CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 004 DE 2025
11 DE SEPTIEMBRE DE 2025

CONTRATANTE:	**: I.E.D. AGROINDUSTRIAL SANTIAGO DE CHOCONTÁ**
NIT.	**:832.009.376-3**
CONTRATISTA	**: METALES CONTROL S.A.S.**
REPRESENTANTE LEGAL	**: DUAN JAIR MORA BELTRAN**
NIT.	**: 901.804.271-9**
CC	**: 1.026.263.224 de Bogotá**
OBJETO:	**: CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO PARA MANTENIMIENTO Y SUMINISTRO DE ACCESORIOS PARA LOS EQUIPOS DE LABORATORIOS DE ALIMENTOS (CÁRNICOS, LÁCTEOS Y PANADERÍA) DE LA ÁREA TÉCNICA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL AGROINDUSTRIAL SANTIAGO DE CHOCONTÁ PARA EL AÑO 2025.**
VALOR	**: $ 13.970.600,00**
DURACION	**: CUARENTA (40) DIAS HÁBILES.**

La firma de **DUAN JAIR MORA BELTRAN,** con CC. **1.026.263.224** de Bogotá; como Representante Legal de METALES CONTROL S.A.S, actuando como CONTRATISTA, es decir sin que exista subordinación, se compromete para con la INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL AGROINDUSTRIAL SANTIAGO DE CHOCONTÁ DEL MUNICIPIO DE CHOCONTÁ – CUNDINAMARCA, identificada con NIT. **832.009.376-3**, a ejecutar el presente contrato de prestación de servicio y suministro de accesorios de acuerdo con los siguientes ítems:

1. OBJETO: MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE LABORATORIOS DE ALIMENTOS
2. ALCANCE: Hacer entrega de las mejoras en las áreas correspondientes, según las instrucciones del señor Rector de la IED Agroindustrial Santiago de Chocontá, de manera autónoma e independiente, cumpliendo objeto del presente contrato.

compra, presentamos a su consideración la siguiente propuesta comercial:

Ítem	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	% IVA
1	En base a su requerimiento me permito cotizar la Mano de Obra del siguiente trabajo. Durante la visita que realizamos, quedó claro que es necesario realizar el mantenimiento y la puesta en marcha de los equipos de laboratorio que están presentando problemas, así como de otros que no están en uso. A estos equipos les proporcionaremos el mantenimiento correctivo que necesitan para asegurar su correcto funcionamiento. Luego, mencionaremos cada laboratorio junto con el trabajo que se llevará a cabo. **Laboratorio de Panadería** • Divisora de pan Vamos a desarmar el equipo, verificar las partes mecánicas, hacer ajustes, limpiar y pulir el material inoxidable, lubricar, armar y finalmente poner en marcha el equipo. • Horno de Panadería Se llevarán a cabo pruebas en el moto reductor, se verificará la turbina, se ajustará el soporte base para los escabiladeros y se reforzarán las soldaduras de los escabiladeros con el proceso TIG. Después, se ensamblará y se pondrá en marcha el equipo. • Horno Pizza Se llevará a cabo un refuerzo de la estructura utilizando soldadura TIG, junto con el reemplazo de la lámina, la tela térmica y los fistos. También haremos la descarbonización de las flautas y finalmente, pondremos todo en marcha.	1 1 1	$ 1.067.500 $1.067.500 $1.067.500	$ 1.067.500 $1.067.500 $1.067.500	19% 19% 19%

Activar Win
Ve a Configurac

3	• Mezcladora Desmontar el equipo, hacer el cambio de rodamientos, sustituir las correas, fabricar bujes, reforzar las soldaduras utilizando el proceso TIG, pulir, dar brillo a las partes oxidadas, y limpiar las piezas eléctricas.	1	$ 1.067.000	$ 1.067.000	19%
	• Empacadora al vacío Primero, se desarma el equipo y se lleva a cabo una revisión eléctrica. Luego, se cambia el ferroníquel, se sustituye la cinta de teflón, se realiza el cambio de aceite en la bomba y, finalmente, se pone todo en marcha.	1	$1.067.000	$1.067.000	19%
	• Embutidora manual 2 Unidades El proceso comienza desarmando el equipo, seguido de una revisión del tornillo y cremallera. Luego, se refuerza la estructura con soldadura, se aplica lubricación, se cambian los rodamientos y se procede a la puesta en marcha.	2	$ 533.500	$1.067.000	19%
	• Molino Javar #22, 2 Unidades Desarmaremos el equipo procederemos a cambiar rodamientos, revisión de motor, cambio de correas, cambio de valvulina y puesta en marcha.	2	$ 533.500	$1.067.000	19%
	• Clipadora Desarmaremos el equipo, realizaremos una limpieza, lubricación y posteriormente se pondrá en marcha el equipo.	1	$1.067.000	$1.067.000	19%
	• Tajadora Desarme de equipo limpieza mecánica, eléctrica, cambio de rodamientos, cambio de correa, afilado de cuchillas y puesta en marcha.	1	$1.067.000	$1.067.000	19%
	Laboratorio de Lácteos				
	• Despulpadora Desarmar equipo, cambio de rodamientos, fabricación				

Activar Wi
Ve a Configur

	• Marmita volcable Revisión partes eléctrica, suministro de aceite térmico, cambio de rodamientos, brillar partes oxidadas, pulir y puesta en marcha.	1	$ 1.067.500	$1.067.500	19%

Calle 36 h sur No 5-25 este Bogotá Colombia
Mail:metalescontrolsas@gmail.com Contacto: +(57) 3044612453/3022305651

Metales Control S.A.S
NIT 901804271-9

	Alcance: Se entregará maquinaria mencionada con su respectivo mantenimiento y reparación para su optimo funcionamiento.			
Condiciones de compra: Forma de pago: 50% anticipado y el restante 50% al realizar la totalidad del mantenimiento. Plazo de entrega: A convenir Validez de la cotización: 15 días calendario **Nota: Entidad Bancaria: Bancolombia, Tipo de cuenta: Ahorros Número de cuenta: 667-000062-96**		**Sub Total**	$ 11.740.000	
		Iva 19%	$ 2.230.600	
		Valor Total	$ 13.970.600	

Atentamente

Tatiana Aleman Avila
Asesor (a) Comercial

Activar Windows
Ve a Configuración para

3. **VALOR DEL CONTRATO**: El valor del presente contrato de suministro es de suma **TRECE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA MIL SEISCIENTOS PESOS ($13.970.600,00).**

4. **FORMA DE PAGO**: El valor del presente contrato de prestación de servicio de mantenimiento de equipos de laboratorios de alimentos (cárnicos, lácteos y panadería) y suministro de accesorios, será cancelado al CONTRATISTA, mediante dos pagos de la siguiente manera; un primer pago anticipado por valor del 50% del valor total del contrato amparado por la póliza y un segundo y último pago por valor del otro 50% del valor total del contrato a contra entrega de los servicios adquiridos, previa suscripción de acta de recibido a satisfacción, por parte de los supervisores del contrato, con una garantía del funcionamiento de equipos por seis meses.

5. Garantías: El CONTRATISTA deberá constituir a favor de la I.E.D. AGROINDUSTRIAL SANTIAGO DE CHOCONTÁ con Nit: 832.009.376-3, Póliza de seguro con el fin de garantizar los siguientes amparos:

COBERTURA EXIGIBLE	SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	X		veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato (40 días hábiles) y tres (3) meses más.
BUEN MANEJO DEL ANTICIPO	X		cincuenta por ciento (50%)sobre el valor total del contrato	Por el término de ejecución.
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	X		treinta por ciento (30%) sobre el valor total del contrato	Vigente por el plazo de ejecución del contrato (40 días hábiles) y seis (06) meses más.

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: la obligación contraída mediante el presente contrato, será cancelada por parte de la Institución Educativa Departamental Agroindustrial Santiago de Chocontá, con cargo al presupuesto de rentas y gastos de la vigencia 2025, Rubro Presupuestal 2.1.2.02.02.008 Denominado: Servicios de Mantenimiento y Reparación de otros Equipos n.c.p– Gastos generales – gratuidad educativa y jornada única vigencia 2025, según certificado de disponibilidad No. 025 del 01 de Septiembre del 2025.

6. **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: El Contratista, en ejecución del presente contrato, asume las siguientes obligaciones: A. Ejecutar el contrato de servicio de mantenimiento suscrito, bajo su exclusiva responsabilidad y autonomía. B. Acreditar que se encuentra a paz y salvo con sus aportes parafiscales C. Hacer entrega oportuna de las adecuaciones de cada uno de los equipos de laboratorios (cárnicos, lácteos y panadería) y en funcionamiento y con garantía de funcionamiento de seis (6) meses. D. Las demás derivadas del objeto contractual.

7. **OBLIGACIONES DE LA I.E.D. AGROINDUSTRIAL SANTIAGO DE CHOCONTÁ DEL** municipio de **CHOCONTÁ CUNDINAMARCA**: La Institución.se compromete: A. Recibir a satisfacción las adecuaciones y mejoras de los equipos de laboratorios de alimentos (cárnicos, lácteos y panadería) de la sede central de la IED Agroindustrial Santiago de Chocontá, previa verificación de cumplimiento de las especificaciones dadas. B. Al pago oportuno del valor del contrato de acuerdo con lo pactado en el presente documento. C. Exigir el cumplimiento de las obligaciones del contratista. D. Ejercer la supervisión del contrato.

8. **VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCION**: El plazo de ejecución del presente contrato es de cuarenta (40) DIAS HABILES, contados a partir de la firma del acta de inicio.

9. **SUPERVISIÓN: LA I.E.D. AGROINDUSTRIAL SANTIAGO DE CHOCONTÁ DEL** municipio de **CHOCONTÁ CUNDINAMARCA,** ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del presente contrato de prestación de servicios, los docentes encargados de la área técnica de la siguiente manera: **Laboratorio de cárnicos:** Andrés Camilo Florián, **Laboratorio Lácteos:** Andrés Camilo Florián y Natalia Inés Vera, **Laboratorio de Panadería:** Natalia Inés Vera y de manera general por el **Jefe de área:** Oscar Lozano, quienes tendrán como función verificar el cumplimiento de las obligaciones de las partes.

10. **RELACIÓN LABORAL**.- El presente contrato de servicio de mantenimiento de los equipos de laboratorios de alimentos (cárnicos, lácteos y panadería) no genera relación laboral alguna con el CONTRATISTA, y por lo tanto no genera el pago de ningún tipo de emolumento diferente al valor aquí pactado.

11. **CLAÚSULA DE INDEMNIDAD: El CONTRATISTA** se compromete a ejecutar el presente contrato, bajo su responsabilidad y riesgo; por lo tanto, la Secretaría de Educación, y la **IED AGROINDUSTRIAL SANTIAGO DE CHOCONTÁ DEL** municipio de **CHOCONTÁ CUNDINAMARCA**, no responderán por cualquier daño o perjuicio causados en virtud de la ejecución del mismo.

12. **CAUSALES DE TERMINACIÓN**: Este contrato se dará por terminado en el caso de ocurrir cualquiera de los siguientes eventos: A- Por mutuo acuerdo de las partes siempre que con ello no causen perjuicios a la Institución. B- Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. C- Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución.

13. **PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y REQUISITOS LEGALES**: El presente contrato de prestación de servicio requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes. Para su ejecución requiere de expedición de registro presupuestal, respectivo pago de la póliza por parte del contratista y la firma de acta de inicio correspondientes.

14. **RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA**: El presente contrato de prestación de servicio se ejecuta bajo la exclusiva responsabilidad del contratista, quien goza de autonomía en la ejecución del mismo.

15. **REGIMEN DEL CONTRATO**. El presente contrato de servicio de mantenimiento de equipos de laboratorios (cárnicos, lácteos y panadería) se rige por las disposiciones contenidas en el decreto No. 4791 de 2008 y el reglamento de contratación adoptado por la institución.

16. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA** declara bajo juramento, que no se encuentra incurso en inhabilidades, ni en causales incompatibilidad y prohibiciones para contratar.

17. **DOMICILIO:** Para efectos de este contrato, las partes acuerdan como domicilio contractual el Municipio de Chocontá- Cundinamarca.

Firmado en Chocontá - Cundinamarca, a los once (11) días del mes de Septiembre de dos mil veinticinco (2025).

JORGE WILLIAM ONTIBON CRUZ
Rector

DUAN JAIR MORA B.

METALES CONTROL S.A.S
Contratista
DUAN JAIR MORA BELTRÁN
Representante Legal