CONTRATO No.	**128 de 2022**
CONTRATISTA	GRUPO GEMLSA SAS
NIT	Nit No 900257051- 4
CONTRATANTE	**DEFENSA CIVIL COLOMBIANA**
NIT	**899.999.717-1**
OBJETO CONTRACTUAL	ADQUISICIÓN, DOTACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO DE UN SISTEMA MÓVIL INDUSTRIAL PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TIPO COCINA PARA LA UNIDAD DE RESCATE DE LA DEFENSA CIVIL COLOMBIANA CON UNA CAPACIDAD DE 100 RACIONES POR SERVICIO"
VALOR DEL CONTRATO	**$ 911.042.580**
NOMBRE DEL SUPERVISOR	**JOSE GERMAN TORRES ARIAS**
NUMERO Y FECHA DE LA FACTURA ENTREGA PARCIAL	**No FE 7155 del 23 de diciembre de 2022**
VALOR BRUTO FACTURA	**$ 255.194.000**
IVA	**$ 48.486.860**
VALOR TOTAL CON IVA	**$ 303.680.860**

En Bogotá, D.C., a los 27 Días del mes de diciembre de 2022, se reunieron en el almacén General de la Defensa Civil Colombiana, ubicada en la calle 23 # 20 - 36, el señor JORGE HERNANDO PINZÓN MUÑOZ , identificado con la CC No. 80.204.571, en su calidad de representante legal del contratista y el Señor **JOSE GERMAN TORRES ARIAS**, identificado con la CC 80.438.193 de Bogotá, servidor público de la Defensa Civil Colombiana, en calidad de supervisor del contrato, con el fin de recibir parcialmente PRIMERA ENTREGA DE UN SISTEMA MÓVIL INDUSTRIAL PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TIPO COCINA CON DOTACION DE MENAJES DE COCINA, POR VALOR DE 303.680.860, los BIENES del objeto del presente contrato suscribir la correspondiente **ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS** cuyas características se describen a continuación:

UN SISTEMA MÓVIL INDUSTRIAL PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TIPO COCINA PARA LA UNIDAD DE RESCATE DE LA DEFENSA CIVIL COLOMBIANA CON UNA CAPACIDAD DE 100 RACIONES POR SERVICIO

UN REMOLQUE CON REDES COMPUESTO POR		VALOR ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL
	Medidas Exteriores 4.1 X 2.1 X 2.70 de alto	**$95.365.000**	**$18.119.350**	**$113.484.350**
	1 Chasis con número del chasis o VIN, EN trámites de registro ante tránsito en caso de requerirse de acuerdo a Artículo 46 del código Nacional de Tránsito y Resolución 123789 de 2012 en su artículo 8. Remolque en trámite de placas			
	2 Montaje sobre vigas, puentes en HR y UP Industrial, a 35cm los puentes.			
	3 Anclaje al chasis con grapas en hierro, puente y tuercas de seguridad.			
	4 Marco y esquineros en lamina lisa colroll.			
	5 Parales internos tipo omega en lamina colroll.			
	6 Faldones y bómper trasero en lámina colroll.			
	7 Platinas internas de amarre.			
	8 Techo en lámina galvanizada CL26 sellado con sicaflex de alta densidad.			
	9 Piso en lamina alfajor de aluminio.			
	10 Faldones parte externa.			
Suspensión	**1** Compuesta por 2 ejes con ruedas rin 15 o 16 de acuerdo a previa coordinación con la entidad.			
	2. Llantas de 8 lonas			
	3 Bocines de trabajo pesado,			
	4 montado sobre muelles			
	5 Hojas de resorte			
	6 Amortiguadores			
	7.4 llantas			
	8 Gancho de tiro con acople bola de 1" 7/8 con cadena de seguridad.			

Frenos	**1** El remolque debe contar con sistema de frenos en cumplimiento Resolución No. 12379 de 2012 "Por la cual se adoptan los procedimientos y se establecen los requisitos para adelantar los trámites ante los organismos de tránsito" documento expedido por el Ministerio de Transporte.
	2 El remolque debe cumplir con la normatividad legal establecida en la Resolución 0003752 del 06 de octubre del 2015 "Por la cual se adoptan medidas en materia de seguridad activa y pasiva para uso en vehículos automotores, remolques y semirremolques" , documento expedido por el Ministerio de Transporte.
	3 El proveedor deberá configurar el sistema de frenos de acuerdo al código de remolque establecido y que será suministrado por la Defensa Civil Colombiana previa coordinación con el supervisor del contrato.
Luces del Remolque	**1** Alimentación de 12 voltios.
	2 Conector eléctrico de seis (06) puertos.
	3 Dos (02) stop, con luz de reversa y con su respectiva alarma.
	4 Direccionales reglamentarios por el Ministerio de Transporte.
	5 Conector de siete vías con las disposiciones de conexión estandarizadas internacionalmente para remolques livianos.
	6 Se deberá entregar al momento de la entrega del remolqué los planos eléctricos de distribución de las líneas de energía, y también un manual de operación donde se especifique las condiciones operativas del sistema.

	7 El proponente deberá configurar el sistema de luces de acuerdo al código de remolque establecido y que será suministrado por la Defensa Civil Colombiana previa coordinación por el supervisor del Contrato.
Anclaje de Vehículo	**1** Para acople gancho de tiro con acople bola de 1" 7/8 con cadena de seguridad y activación a sistema de freno.
	2. No puede superar los 1.700 kilogramos (La cocina con su estructura será tractada por un vehículo Ford XIS 3.2 litros.
Liberación	1 Mediante un (01) gato mecánico de Tornillo.
Estabilidad	1 Mediante cuatro (04) Niveladores.
Acabado exterior	Lámina Cold rolled lisa con pintura industrial y logos de la entidad.
Cara Posterior	**1** Bómper trasero stop originales en el chasis
	2 Escalera de ingreso bómper para mayor accesibilidad
	3 Puertas traseras vano medio de corredera.
Paredes y Techo	**1.** Paredes internas se construirán en lámina de acero inoxidable brillante
	2. Sistema de fijación remache Pop.
	3. Techos se fabricarán en PVC
	4. Ventanas de servicio sobre la barra de atención
	5. Repisa de servicio
	6. Ducto de salida de gases campana extractora
	7. Ventana de ventilación área frontal.
Accesorios	**1.** Seis (6) luces laterales tipo Led (5 por cada costado)
	2. Cuatro (4) luces tipo led de acuerdo a la norma ubicadas en el marco del techo del furgón.
	3. Conexión para iluminación interior
	4. Maleteros laterales o faldones

	5. Caja de conexión eléctrica externa.
	6. Cintas reflectivas de seguridad que permitan su identificación de acuerdo a la normatividad de tránsito.
Punto de atención	**1.** Se instalará una (1) repisa de apoyo lateral en acero inoxidable.
	2. Ventanas de atención al cliente tendrán como sistema de apertura y cierre.
	3. Cilindros neumáticos y pie de amigo de seguridad.
	4. Tubulares uno en cada esquina.
Logotipo Institucional	**1** Se hará instalación en vinilo mediante fijación por termo fusión de un (1) escudo de la Defensa Civil Colombiana diámetro 100 cm en las paredes laterales y posterior.
	2.La ubicación de los logos debe ser aprobado por la Entidad Contratante quien entregará el diseño por intermedio del supervisor del contrato.
	3 El logo será aprobado por la Defensa Civil Colombiana de acuerdo con la Directiva de transportes y la Directiva de emblemas.
Anclaje equipo de cocina	Los equipos de la cocina estarán anclados al piso mediante flanche en acero inoxidable con cuatro (04) pernos.
REDES	
Sistema eléctrico	**1.** Mediante un sistema de protección independiente para cada equipo.
	2. Las redes estan construidas en tubería EMT y cableado calculados de acuerdo al código eléctrico nacional norma NTC 2050
	3. Acometida principal se instalará una toma de seguridad y calculada de acuerdo al consumo.
	4. Se dejará un punto de red de acuerdo a la solicitud del cliente.

	5. Seis (6) lámparas distribuidas en ventanas y techo del furgón			
	6. Seis (6) tomas en las que se contemplan equipos y tomas auxiliares. **7.** 4 paneles solares de 2.15 x 1.13 mts con gabinete de caja de control eléctrico, cables de conexión, base metálica para transporte.			
Sistema hidráulico	**1. La** Red de suministro de agua se construirá en tubería PVC con sus respectivas válvulas y accesorios, debidamente soportados.			
	2. La Red de drenaje será construida en tubería PVC con sus respectivos accesorios.			
	3. Contará con punto de entrada de agua y su respectivo desagüe. Norma NTC 1500.			
Sistema de combustión	**1.** Construido en tubería de cobre debidamente pintada y soportada técnicamente. Norma NTC 2505.			
	2. Se instalará un manifold de válvulas para cada equipo con regulador hermético y prueba de hermeticidad neumática a 100 PSI.			
	3. Contará con cinco (5) instalaciones de gas independientes para los equipos que lo requieran.			
PESO DEL REMOLQUE	**1.680 KILOGRAMOS CUMPLIENDO SOLICITUD CONTRATO**			

DOTACIÓN DE EQUIPOS						
ESTELA ENANA SENCILLA (3 QUEMADORES)						
ITEM	**CANT**	**DESCRIPCIÓN**	**DIMENSIONES**	**VALOR NETO**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	1	Fabricada en acero inoxidable Cl. 18 ref. 304 acabado 2B con parrilla de 0.60 x 0.60, con bandeja recolectora de grasa y parrillas en hierro fundido quemador de anillo de 50.000 BTU/hora y uno mediano de 35.000 BTU uno pequeño de 15.000 BTU/hora. Estos controlados por válvulas individuales y pilotos, con bandejas recolectoras de grasa están montadas en patas tubulares de 11/4 con ajustes niveladores al piso en aluminio fundido	En acero inoxidable Cl. 18 ref. 304 acabado 2B con parrilla de 0.60 x 0.60	7.030.000	1.335.700	8.365.700
PLANCHA Y BARBACOA MIXTA						
2	1	Fabricada en acero inoxidable Cl. 16 y 18 Ref. 304 acabado 2B calentamiento por medio de flautas con reflector de calor estructurada internamente en ángulo de hierro con parrillas para soportar piedras en arcilla, en la parte superior parrilla removible en ángulo de hierro de 1/8 x ¾ fabricada en forma de "V" controlado por medio válvulas de paso, y pilotos independientes, con quemador refractor de calor, canal recolectora de grasa y bandejas, con una plancha en ½ pulgada de espesor en hierro HR pulido con salpicadero a tres lados, calentada por medio tres quemadores tipo flauta en "U" de 35.000 BTU/hora temperatura controlado por medio de válvulas de paso y pilotos independientes, En la parte baja un entrepaño, Montadas sobre patas tubulares de 1 ¼ con ajustes niveladores al piso en aluminio fundido al piso debidamente reforzada.	1.00 X 0.70 X 0.9 de alto	9.630.000	1.829.700	11.459.700

ESTUFA DE SEIS (6) PUESTOS CON HORNO						
3	1	Fabricada en la parte superior en acero inoxidable calibre 18 con laterales, costados y pisos ref. 304, acabado 2B a prueba de ácidos y magnéticos, cada puesto de 0.30 x 0.30, con parillas en hierro fundido a gas con quemadores tipo estrella de 35.000 BTU/hora cada uno en hierro fundido, con bandejas recolectoras de grasa con válvulas de paso y pilotos de encendido independiente. Y horno, en acero inoxidable con un quemador en "U" de 45.000 BTU/hora, este controlado por medio de termostato y piloto y válvula de seguridad para el control de la temperatura, este con parrilla removible. Montada sobre patas tubulares de 1¼ con sus respectivos ajustes niveladores al piso en aluminio fundido.	0.95 X 0.7 X 0.9 de alto	11.860.000	2.253.400	14.113.400
FREIDOR SEMIAUTOMÁTICO						
4	1	Con tanque para 30 libras/hora, fabricado totalmente en acero inoxidable Cl. 18 Ref. 304 acabado 2B antiácidos y magnéticos, calentado a gas por medio de 3 quemadores verticales de 35.000 BTU/hora c/u dentro del tanque por tubos astostérmicos y refractores de calor para la combustión directa del calor, este controlado por medio de válvula unitrol, piloto, termopila de seguridad y termostato para el control de la temperatura. El mueble con costados, laterales y puerta fabricado en acero inoxidable de la misma referencia, como el tanque, con dos canastillas cromadas de origen importado. Montado sobre patas tubulares con ajustes de nivel en aluminio fundido al piso.	0.4 X 0.75 X 0.90 de alto.	9.880.000	1.877.200	11.757.200

MESÓN CON POCETA Y ENTREPAÑO						
5	1	Fabricado en acero inoxidable calibre 18, Ref. 304 acabado 2B antiácidos y magnéticos, con salpicadero en contacto a la pared de donde lo requiera calibre 18. Con una (1) poceta de 0.50 x 0.40 x 0.25 de profundidad. Montada sobre patas tubulares de 1 ½ en acero inoxidable estas con refuerzos longitudinales a lo largo y ancho de la tapa con esquineras triangulares debidamente atornillada, con sus respectivos ajustes niveladores al piso en aluminio.	1.20 X 0.70 X 0.90 de alto	5.670.000	1.077.300	6.747.300
GABINETE DE PARED						
6	1	Fabricado en acero inoxidable Cl. 18 Ref. 304 acabado 2B a prueba de ácidos y magnéticos con puertas corredizas, entrepaño con soporte y anclado a la pared.	1.00 X 0.40 x 0.60 de alto	4.790.000	910.100	5.700.100
CAMPANA EXTRACTORA						
7	1	Fabricada en acero inoxidable Cl. 20 Ref. 304, acabado 2B antiácidos y magnéticos a un agua a la pared, con sus respectivos soportes de anclaje internos a la pared, filtros tipo rejilla en línea americana en acero inoxidable, con cajas recolectoras de grasas, totalmente estructurada con sus respectivos separadores donde lo requiera, con lámparas marinas y en la parte interna salida para ducto.	2,70 X 0.9 X 0.60 de alto	6.910.000	1.312.900	8.222.900

LAVAMANOS QUIRÚRGICO						
8	1	Fabricado con mueble en acero inoxidable Cl 18 en la parte superior una poceta de 0.30 x 0.30 x 0.20 de profundidad, con válvulas de acondicionamiento por el piso, en la parte superior mezclador cuello ganso, con salpicadero a la pared. Con grifería de pedal.	0.45 X 0.45 X 0.90 de alto	2.730.000	518.700	3.248.700
REPISA DE SERVICIO						
9	1	Fabricada en acero inoxidable ref. 304, acabado 2B a prueba de ácidos y magnéticos, con salpicadero en contacto a la pared de 15 centímetros de alto, frente doblado en media caña, con sus respectivos soportes de anclaje a la pared.	0.35 X 2.00 de alto	2.100.000	399.000	2.499.000
NEVERA BAJA DE REFRIGERACIÓN						
10	1	**Parte Interior** Fabricada en acero inoxidable 304 opaco Dos entrepaños en parrillas graduables Aislamiento en inyección de espuma de poliuretano **Sistema de refrigeración:** Unidad condensadora Sistema de refrigeración por aire forzado Controlador digital con un kit eléctrico de protección de voltaje, y bridas en acero inoxidable para fijación a la structured del piso	1.0 x 0.60 x 0.90 de alto	7.260.000	1.379.400	8.639.400

CONGELADOR BAJO						
11	1	**Características:** Parte Interior: Fabricada en acero inoxidable 304 opaco Dos entrepaños en parrillas graduables Aislamiento en inyección de espuma de poliuretano. Parte exterior: Fabricada en acero 430 C.24 satinado. Base en ángulo de acero 304. Dos puertas con cierre magnético. **Sistema de refrigeración:** Unidad condensadora Sistema de refrigeración por aire forzado Controlador digital con un kit eléctrico de protección de voltaje. y bridas en acero inoxidable para fijación a la estructura del piso	1.0 X 0.60 X 0.9 de alto	8.650.000	1.643.500	10.293.500

MENAJE DE COCINA						
12	2	Jarro en acero inoxidable.	No 24	25.000	4.750	59.500
	2	Salero de mesa en acero inoxidable.		18.000	3.420	42.840
	6	Ensaladera en acero inoxidable de 16 cm.	No 16 cm	7.733,3	1.393.3	52.360
	1	Cacerola de Material: Antiadherente, Diámetro 16 cm, Altura 7.5 cm, Largo total 28.5 cm, Con tapa en aluminio.	No 16 cm	98.000	18.620	116.620
	1	Olla de 24 cm de diámetro x 25.5 de alto con tapa fabricada en aluminio, capacidad 10.9 litros, temperatura máxima 260 °C. marca imusa	No 24 cm	94.000	17.860	111.860

	1	Olla de 30 cm de diámetro x 34.7 cm de alto con tapa fabricada en aluminio, capacidad 16 litros, temperatura máxima 260 °C.	No 30 cm	98.000	18.620	116.620
	2	Sartén tipo caldero de aluminio de 24 cm Antiadherente, Capacidad 2,8 Litros, Diámetro 24 cm, Altura 12.5 cm, Largo total 46,3 cm, Con tapa en aluminio. Marca imusa	No 24 cm	50.000	9.500	119.000
	1	Cuchara Guisa. Lisa en acero inoxidable.		10.000	1.900	11.900
	1	Cuchara Guisa. Perforada en acero inoxidable.		11.000	2.090	13.090
	1	Cucharón Salsero en acero inoxidable.	No 8	44.000	8.360	52.360
	1	Cucharón sopero en acero inoxidable.	No 16	64.000	12.160	76.160
	1	Espátula Mango Largo, en acero inoxidable.	No 15	80.000	15.200	95.200
	1	Espátula reforzada en acero inoxidable.		50.000	9.500	59.500
	1	Espátula para untar, en acero inoxidable.	23 x 5	76.000	14.440	90.440
	1	Espumadera Material: Acero inoxidable Mango: ABS, Largo 71 cm.		37.000	7.030	44.030
	1	Pala para despacho 1000 grs 1000.	No 5	100.000	19.000	119.000
	1	Rallador de queso en acero inoxidable.	1 cm	39.000	7.410	46.410
	1	Rallador de verdura en acero inoxidable.	1 cm	55.000	10.450	65.450
	1	Colador 26 cm con manijas en acero inoxidable.	26 cm	46.000	8.740	54.740
	1	Cuchillo profesional chef de corte hoja 30 cm, cacha color blanco.	30 cm	77.000	14.630	91.630

	1	Cuchillo profesional chef de corte hoja 20 cm, cacha color blanco.	20 cm	57.000	10.830	67.830
	1	Cuchillo profesional chef de corte hoja 16 cm, cacha color blanco.	16 cm	40.000	7.600	47.600
	2	Cuchillo chef pela verdura, cacha color blanco.	10 cm	12.000	2.280	28.560
	1	Afilador para cuchillos tipo chaira de 10" cacha color blanco.	10"	46.000	8.740	54.740
	1	Tabla acrílica de Corte 35 x 50 color blanco.	35 x 50	46.000	8.740	54.740
	1	Legumbrera plástica de 33cm.	33 cm	72.000	13.680	85.680
	1	Lechera. En acero inoxidable 66 onzas 1.9 litros	para 8 personas	200.000	38.000	238.000
	1	Licuadora industrial en acero inoxidable capacidad de 10 litros, vaso en acero y tapa en acero altura 84 cm. SIN SERIE		11.970.000	2.274.300	14.244.300
	1	Horno microondas 30 lts o 1.1 marca HACEB serie 15062		1.320.000	250.800	1.570.800

EQUIPOS DE APOYO						
HERRAMIENTAS PARA ENSAMBLE Y MANTENIMIENTO						
13	1	Gabinete metálico para herramientas con el fin de hacer mantenimiento preventivo a la unidad.	CAJA METALICA	784.000	148.960	932.960
	1	Alicate	10" aislado	19.000	3.610	22.610
	1	hombréeselo	10"	47.000	8.930	55.930
	1	Llave de expansión	12"	49.000	9.310	58.310
	3	Destornilladores de pala	2"X3/16 - 6" x 5/16	8.333.3	1.583.3	29.750
	3	Destornilladores de estrella	2"X3/16 - 6" x5/16 y 12"x 3/8.	9.666.6	1.836.6	34.510
	1	Juego de llaves mixtas fijas y copas con rache	3/16" a 1 1/4" por 21 piezas	294.000	55.860	349.860
	1	Juego de llaves Bristol ó Allen	1/16 a 3/8 Por 13 piezas	34.000	6.460	40.460
	1	LLave para tubos	No. 14	91.000	17.290	108.290
	1	Marco para segueta		86.000	16.340	102.340
	1	Martillo de bola de una libra		35.000	6.650	41.650
	1	Probador de neón o tester		8.000	1.520	9.520
	1	Taladro eléctrico con capacidad para brocas marca DISCOVER sin serie	hasta 3/8"	728.000	138.320	866.320
	1	Juego de brocas en acero rápido.	1/16" a 3/8" por 8 piezas mínimo.	532.000	101.080	633.080
	1	Pinza voltiamperimétrica con punta de continuidad marca. Marca TRUPPER	600 amperios,	224.000	42.560	266.560

		SKI PLANTA ELÉCTRICA				
14	1	Planta eléctrica insonorizada, con capacidad de 12 Kw – 15 Kw, combustible diésel, voltaje 220 V trifásico (3 fases), frecuencia 60 Hz, factor de potencia 0.8, amperaje 44 Amp, tanque de combustible insonoro de 25 gls, Sistema eléctrico 12 Voltios, nivel de ruido insonoro máximo 65 +/- 2 dBA y ambiente 54 dBA, numero de cilindros 3 en línea, Sistema de gobernación mecánica, aspiración natural, con control digital electrónico de última generación, permite el arranque, control, protección y para en modos manual y automática, medidor eléctrico de nivel de combustible, protecciones por: falla de arranque, falla de paro, baja presión de aceite, alta temperatura del motor, baja/alta frecuencia, bajo/alto voltaje del generador, bajo/alto voltaje de la batería, parada de emergencia, falla por sobrecarga y diagnosticó CAN, tanque de almacenamiento de combustible tipo vertical con capacidad de 100 gls. Marca ADVANCE modelo RDE 125TAI3, serial R11322040418	1.4 x 085 x 072 de alto	42.000.000	7.980.000	49.980.000
		KIT DE ISOTANQUES DE 3 m3				
15	1	Compuesto por dos (2) isotones con capacidad cada uno de 1 m3, instalados sobre sky en perfileria de acero al carbón, con su respectiva bomba con altura máxima 50 mts, caudal máximo 10 litros/minute potencia 1 h.p., control eléctrico para maniobra y control de presión, con conexiones standar y manguera para suministro de agua al Sistema con una longitud de 5 mts.	1.10x 1.10 x 1.4 de alto	12.500.000	2.375.000	14.875.000

SKY SUMINISTRO DE GAS-KIT CILINDROS						
16	1	Sky de suministro de combustible construido sobre perfil de acero al carbón tipo canal U, con cuatro (3) cilindros de gas con capacidad de 100 lbs, debidamente asegurado, soportado y protegido contra las lluvias, manifoild de válvulas y regulador de primera etapa, con manguera de conexión a la unidad móvil.	2.0 X 0.50 X 1.50 de alto	3.800.000	722.000	4.522.000
SISTEMA DE TRATAMIENTO DE AGUAS						
17	1	Fabricado en acero inoxidable, con tapa superior en calibre 16 referencia 304 acabado 2B antiácidos y magnéticos, compuesto por trampa de grasas con capacidad de 40 lts, baffle para separación de grasas y decantador de residuos sólidos con baffles para varios tamaños, conexión de entrada diam 2" y descarga diam 2".	07 x 1.5 x 0.8 de alto	7.050.000	1.339.500	8.389.500

RESUMEN

SISTEMA MÓVIL INDUSTRIAL PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TIPO COCINA	VALOR UNITARIO	I.V.A.	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
REMOLQUE CON REDES	$95.365.000	$18.119.350	$113.484.350
DOTACIONES EQUIPOS	$76.510.000	$14.536.900	$91.046.900
MENAJES DE COCINA	$14.984.000	$2.846.960	$17.830.960
EQUIPOS DE APOYO (Equipo comprende las herramientas para ensamble y mantenimiento, ski planta eléctrica, kit isotanques, kit cilindros, sistema de tratamiento de agua	$68.335.000	$12.983.650	$81.318.650
TOTAL	**$255.194.000**	**$48.486.860**	**$303.680.860**

OBSERVACIONES:

Se reciben los bienes quedando pendiente las capacitaciones y pruebas de uso, entrega tramites en proceso en oficinas de tránsito para placas e identificación del remolque.

En consecuencia, el supervisor hace constar que los bienes entregados por el CONTRATISTA cumplen con las características técnicas solicitadas en el contrato y se recibe a entera satisfacción.

La presente se firma, a los (23) veintitrés días del mes diciembre del año 2022

JOSE GERMAN TORRES ARIAS
FIRMA Y POS FIRMA
Supervisor contrato 128 de 2022