADOR CORTADOR DE MASA. Cortador de masa en acero inoxidable con información de conversión de tazas y regla de medición, mango en goma antideslizante.	1	UNIDAD	23.915,89	4.544,02	28.459,91
86	AZAFATES . fabricado en acero inoxidable, tipo 304, de alto grosor y mejor calidad, recomendados para uso en equipos de cocción o en equipos de refrigeración. Cuentan con sistema anti-atasco para un fácil almacenamiento, esquinas redondeadas, resistente a impactos para una larga vida útil. Dimensiones: (GN 1/6) 17.6×16.2. Profundidad: 15cm	1	UNIDAD	43.133,62	8.195,39	51.329,01

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

87	AZAFATES. fabricado en acero inoxidable, calibre 22 tipo 304, de alto grosor y mejor calidad, recomendados para uso en equipos de cocción o en equipos de refrigeración. Cuentan con sistema anti-atasco para un fácil almacenamiento, esquinas redondeadas, resistente a impactos para una larga vida útil. Dimensiones: (GN 1/4) 26.5x16.2. Profundidad: 15cm	1	UNIDAD	40.985,34	7.787,21	48.772,55
88	AZAFATES. fabricado en acero inoxidable, tipo 304, de alto grosor y mejor calidad, recomendados para uso en equipos de cocción o en equipos de refrigeración. Cuentan con sistema anti-atasco para un fácil almacenamiento, esquinas redondeadas, resistente a impactos para una larga vida útil. Dimensiones: 53 x 32.5 cm. Profundidad: 15cm.	1	UNIDAD	66.429,37	12.621,58	79.050,95
89	TERMO PARA CAFÉ. Conserva la temperatura por más tiempo. Es ideal para llevar a la mesa, práctico y elegante. Cuenta con ampolla interna de vidrio que permite utilizar el termo para bebidas calientes o frías, conservando la temperatura hasta por 8 horas. Práctica bomba que succiona el líquido y su válvula desmontable facilita la limpieza. Su tapa cuenta con un seguro que evita que se derrame el contenido. Tiene empaque de silicona para mayor higiene. Manija que facilita el transporte. Base giratoria. Exterior en acero inoxidable. Capacidad de 1.9 a 2.5 litros.	1	UNIDAD	65.169,54	12.382,21	77.551,75
90	CUCHARON SOPERO PORCIONADOR. De 1 a 1.5 OZ MANGO EN ACERO INOXIDABLE	1	UNIDAD	21.266,96	4.040,72	25.307,68
91	CUCHARON PORCIONAL. De 3 O 4 OZ MANGO INOXIDABLE	1	UNIDAD	20.635,27	3.920,70	24.555,97
92	CUCHARON SOPERO INOXIDABLE. De 6 A 8 OZ	1	UNIDAD	28.842,37	5.480,05	34.322,42
93	CUCHARON PORCIONAL. De 8 A 10 OZ MANGO EN ACERO INOXIDABLE	1	UNIDAD	24.553,80	4.665,22	29.219,02
94	CUCHARON. EN ACERO INOXIDABLE DE 250 ML	1	UNIDAD	35.271,68	6.701,62	41.973,30

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

95	CUCHARON. EN ACERO INOXIDABLE DE 1.25 ML	1	UNIDAD	30.962,67	5.882,91	36.845,58
96	CUCHARA DE PREPARACIÓN. BLANCO y/o BEIGE y/o AZUL y/o VINOTINTO, NYLON 30.5 A 31 CM	1	UNIDAD	28.083,18	5.335,81	33.418,99
97	RASPADOR CORTADOR. DE MASA 10X15 CM INOX	1	UNIDAD	22.087,89	4.196,70	26.284,59
98	CORTADOR PIZZA. 4" diámetro MANGO PLÁSTICO METAL	1	UNIDAD	27.894,39	5.299,94	33.194,33
99	CEPILLO PARA HARINA. Cepillo para Harina, Fibra Dura, Metal Detectable. Puede venir en poliéster	1	UNIDAD	19.359,00	3.678,21	23.037,21
100	BROCHA REPOSTERÍA. DE 3.7 a 4 CM. En fibra de poliamida o cerda de jabalí o brocha en silicona	1	UNIDAD	26.181,45	4.974,48	31.155,93
101	BROCHA REPOSTERÍA. De 2 a 4 cm en fibra de poliamida o cerda de jabalí o brocha en silicona	1	UNIDAD	29.964,05	5.693,17	35.657,22
102	ESPÁTULA ROJA PARA ALTAS TEMPERATURAS. Dimensión De 18 A 35,5 Cm	1	UNIDAD	28.455,90	5.406,62	33.862,52
103	CONTENEDOR PLÁSTICO. Redondo 32 galones gris	1	UNIDAD	79.176,04	15.043,45	94.219,49
104	CONTENEDOR PLÁSTICO. Redondo 32 galones verde	1	UNIDAD	79.222,69	15.052,31	94.275,00
105	CONTENEDOR PLÁSTICO. Redondo 32 galones amarillo	1	UNIDAD	79.848,61	15.171,23	95.019,84
106	CONTENEDOR PLÁSTICO. Redondo 32 galones blanco	1	UNIDAD	93.720,95	17.806,98	111.527,93
107	BALDES PLÁSTICOS. De 10 a 20 litros, con tapa,materiales no reciclados y resistentes a altas temperaturas	1	UNIDAD	63.354,43	12.037,34	75.391,77
108	BALDES PLÁSTICOS. De 9.5 a 12 litros, materiales no reciclados y resistentes a altas temperaturas	1	UNIDAD	23.756,86	4.513,80	28.270,66
109	PRENSA MANUAL PATACONERA PEQUEÑAS.	1	UNIDAD	21.959,07	4.172,22	26.131,29
110	TETEROS PLÁSTICOS PARA SALSAS.	1	UNIDAD	3.098,04	588,63	3.686,67
111	TERMO ISOTÉRMICOS. De mínimo 2 galones para bebidas calientes o frías	1	UNIDAD	656.123,47	124.663,47	780.786,93
112	TERMO ISOTÉRMICOS. De mínimo 4 galones o 19.9 litros para bebidas calientes o frías	1	UNIDAD	728.004,40	138.320,84	866.325,24
113	CARRO TRANSPORTADOR DE HIELO. DE 125 libras o 46 kilos o 57 kilos	1	UNIDAD	1.959.936,30	372.387,90	2.332.324,20
114	PINZAS PARA HIELO Y PALA.	1	UNIDAD	21.545,04	4.093,56	25.638,60

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

115	HORNILLAS ELÉCTRICA DOBLE EN ACERO INOXIDABLE. SATÉLITE PARA BEBIDAS CALIENTES, Hornillas sólidas Doble termostato 1550 Watts total Hornilla grande-900W Hornilla chica-650W, PORTÁTIL para mostrador y mesa de buffet, Para usa con ollas de metal, vidrio y cerámica	1	UNIDAD	202.741,09	38.520,81	241.261,90
116	GRAMERAS. Bandeja redonda. visor digital lcd. usos: cocina, restaurantes, joyerías, negocios, otros. usa dos pilas aa graduación: de 1 en 1gr. incluye: indicador de batería baja. auto apagado cuándo no está en uso. botón de selección gramos u onzas, función tare. función error de sobrecarga. fácil limpieza	1	UNIDAD	83.514,82	15.867,81	99.382,63
117	PALA O REMO EN ACERO INOXIDABLE. Largo Promedio: 105 cm a 1.20	1	UNIDAD	115.499,21	21.944,85	137.444,06
118	HACHUELAS MULTIUSOS FORJADA.	1	UNIDAD	42.201,64	8.018,31	50.219,95
119	TRIRURADO DE CARNE CON 48 CUCHILLAS. en acero, rectratiles, superficie en propileno. enternecedor de carnes en acero inoxidable plástico, mango sujetador sólido, antigolpes, fácil de limpiar, permite que las carnes conserven su jugo y sabor, que los condimentos penetre al interior sin añadir ningún producto químico, su mecanismo evita bolas en la carne.	1	UNIDAD	239.882,97	45.577,77	285.460,74
120	MARTILLO DE CARNE. en acero inoxidable, Color: plateado. Tamaño PROMEDIO: 7.5 x 2.4 x 2.8 in.	1	UNIDAD	37.315,13	7.089,87	44.405,00
121	TABLAS DE QUESO GRANDE REDONDA. En madera o fibra de madera , dimensión 50 cm +/- 5 con laca no toxica apta para alimentos anti-moho, inolora , superficie, con patas en acero, color blanco o marfil.	1	UNIDAD	171.027,68	32.495,26	203.522,94
122	PAELLERA. DE 25 A 30 PAX . mínimo de 55 cm paellera de acero inoxidable de 60 cm de diámetro, color plateado.	1	UNIDAD	205.233,21	38.994,31	244.227,52

ALEXANDER BATISTA FRANCO

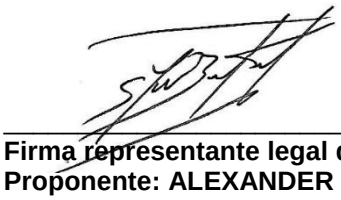
NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

123	TAPATE SILICONADOS PASTELERÍA. En un rango de (40 X22 CM O 51X32 CM)	1	UNIDAD	57.749,61	10.972,42	68.722,03
124	PAELLERA GRANDE DE 40 A 50 RACIONES. Paellera de acero inoxidable de 80 A 100 CM 4 asas de acero inoxidable	1	UNIDAD	46.199,68	8.777,94	54.977,62
125	CANASTILLAS DE VERDURAS. De 60 * 40, canastilla con paredes perforadas con fondo liso	1	UNIDAD	21.322,93	4.051,36	25.374,29
126	BANDEJA REDONDA PARA PIZZA. En aluminio diferentes tamaños para hornear pizza	1	UNIDAD	28.874,81	5.486,21	34.361,02
127	CUCHARAS COCTELERAS PLATEADA.	1	UNIDAD	7.996,10	1.519,26	9.515,36
128	COCTELERAS. Boston coctelera martini coctelera de cola acero	1	UNIDAD	32.561,89	6.186,76	38.748,65
129	CENTRIFUGADOR., de alto rendimiento. operación manual. fabricada en plástico de alta resistencia. capacidad: 10 lt a 12 lt	1	UNIDAD	530.603,82	100.814,72	631.418,54
130	BOWL. En porcelana o vidrio pecera grandes y pequeños , lisas o forma de palma	1	UNIDAD	19.546,02	3.713,74	23.259,76
131	BANDEJA PARA TORTA CON TAPA. Domo en policarbonato	1	UNIDAD	73.741,81	14.010,94	87.752,75
132	EXHIBIDOR DE ALIMENTOS. Base en acero abatible en policarbonato con apertura en ambos frentes	1	UNIDAD	196.348,66	37.306,24	233.654,90
133	MOLDES PARA TORTAS. De media libra y 1 libra	1	UNIDAD	23.099,84	4.388,97	27.488,81
134	MOLDES PARA TORTAS. De dos a tres libras	1	UNIDAD	53.218,48	10.111,51	63.329,99
135	CUCHILLO DE SIERRA.	1	UNIDAD	24.121,56	4.583,10	28.704,66
136	MICHELADORA DE COCTELES.	1	UNIDAD	43.845,28	8.330,60	52.175,88
137	JIGGER EN ACERO.	1	UNIDAD	9.773,01	1.856,87	11.629,88
138	MUEBLE EN ACERO PARA GALLETAS, BIZCOCHOS O PRODUCTOS DE PANADERÍA. Recubierto en acero por 3 caras y abierto en el frente, patas en acero, medidas mínimas 50x60x80 cm	1	UNIDAD	1.732.488,15	329.172,75	2.061.660,90
139	CARRO DE SERVICIO EN ACERO CON CUATRO RUEDAS. Carro de giratorias, especial para servicio de alimentos	1	UNIDAD	842.328,63	160.042,44	1.002.371,07

ALEXANDER BATISTA FRANCO

NIT 88.279.638-7
DIR CALLE 138 No 52 a -55
E-MAIL DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM

140	WOK. En acero inoxidable, capacidad de 1 a 5 litros	1	UNIDAD	30.207,49	5.739,42	35.946,91
141	CACEROLAS CON TAPA.	1	UNIDAD	17.324,88	3.291,73	20.616,61
142	MORTERO EN PIEDRA PARA TRITURAR.	1	UNIDAD	30.207,49	5.739,42	35.946,91
143	PROCESADOR DE ALIMENTOS. Procesador de alimentos uso industrial de 8 lts en acero inoxidable 32 x 40 x 53 cms (frente, profundo, alto)	1	UNIDAD	2.532.267,90	481.130,90	3.013.398,80
144	AFILADOR DE CUCHILLO DE 3 ETAPAS, 3 RANURAS	1	UNIDAD	85.291,72	16.205,43	101.497,15
VALOR INCLUIDO IVA						**27.567.400,00**



Firma representante legal del Proponente
Proponente: ALEXANDER BATISTA FRANCO
Nombre: ALEXANDER BATISTA FRANCO
Cargo: PROPIETARIO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DISTRITODO EXPRESS
Documento de Identidad:88279638
Correo electrónico: DISTRITODOEXPRESS@GMAIL.COM