CONTRATO N°:	068-1-18
OBJETO:	**"ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MÁQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)".**
CONTRATISTA:	**ICOMAGER S.A.S.**
IDENTIFICACIÓN:	**NIT N° 900.129.038-1**
REPRESENTANTE LEGAL:	**GERMÁN PÉREZ BARRERO**
IDENTIFICACIÓN:	cédula de ciudadanía N° 10.255.072 de Manizales (Caldas).
VALOR:	**CIENTO CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS ($104´960.000,00) MONEDA CORRIENTE**, incluido IVA y demás impuestos, tasas, descuentos, contribuciones, costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN:	será hasta el **veinte (20) de junio de dos mil dieciocho (2018),** contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
DOMICILIO DEL CONTRATISTA:	avenida calle 6 N° 32ª - 40 de Bogotá.
TELÉFONO:	9054841 - 3174269017
CORREO ELECTRÓNICO:	icomager@yahoo.com;
CUENTA BANCARIA:	Bancolombia cuenta corriente N° 18636172048

Entre los suscritos a saber: Coronel **JOSÉ IGNACIO VÁSQUEZ RAMÍREZ**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía N° 79.052.130 de Bogotá D.C., domiciliado en la ciudad de Bogotá D.C., en su calidad de **Director General del Fondo Rotatorio de la Policía**, cargo para el cual fue nombrado mediante el Decreto N° 444 de fecha 09 de marzo de 2018 y Acta de Posesión N° 0048-16 de fecha 20 de marzo de 2018, expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, quien en adelante se denominará **LA ENTIDAD CONTRATANTE** por una parte; y por la otra, la empresa **ICOMAGER S.A.S.**, identificada con NIT N° 900.129.038-1, y representada legalmente por el señor **GERMÁN PÉREZ BARRERO**, identificado con cédula de ciudadanía N° 10.255.072 de Manizales (Caldas), y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato de compraventa, previos los siguientes considerandos: **1)** Que mediante radicado N° 20183800007492 del 29 de enero de 2018, el señor Teniente Coronel de I.M. EVERT ANDRÉS MEJÍA GIRALDO, Jefe Oficina de Planeación de Infantería de Marina, allega el estudio y los documentos previos para la contratación de la "**ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)**". **2)** Que dentro del Plan Anual de Adquisiciones del Fondo Rotatorio de la Policía para la vigencia fiscal 2018 se incluyó la presente contratación. **3)** Que el presupuesto oficial estimado se encuentra con cargo a los siguientes certificados de disponibilidad presupuestal:

DESCRIPCIÓN		
RUBRO	**SIIF 13518** de fecha 02-02-2018	**VALOR**
A-5-1-1-1-0-2-10	OTROS MATERIALES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS	$166´800.606,00
SIIF 13618 de fecha 02-02-2018		
A-5-1-1-1-0-2-10	OTROS MATERIALES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS	$58´927.418,00

4) Que en virtud de la necesidad presentada, el Fondo Rotatorio de la Policía adelantó el trámite precontractual identificado bajo el **"PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES N° SUBASTA 001 DE 2018"** el cual fue publicado en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, www.colombiacompra.gov.co. **5)** Que como resultado de dicho proceso de selección, mediante Resolución N° 00215 del 10 de mayo de 2018, se adjudica el "**PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES N° SUBASTA 001 DE 2018**" cuyo objeto es la "**ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN Y PUESTA EN**

FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MÁQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)", a la empresa **ICOMAGER S.A.S.**, representada legalmente por el señor **GERMÁN PÉREZ BARRERO**, identificado con cédula de ciudadanía N° 10.255.072 de Manizales (Caldas), por un valor total de **CIENTO CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS ($104´960.000,00) MONEDA CORRIENTE**, incluido IVA y demás impuestos, tasas, descuentos, contribuciones, costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato. **6)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato, las partes en ejercicio del principio de la autonomía de la voluntad, consagrado en las normas civiles y comerciales, en concordancia con el inciso 2 del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, según el cual *"Las entidades podrán celebrar los contratos y acuerdos que permitan la autonomía de la voluntad y requieran el cumplimiento de los fines estatales*", acuerdan suscribir el presente contrato de compraventa, el cual se regirá por las normas aplicables sobre la materia y en especial por las siguientes cláusulas: **PRIMERA - OBJETO DEL CONTRATO: ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MÁQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI). PARÁGRAFO ÚNICO – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** las especificaciones técnicas del objeto contractual se encuentran descritas en el anexo N° 01 del presente contrato. **SEGUNDA - FINALIDADES DEL CONTRATO:** el CONTRATISTA se compromete para con el Fondo Rotatorio de la Policía, a entregar los bienes objeto del contrato en los plazos estipulados y de acuerdo con las especificaciones técnicas contenidas en el anexo N° 01 del presente contrato. En el anterior orden, al finalizar el mismo, la Armada Nacional debió haber, suplido las necesidades definidas, a fin de dar cumplimiento a los objetivos misionales de la entidad. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por ella previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes. **TERCERA - VALOR DEL CONTRATO:** asciende a la suma total de **CIENTO CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS ($104´960.000,00) MONEDA CORRIENTE**, incluido IVA y demás impuestos, tasas, descuentos, contribuciones, costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato, discriminados de la siguiente manera:

COMEDORES BEIM – por valor de OCHENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS ($84.825.266,00) MONEDA CORRIENTE, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANT.	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL
1	MARMITA 500 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 500 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.	UNIDAD	2	$ 11.259.557,00	$ 22.519.114,00
2	MARMITA 300 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 300 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.	UNIDAD	2	$ 8.941.413,00	$ 17.882.826,00
3	ASADOR A GAS TIPO PLANCHA: Modulo industrial compuesto por una plancha asadora de platino de 1/2" con salpicadero. Estructura de mueble en lámina de acero satinada calibre 20 AISI 304, patas con entrepaños en tuberias redondas de 2" pulgadas con rodachinas de 3" pulgadas para fácil desplazamiento. Sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de alto rendimiento con sistema automático de encendido, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo. Medidas externas 0,58 x 0,88 x 0,87 mts.	UNIDAD	2	$ 2.980.471,00	$ 5.960.942,00

4	HORNO DE 5 CÁMARAS PARA 10 LATAS: Horno para panadería con estructura fabricada en lámina CR calibre 16 interno y calibre 18 externo. Consta de cinco cámaras internas con capacidad para diez latas, dos latas de cada cámara, aislantes térmico en todos los paneles internos por medio de fibra de vidrio, sistema de gases compuestos por quemadores tipo flauta para cada cámara operados mediante termostato de seguridad para regular temperatura, es decir cada cámara funciona de manera independiente. Medida externa aprox.1.00mts x 1.14 mts x 1.70 mts medidas suministradas por el cliente.	UNIDAD	1	$ 3.311.635,00	$ 3.311.635,00
5	FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO DE 28 LITROS: Equipo fabricado en lámina de acero satinado calibre 20" externo con tanque cuadrado calibre 16" AISI 304. Consta de un tanque con capacidad para dos canastillas con sistema controlador de temperatura. Panel aislante de calor recubierto con manta industrial de 1200° de temperatura. Quemadores de alto rendimiento con control digital, interruptor de encendido válvula de solenoide de seguridad monitor de llama, pirómetro digital y piloto automático que indica cuando el quemador esta encendido. Sistema de desfogue en su parte trasera que evita sobre calentamiento de la lámina. Ruedas con y sin frenos para fácil desplazamiento. Equipo de alto rendimiento que recupera el poder calorífico de manera rápida, los sedimentos caen a la parte inferior del tanque evitando que se carbonice la fritura y dando mucho más rendimiento al aceite. Capacidad aprox. 28 litros de aceite equivalente a 80 libras de fritura por hora. Posee un diseño de alta gama, de fácil manipulación y con el mayor nivel de seguridad, ideal todo tipo de producto. Medidas 0,45 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.	UNIDAD	2	$ 2.318.144,00	$ 4.636.288,00
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS CON HORNO: Equipo de alta gama fabricado completamente en lámina de acero inoxidable AISI 304 (antimagnético) calibre 18. Consta de: Seis quemadores dobles de tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perillas de lujo. Seis perillas construidas en platina de acero inoxidable resistentes a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Un horno asador en su parte inferior con sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de 50,000 BTU, termostato control de temperatura y termocuplas de seguridad. Cámara interna recubierta de manta térmica que aisla hasta 1200° grados de temperatura, sistema eléctrico mediante la luz interna tipo ojo de buey para observar la cocción de los alimentos, parrilla en	UNIDAD	1	$ 3.973.961,00	$ 3.973.961,00

	varilla de 1/4" de acero inoxidable y vidrio panorámico en puerta. Medida de horno 1,20 mts x 0,80 mts x 0,65 mts de alto. Medidas finales aprox. de equipo: 1,50 mts x 0,90 mts x 1,00 mts de alto.				
7	LICUADORA DE 25 LITROS: Estructura robusta fabricada completamente en acero inoxidable, así mismo su vaso y soporte. Cuchillas de doble acción fácil de desmontar, sistema abatible con motor de 2 HP a 3600 RPM. Equipo ideal para licuar frutas congeladas y frescas, granizados y adobos.	UNIDAD	2	$ 2.789.986,00	$ 5.579.972,00
8	ESTANTERÍA: Equipo compuesto por seis (6) entrepaños de acero inoxidable calibre 20" con orejas. Patas en tubería 2x1 del mismo material con tornillería y niveladores para piso. Medidas: 1,00 mts x 0,35 mts x 1,80 mts.	UNIDAD	1	$ 397.396,00	$ 397.396,00
9	ESCABILADERO DE LUJO: Construido completamente en acero inoxidable con capacidad para 15 bandejas o latas.	UNIDAD	1	$ 1.655.846,00	$ 1.655.846,00
10	RODILLO EN ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO: Medidas 72 cms x 13 cms de diámetro.	UNIDAD	2	$ 224.131,00	$ 448.262,00
11	CILINDRADORA INDUSTRIAL: Maquina cilindradora de masa con rodillos y mesas en acero inoxidables AISIS 304, antimagnético y antioxidante tipo alimentación, estructura en ángulo de hierro pintado y motor de HP de marca nacional, engrape perfecto con poleas, chumaceras y cadena que facilita el amasado de manera efectiva.	UNIDAD	1	$ 1.986.981,00	$ 1.986.981,00
12	PELA PAPA: Capacidad 30 libras = 15 kilos Motor de 2 HP monofásico con conexión a 110 - 220 voltios. Estructura construida en acero inoxidable con sistema de temporizador. Paredes con abrasivo resistentes de alta durabilidad.	UNIDAD	1	$ 3.841.496,00	$ 3.841.496,00
13	AMASADORA INDUSTRIAL: Equipo con capacidad 25 kilogramos de harina más ingredientes, especial para trabajo continuo. Olla y espiral acero inoxidable 304. Dos velocidades, asmado y cilindrado. Diseño europeo. Voltaje 220 monofásico. Frecuencia 60 hz. Potencia (kw): 2,1. Modo de transmisión: Engranaje y correa.	UNIDAD	1	$ 6.358.338,00	$ 6.358.338,00
14	PROCESADOR DE VEGETALES: Útil para rebanar, cortar y rallar frutas, verduras y queso. Volumen de producción de 80 kilogramos aprox por hora. Posee 5 discos para un terminado de cubos, tajadas, julianas y ralladura. Voltaje a 110 voltios. Potencia 0,55 kw. Peso 31 kg, dimensiones: 0,60 x 0,26 x 0,50 mts.	UNIDAD	2	$ 2.649.307,00	$ 5.298.614,00
15	LATAS DE PANADERÍA de 45 x 85 cms en aluminio y con acabados troquelados	UNIDAD	35	$ 27.817,00	$ 973.595,00
SUBTOTAL					**$ 84.825.266,00**

COCINA UARI – por valor de VEINTE MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS ($20´134.734,00) MONEDA CORRIENTE, los cuales serán distribuidos de la siguiente manera:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANT.	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL
1	NEVERA MIXTA VERTICAL: Nevera mixta vertical congelación y refrigeración construida en acero inoxidable AISI 304 antimagnético tipo de alimentos con puerta solida (No vidrio). Que contenga dos unidades de frio con motor de 3/8 y 3/4 Hp respectivamente capacidad de cada espacio de 60 kg ó 550 lt con parrillas ajustables medidas solicitadas = 1,35 mts x 0,75 mts x 2 mts.	UNIDAD	1	$ 5.298.616,00	$ 5.298.616,00
2	ESTUFA INDUSTRIAL: Estructura cuadrada construida en acero inoxidable calibre requerido 18 AISI 304 antimagnético antioxidante tipo de alimentos. 6 quemadores dobles tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo, además de parrillas en varilla de acero inoxidable resistente a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Medidas : 1,50 mts x 1,00 mts x 0,90 mts	UNIDAD	1	$ 3.576.565,00	$ 3.576.565,00
3	AUTOSERVICIO PARA CALENTAR ALIMENTOS: Autoservicio para calentar alimentos, se requiere construido en lámina de acero inoxidable calibre 18 AISI 304 antimagnético y antioxidante tipo de alimentos. Sistema de calentamiento por medio de tanques madre con resistencias tubulares sumergibles en alto medio y bajo dos azafates tipo full de 32,5 x 53 x 15 cms (grandes) y dos azafates de 1/2 de 32,5 x 26,5 15 cms (medianos) con sus respectivas tapas. Bodega interna para guardar utensilios, rodachinas para fácil desplazamiento y vidrio superior con parales para sobreponer bandejas (No vidrio frontal). Medida aprox: 1,20 mts x 0,60 mts x 0,90 mts.	UNIDAD	1	$ 3.311.635,00	$ 3.311.635,00
4	LAVAPLATO INDUSTRIAL: Se requiere construcción en lámina de acero inoxidable calibre 20 AISI 304 (antimagnético y antioxidante tipo alimentos) que cuente con dos pozuelos de 50 x 50 x 30 cms c/u ubicado al lado izquierdo espacio e trabajo al lado derecho corta gotas y salpicaderos, además de bodega interna para guardar utensilios con puertas tipos alas y niveladores con medidas 2,00 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.	UNIDAD	1	$ 2.516.842,00	$ 2.516.842,00

5	CAMPANA ESTRACTORA: campana extractora tipo cajón (4 aguas) Construida en acero inoxidable calibre 18 AISI 304 (antimagnético y antioxidantes) con motor tipo axial de 18" pulgadas. Incluye filtro trampa grasa en topo calibre 16 y fijación en pared medida solicitada 2,00 mts x 1,50 mts x 0,60 mts	UNIDAD	1	$ 2.649.308,00	$ 2.649.308,00
6	MÓDULOS DESARMABLES DE 6 PUESTOS MONOLITICAS (Mesas y sillas) sin espaldar: Asiento en perfiles duraluminio satinado, superficie en acero inoxidable T-304 satinado calibre 20 de 143 x 60 cms, sobre aglomerado especificado para intemperie. Estructura en tubo de acero colled rolled recubierta pintura electroestática desarmable. Perfiles del asiento anodizado satinado. Con logo sanblasting.	UNIDAD	6	$ 463.628,00	$ 2.781.768,00
SUBTOTAL					**$ 20´134.734,00**

DESCRIPCIÓN	SUBTOTAL
COMEDORES BEIM	$ 84.825.266,00
COCINA UARI	$ 20.134.734,00
TOTAL CONTRATO	**$ 104.960.000,00**

CUARTA - FORMA Y CONDICIONES DE PAGO: el Fondo Rotatorio de la Policía se compromete a pagar el valor total del contrato, en pesos colombianos, en un único pago contra entrega, instalación y puesta en funcionamiento de los bienes, una vez recibidos por parte del supervisor del contrato, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes, previo cumplimiento de los siguientes requisitos y entrega de documentos, así: **1)** Entrega de factura original dirigida al Grupo de Adquisiciones y Contratos del Fondo Rotatorio de la Policía, para su respectiva revisión antes de ser publicada por el contratista en la plataforma del SECOP II. **2)** Certificación de pago al Sistema General de Seguridad Social Integral (pago de aportes en salud, pensión y sistema de riesgos laborales) y de Aportes Parafiscales (ICBF, SENA y Caja de Compensación Familiar), la cual debe ser expedida por el revisor fiscal o el representante legal del contratista, en cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. **3)** Certificado de entrega de los bienes, emitida por el supervisor (es) del contrato. **4)** Acta de ingreso de los bienes al Almacén del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina N° 6 (BACAIM 6). **5)** Acta de ingreso al Almacén del Fondo Rotatorio de la Policía. **PARÁGRAFO PRIMERO**: si el (las) acta(s) de recepción no se anexa a los documentos que para cada caso se soliciten en el presente contrato, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al

pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **PARÁGRAFO TERCERO**: de conformidad con el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, los pagos se efectuarán en estricto orden de presentación de las respectivas facturas por parte de los contratistas, por consiguiente, estas sólo podrán ser radicadas previo el lleno de todos los requisitos señalados en el presente contrato, según sea el pago que se tramite. **PARÁGRAFO CUARTO**: los pagos que el FORPO se compromete a efectuar, quedan sujetos al PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja), de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a incluir las partidas necesarias en éste. **QUINTA - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** la obligación que contrae el Fondo Rotatorio de la Policía en virtud del presente contrato será con cargo a los siguientes certificados de disponibilidad presupuestal:

N° CDP SIIF	RUBRO	DESCRIPCIÓN	VALOR	VALOR ADJUDICADO
13518	A–5–1–1–1–0–2–10	Otros materiales para la prestación de servicios.	$ 166.800.606,00	$ 84.825.266,00
13618			$ 58.927.418,00	$ 20.134.734,00
VALOR TOTAL			**$ 225.728.024,00**	**$ 104.960.000,00**

SEXTA - PLAZO DE EJECUCIÓN: será hasta el **veinte (20) de junio de dos mil dieciocho (2018),** contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** el plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los siguientes eventos: **a)** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan su ejecución, cuya existencia corresponde calificar a la ENTIDAD CONTRATANTE. **b)** Por mutuo acuerdo, siempre que con ello no se causen perjuicios a la entidad ni se deriven mayores costos para ésta. La suspensión se hará constar en acta suscrita por las partes. El término de la suspensión no se computará para efectos del plazo del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios a la entidad. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo sin que se haya suscrito una prórroga. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Por las causales especiales que establece la Ley 80 de 1993. **SÉPTIMA - LUGAR DE EJECUCIÓN**: los equipos y máquinas de cocina a adquirir de acuerdo al objeto del presente contrato serán entregados e instalados por parte del contratista de la siguiente manera: COMEDORES BEIM - los bienes deben ser entregados, instalados y puestos en funcionamiento, en las instalaciones de la Base de Entrenamiento de Infantería Marina (BEIM), Almacén General BACAIM 6, ubicado en la carretera troncal vía Lorica Departamento de Córdoba, en las coordenadas 09° 23' 48" N - 75° 42' 28 W, previa coordinación con el supervisor del contrato. COCINA UARI - los

bienes deben ser entregados, instalados y puestos en funcionamiento, en las instalaciones de la Unidad Avanzada de Reacción Inmediata (UARI), del BACAIM 6, ubicado en la carretera troncal vía Lorica Departamento de Córdoba, en las coordenadas 09° 23' 48" N - 75° 42' 28 W, en coordinación con el supervisor del contrato. **PARÁGRAFO ÚNICO:** la entrega se realizará en presencia del almacenista del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina, para la respectiva acta de ingreso al almacén. **OCTAVA - VIGENCIA**: será igual al plazo de ejecución establecido en la cláusula sexta del presente contrato y seis (06) meses más contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo. **NOVENA - DERECHOS DEL CONTRATISTA:** en general son derechos del CONTRATISTA: **1)** Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato. **2)** Celebrar todos los contratos y operaciones que considere útiles a sus intereses, siempre que se encuentren dentro del ámbito de los derechos y obligaciones que surjan con ocasión del presente contrato y que sean consistentes en su finalidad. **DÉCIMA - OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:** en desarrollo del objeto, EL CONTRATISTA adquirirá para con la ENTIDAD CONTRATANTE, las siguientes obligaciones generales: **1)** responder por sus actuaciones y omisiones derivadas del contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 del 2015. **2)** Responder por la calidad y el cumplimiento del objeto contractual. **3)** Preparar y presentar los informes sobre las actividades desarrolladas, con la oportunidad y periodicidad requeridas por el supervisor si se hace necesario. **4)** Mantener confidencialidad en el manejo de la información de aquellos eventos que por su naturaleza lo estime el FORPO. **5)** Responder por la entrega de los documentos producidos en cumplimiento de las obligaciones contractuales. **6)** Cumplir de manera oportuna con los requisitos exigidos para el trámite de pago. **7)** Mantener informado al supervisor del contrato sobre el desarrollo de las actividades que afecten el desarrollo del objeto contractual. **8)** Entregar los bienes y servicios contratados de manera inmediata y con la disponibilidad requerida por el FORPO. **9)** Desarrollar el contrato acorde con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993. **10)** Constituir y mantener vigente la garantía única que impone la celebración del presente contrato, en los términos establecidos en el mismo. **11)** Dar cumplimiento a lo establecido en los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones definitivo y la propuesta presentada por el contratista, documentos que hacen parte integral del presente contrato. **12)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas. **13)** Ejecutar el objeto del contrato, disponiendo de suficiente capacidad técnica y administrativa. **14)** Acreditar mediante certificación el pago de aportes de seguridad social y aportes parafiscales, expedida por el revisor fiscal de la empresa o el representante legal de la misma, en cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007, del mes correspondiente del personal que utilice el contratista para la debida ejecución del contrato. **15)** Desempeñar las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que le sean asignadas por el supervisor del contrato o por el

representante legal del FORPO. **16)** Las demás que se encuentren estipuladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993. **DÉCIMA PRIMERA - OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:** en desarrollo del objeto, EL CONTRATISTA adquirirá para con la ENTIDAD CONTRATANTE, las siguientes obligaciones específicas: **1)** Cumplir en forma eficiente y oportuna con el objeto señalado en el presente contrato. **2)** Los valores ofertados por el contratista deberán incluir todos los costos de transporte, operarios, equipos, herramientas y demás gastos que se causen para la debida y completa ejecución del presente contrato. **3)** Asumir la responsabilidad de subsanar las fallas que presenten los bienes y accesorios fabricados, suministrados y vendidos, subsanándolas por un bien nuevo de iguales o mejores características al entregado inicialmente. **4)** Garantizar que los artículos entregados son de óptima calidad, que cumplen con las características y especificaciones ofrecidas por el contratista. **5)** Responder por las averías, desperfectos, mala presentación o daños que presenten los artículos y bienes al momento de la entrega, lo cual se realizará en el lugar destinado por el contratista. **6)** El contratista asumirá los costos y gastos por pérdida y/o daño en el transporte. **PARÁGRAFO ÚNICO**: el cumplimiento de las obligaciones antecedentes, cuando fueren por causas imputables al contratista, lográndose determinar la negligencia o culpa de su parte, se entenderá como causal de incumplimiento del contrato de manera integral, por lo cual el contratista deberá reparar al contratante por los daños y perjuicios causados sin que para dicha reparación medie el pronunciamiento del juez o conciliador. **DÉCIMA SEGUNDA - DERECHOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE:** en general, son derechos de LA ENTIDAD CONTRATANTE: **1)** Acceder a los documentos e información que soportan la actividad del CONTRATISTA. **2)** Asignar un supervisor a través del cual LA ENTIDAD CONTRATANTE mantendrá comunicación permanente y directa con el CONTRATISTA. **DÉCIMA TERCERA - OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE:** en virtud del presente contrato LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a: **1)** Cancelar al contratista oportunamente el valor del contrato en la forma, plazos y condiciones que se indican en el mismo. **2)** Dar respuesta oportuna a través del supervisor del contrato conforme a su competencia a las peticiones del contratista. **3)** Aprobar oportunamente la garantía única y hacer las publicaciones de acuerdo al proceso y la normatividad legal vigente. **4)** Suministrar al contratista, en caso que este lo requiera, los elementos necesarios para la ejecución del objeto contratado. **5)** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno al Fondo Rotatorio de la Policía, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. **6)** Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a la disponibilidad presupuestal y de PAC prevista para tal efecto. **7)** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que se requieran para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato. **8)** Solicitar y recibir información técnica respecto del servicio y demás del contratista en desarrollo

del objeto contractual. **9)** Rechazar los bienes cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **10)** Las inherentes a la naturaleza del contrato y las contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993. **DÉCIMA CUARTA - GARANTÍA ÚNICA**: dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la firma del contrato, EL CONTRATISTA deberá expedir, por su nombre y cuenta, a fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del presente contrato, una garantía única a favor del Fondo Rotatorio de la Policía – FORPO. **NIT N° 860.020.227-0**, la cual consistirá en póliza expedida por una compañía de seguros legalmente constituida y autorizada para funcionar en Colombia, la cual deberá tener los amparos, cuantías y vigencias, así:

GARANTÍA	DESCRIPCIÓN	ESTIMACIÓN	VIGENCIA
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Cumplimiento del contrato	30% del valor del contrato	Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y hasta su liquidación, contada a partir del perfeccionamiento del mismo.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Calidad de los servicios	50% del valor del contrato	Vigencia de un (1) año, contada a partir del acta de entrega y recibo de los bienes
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Calidad de los bienes	50% del valor del contrato	Vigencia de un (1) año, contada a partir del acta de entrega y recibo de los bienes.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	5% del valor total del contrato	Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contada a partir del perfeccionamiento del contrato
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Responsabilidad Extracontractual	Responsabilidad Civil Extracontractual	200 Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes - SMMLV	Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, contada a partir del perfeccionamiento del contrato

PARÁGRAFO PRIMERO: la garantía única deberá ser presentada por el contratista a través de la plataforma electrónica – SECOP II, dentro de los términos establecidos en el presente contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: la póliza debe presentarse con comprobante de pago. En la póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. En todo caso, el contratista deberá reponer la garantía cuando el valor de esta, se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes, a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente. **PARÁGRAFO TERCERO:** si el contratista se negare a constituir la garantía única

prevista en la presente cláusula, en los términos, cuantía y duración establecidos, el Fondo Rotatorio de la Policía, podrá declarar la caducidad del contrato. **PARÁGRAFO CUARTO:** en el evento que la garantía no se ajuste a los requerimientos establecidos en la presente cláusula, el contratista deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el contrato en un término no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a su devolución. **PARÁGRAFO QUINTO:** cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el contrato, el contratista, deberá constituir los correspondientes certificados de modificación. **PARÁGRAFO SEXTO:** las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales. **PARÁGRAFO SÉPTIMO:** en cumplimiento a lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, la entidad procederá a restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla. **DÉCIMA QUINTA - INDEMNIDAD:** EL CONTRATISTA mantendrá libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros derivados de sus actuaciones, o de las actuaciones de sus subcontratistas o dependientes, a LA ENTIDAD CONTRATANTE. **DÉCIMA SEXTA - DISTRIBUCIÓN DE LOS RIESGOS POR PARTE DEL CONTRATISTA:** para todos los efectos legales, se entienden atribuidos a la ENTIDAD CONTRATANTE únicamente aquellos riesgos que expresamente se le asignen en el presente contrato, y se entenderán incluidos dentro de los riesgos propios del negocio. EL CONTRATISTA, asumirá aquellos riesgos que no sean atribuidos expresamente a la ENTIDAD CONTRATANTE, así como los demás que no sean explícitamente excluidos de su órbita de responsabilidad, según las cláusulas del presente contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO - RIESGOS DEL CONTRATO ATRIBUIDOS AL CONTRATISTA:** EL CONTRATISTA asumirá en su totalidad los riesgos que se deriven del incumplimiento de las obligaciones pactadas en el presente contrato y será responsable frente a LA ENTIDAD CONTRATANTE, como obligación de resultado, por el cumplimiento de las condiciones y funcionalidades mínimas del objeto que se ha comprometido a entregar, descritos en el objeto del contrato, asumiendo, por lo tanto, a su riesgo, los costos, gastos y medios que se requieran a dicho efecto, con cargo a los precios señalados en su oferta y que se han pactado como remuneración por los bienes. EL CONTRATISTA acepta expresamente asumir el riesgo de costo, entendido como la contingencia de que se presente un aumento en el precio de los ítems contratados frente a los que fueron estimados por EL CONTRATISTA al momento de estructurar su oferta económica dentro del proceso de selección que dio origen al presente contrato y que le fue adjudicado. A estos efectos, EL CONTRATISTA declara expresamente conocer y aceptar los riesgos que se le atribuyen y se compromete a asumirlos y a mitigarlos mediante la obtención de asesoría especializada en los aspectos técnico, financiero, jurídico y tributario, que le permitan cubrir las contingencias previsibles para estructurar un negocio viable sobre escenarios realistas que tengan en cuenta las limitaciones y condiciones aplicables a lo contratado, en los términos y condiciones aceptados por la ENTIDAD CONTRATANTE. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: EL

CONTRATISTA se ajustará y asumirá los riesgos determinados dentro de la MATRIZ DE RIESGOS, publicada en el anexo N° 3 Matriz de Riesgos en el portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co - SECOP II, y el cual forma parte integral del presente contrato. **DÉCIMA SÉPTIMA - CADUCIDAD:** por estipulación expresa las partes, de común acuerdo, establecen que el presente contrato estará sometido a lo previsto por el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. En todo caso, la declaratoria de la caducidad administrativa del contrato se hará mediante resolución motivada en la que se manifestarán las causas que dieron lugar a ésta, las cuales consistirán en el incumplimiento de alguna de las obligaciones que afecten de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencia que pueda conducir a su paralización. **DÉCIMA OCTAVA - MULTAS Y SANCIONES:** las partes convienen en establecer las siguientes formas de sancionar el incumplimiento de las obligaciones contraídas en virtud del contrato, así: **a) MULTA**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que el Fondo Rotatorio de la Policía, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el **cero punto cinco por ciento (0,5%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el numeral 6.2 del artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 019 de 2012. Un **cero punto dos por ciento (0.2%)** del valor total del contrato por cada día de retardo y hasta por diez (10) días, cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista, en el contrato o en alguno de sus modificatorios, uno de los requisitos de perfeccionamiento y/o ejecución. **b) PENAL PECUNIARIA**.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 al 1599 del Código Civil Colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al **treinta por ciento (30%)** del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato, y proporcional al incumplimiento parcial del contrato, que no supere el porcentaje señalado. **PARÁGRAFO ÚNICO - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de **quince (15) días calendario** para proceder de manera voluntaria a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere o acudir a la jurisdicción coactiva inclusive. **DÉCIMA NOVENA - CESIÓN DEL CONTRATO:** EL CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita y expresa de LA ENTIDAD CONTRATANTE, pudiendo

ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. **VIGÉSIMA - SUPERVISIÓN DEL CONTRATO**: el seguimiento y control en la ejecución del contrato, estará a cargo del Comandante de la Compañía Logística del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6, o quien haga sus veces; en su momento ejerce el señor Teniente de Navío (TNLADM) FLÓREZ ORTEGA ÁLVARO FABIÁN, identificado con cédula de ciudadanía N° 1047378523, celular: 3148211318, correo electrónico: fabian.florez@armada.mil.co, para estos efectos el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 4 de la Ley 80 de 1993, los artículos 82 a 84 de la Ley 1474 de 2011, la Resolución N° 00154 del 16 de abril de 2018 *"Por la cual se actualiza el Manual de Contratación del Fondo Rotatorio de la Policía"* y la Resolución N° 3256 del 2004 "*Por la cual se establecen las responsabilidades de los supervisores, interventores y coordinadores de los contratos en la policía*", para lo cual deberá desarrollar entre otras las siguientes funciones: **1)** Conocer el texto del contrato y comprender el alcance de las obligaciones que del mismo se derivan para el contratista y para la entidad. **2)** Verificar directamente que el contratista cumpla las condiciones de ejecución del contrato según los términos convenidos en el mismo. **3)** Verificar que los bienes cumplan con las características exigidas en el contrato, rechazando los que a su criterio no cumplan, manifestando al contratista en términos inequívocos, claros y precisos, las condiciones incumplidas que motivan el rechazo. **4)** Rendir informes periódicos mensuales a la Dirección General de la ENTIDAD CONTRATANTE, sobre el avance y ejecución del contrato. **5)** Certificar mediante acta, el cumplimiento del objeto del contrato dentro de los plazos y términos establecidos. **6)** En general, vigilar y controlar que EL CONTRATISTA cumpla con sus obligaciones para el normal desarrollo y ejecución del contrato. **7)** Deberá tipificar y cuantificar el perjuicio en caso de incumplimiento o mora en la entrega de los elementos o bienes adquiridos. **8)** Verificar que el contratista radique los documentos para la facturación, con el fin de que la ENTIDAD CONTRATANTE realice el respectivo pago conforme a la cláusula cuarta – forma y condiciones de pago del presente contrato. **9)** Las demás estipuladas en la Ley 80 de 1993 y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y en las normas internas. **10)** El supervisor antes de que se dé inicio a la ejecución del contrato deberá verificar que exista el certificado de disponibilidad presupuestal, el registro presupuestal del compromiso y la constitución y aprobación de la garantía única que avale la contratación y de lo cual deberá dejar constancia en los respectivos informes de supervisión mensual. **11)** Informar al contratista que la entrega de las facturas debe realizarse en el Grupo Adquisiciones y Contratos, dentro de los primeros veinte (20) días calendario de cada mes. **12)** Publicar los informes de supervisión en la plataforma SECOP II dentro de los primeros cinco días de cada mes previa coordinación con el funcionario asignado para su respectiva revisión. **PARÁGRAFO ÚNICO**: el supervisor no podrá impartir órdenes o suscribir documentos que alteren el contenido inicial del contrato, en el entendido que dicha facultad corresponde a las partes contratantes. **VIGÉSIMA PRIMERA - REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** para el

perfeccionamiento del presente contrato se requiere: **a)** El acuerdo de las partes en relación a su objeto y contraprestación. **b)** Elevarlo a escrito con la firma de la Dirección General de LA ENTIDAD CONTRATANTE y EL CONTRATISTA. Para su ejecución se requiere: **a)** Registro presupuestal del compromiso. **b)** Aprobación de la garantía única por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE. **VIGÉSIMA SEGUNDA - CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:** por estipulación expresa las partes, de común acuerdo, incluyen dentro del contenido del presente contrato las cláusulas de interpretación, modificación y terminación unilateral de conformidad con los procedimientos previstos para tal efecto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993 y las normas que la modifiquen. **VIGÉSIMA TERCERA - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** las partes acuerdan un término para la liquidación del contrato de seis (06) meses siguientes al vencimiento del plazo de ejecución o a la ejecutoria del acto administrativo que ordene su terminación de conformidad con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y acorde con el artículo 217 del Decreto 019 de 2012. Para estos trámites se solicitará una vez vencido el plazo, certificaciones de recibo del objeto del contrato a la dependencia en la cual se entregaron los bienes. **VIGÉSIMA CUARTA - IMPUESTOS:** EL CONTRATISTA asumirá y pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. **VIGÉSIMA QUINTA - SOLUCIÓN DE CONFLICTOS**: de conformidad con el artículo 68 de la Ley 80 de 1993 las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución de controversias previstas en aquellas tales como: **a)** Transacción; **b)** Conciliación, y **c)** Amigable Composición; y las demás que se establezcan por normas contractuales vigentes. **VIGÉSIMA SEXTA - CONTROL A LA EVASIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL:** EL CONTRATISTA se obliga al cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (pensión, salud y riesgos profesionales) y régimen parafiscal (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) por lo cual, el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé su cumplimiento. **VIGÉSIMA SÉPTIMA - RÉGIMEN APLICABLE AL CONTRATO Y SUJECIÓN A LA LEY COLOMBIANA:** este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus decretos reglamentarios, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, la Ley de Presupuesto, el Decreto 019 de 2012, el Decreto 1082 de 2015 y en general las normas civiles y comerciales vigentes aplicables y las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones internas y ministeriales que apliquen. **VIGÉSIMA OCTAVA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**: EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente contrato, que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley, así como tampoco en prohibición o conflicto de intereses. **VIGÉSIMA NOVENA - DOCUMENTOS:** entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u

obligaciones jurídicas y contractuales: **1)** Los estudios y documentos previos. **2)** El pliego de condiciones definitivo. **3)** Las adendas realizadas al pliego de condiciones definitivo (si las hubo). **4)** La oferta técnica y económica del contratista en aquellas partes aceptadas por la ENTIDAD CONTRATANTE. **5)** Anexos del contrato. **6)** Los documentos, actas, acuerdos, comunicaciones y demás actos que se produzcan en desarrollo del objeto contractual, así como para su celebración. **TRIGÉSIMA - NOTIFICACIÓN POR CORREO ELECTRÓNICO:** para atender trámites y procedimientos que guarden relación con el contrato, EL CONTRATISTA será notificado por LA ENTIDAD CONTRATANTE a través del siguiente correo electrónico icomager@yahoo.com, al que se le enviarán MENSAJES DE DATOS, los cuales tendrán validez, efectos jurídicos o fuerza obligatoria como notificación, con el fin de hacer efectivos los principios de economía, celeridad y eficacia en la función administrativa. Esta cláusula se regirá por lo dispuesto en la Ley 527 de 1999, Ley 962 de 2005, y el artículo 103 de la Ley 1564 de 2012 "Código General del Proceso". En caso de modificación de la dirección del correo electrónico aquí registrada, EL CONTRATISTA deberá informarlo por escrito a LA ENTIDAD CONTRATANTE. **TRIGÉSIMA PRIMERA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Distrito Capital de Bogotá. Para constancia de lo anterior, se firma en Bogotá D.C., a los

POR LA ENTIDAD CONTRATANTE, 22 MAY 2018

Coronel **JOSÉ IGNACIO VÁSQUEZ RAMÍREZ**
Director General del Fondo Rotatorio de la Policía

POR EL CONTRATISTA,

GERMÁN PÉREZ BARRERO
Representante Legal de **ICOMAGER S.A.S**

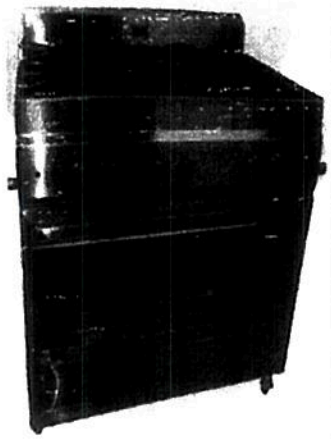
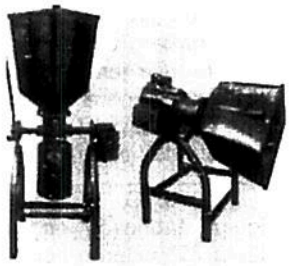
Elaboró: Aux. Apoyo **MILENA HENDEZ OSORIO** Funcionaria Grupo Contractual	Revisó: Adm. Pub. **ANDREA PATRICIA CÁRDENAS MARTÍNEZ** Líder Etapa Contractual
Revisó: Capitán **YEINSON HUMBERTO PERDOMO ROMERO** Coordinador Grupo Adquisiciones y Contratos	Revisó: Teniente Coronel **OLGA LUCÍA BENAVIDES HERNÁNDEZ** Subdirectora Operativa (E)

"SERVICIO CON PROBIDAD"

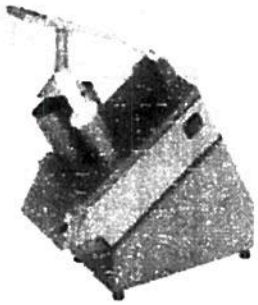
ANEXO N° 1
ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

COMEDORES BEIM			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**		**CANTIDAD**
1	MARMITA 500 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 500 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.		2
2	MARMITA 300 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 300 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.		2

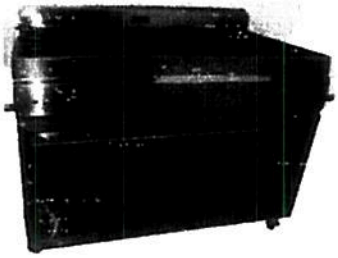
3	ASADOR A GAS TIPO PLANCHA: Modulo industrial compuesto por una plancha asadora de platino de 1/2" con salpicadero. Estructura de mueble en lámina de acero satinada calibre 20 AISI 304, patas con entrepaños en tuberias redondas de 2" pulgadas con rodachinas de 3" pulgadas para fácil desplazamiento. Sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de alto rendimiento con sistema automático de encendido, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo. Medidas externas 0,58 x 0,88 x 0,87 mts.		2
4	HORNO DE 5 CÁMARAS PARA 10 LATAS: Horno para panaderia con estructura fabricada en lámina CR calibre 16 interno y calibre 18 externo. Consta de cinco cámaras internas con capacidad para diez latas, dos latas de cada cámara, aislantes térmico en todos los paneles internos por medio de fibra de vidrio, sistema de gases compuestos por quemadores tipo flauta para cada cámara operados mediante termostato copreci de seguridad para regular temperatura, es decir cada cámara funciona de manera independiente. Medida externa aprox.1.00mts x 1.14 mts x 1.70 mts medidas suministradas por el cliente.		1
5	FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO DE 28 LITROS: Equipo fabricado en lámina de acero satinado calibre 20" externo con tanque cuadrado calibre 16" AISI 304. Consta de un tanque con capacidad para dos canastillas con sistema controlador de temperatura. Panel aislante de calor recubierto con manta industrial de 1200° de temperatura. Quemadores de alto rendimiento con control digital, interruptor de encendido válvula de solenoide de seguridad monitor de llama, pirómetro digital y piloto automático que indica cuando el quemador esta encendido. Sistema de desfogue en su parte trasera que evita sobre calentamiento de la lámina. Ruedas con y sin frenos para fácil desplazamiento. Equipo de alto rendimiento que recupera el poder calorífico de manera rápida, los sedimentos caen a la parte inferior del tanque evitando que se carbonice la fritura y dando mucho más rendimiento al aceite. Capacidad aprox. 28 litros de aceite equivalente a 80 libras de fritura por hora. Posee un diseño de alta gama, de fácil manipulación y con el mayor nivel de seguridad, ideal todo tipo de producto. Medidas 0,45 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.		2

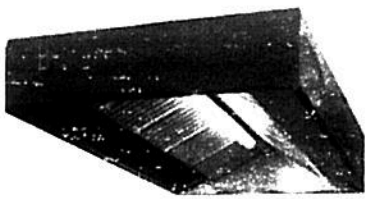
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS CON HORNO: Equipo de alta gama fabricado completamente en lámina de acero inoxidable AISI 304 (antimagnético) calibre 18. Consta de: Seis quemadores dobles de tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perillas de lujo. Seis perillas construidas en platina de acero inoxidable resistentes a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Un horno asador en su parte inferior con sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de 50,000 BTU, termostato control de temperatura y termocuplas de seguridad. Cámara interna recubierta de manta térmica que aísla hasta 1200° grados de temperatura, sistema eléctrico mediante la luz interna tipo ojo de buey para observar la cocción de los alimentos, parrilla en varilla de 1/4" de acero inoxidable y vidrio panorámico en puerta. Medida de horno 1,20 mts x 0,80 mts x 0,65 mts de alto. Medidas finales aprox. de equipo: 1,50 mts x 0,90 mts x 1,00 mts de alto.		1
7	LICUADORA DE 25 LITROS: Estructura robusta fabricada completamente en acero inoxidable, así mismo su vaso y soporte. Cuchillas de doble acción fácil de desmontar, sistema abatible con motor de 2 HP a 3600 RPM. Equipo ideal para licuar frutas congeladas y frescas, granizados y adobos.		2
8	ESTANTERÍA: Equipo compuesto por seis (6) entrepaños de acero inoxidable calibre 20" con orejas. Patas en tubería 2x1 del mismo material con tornillería y niveladores para piso. Medidas: 1,00 mts x 0,35 mts x 1,80 mts.		1
9	ESCABILADERO DE LUJO: Construido completamente en acero inoxidable con capacidad para 15 bandejas o latas.		1

10	RODILLO EN ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO: Medidas 72 cms x 13 cms de diámetro.		2
11	CILINDRADORA INDUSTRIAL: Maquina cilindradora de masa con rodillos y mesas en acero inoxidables AISIS 304, antimagnético y antioxidante tipo alimentación, estructura en ángulo de hierro pintado y motor de HP de marca nacional, engrape perfecto con poleas, chumaceras y cadena que facilita el amasado de manera efectiva.		1
12	PELA PAPA: Capacidad 30 libras = 15 kilos Motor de 2 HP monofásico con conexión a 110 - 220 voltios. Estructura construida en acero inoxidable con sistema de temporizador. Paredes con abrasivo resistentes de alta durabilidad.		1
13	AMASADORA INDUSTRIAL: Equipo con capacidad 25 kilogramos de harina más ingredientes, especial para trabajo continuo. Olla y espiral acero inoxidable 304. Dos velocidades, asmado y cilindrado. Diseño europeo. Voltaje 220 monofásico. Frecuencia 60 hz. Potencia (kw): 2,1. Modo de transmisión: Engranaje y correa.		1

14	PROCESADOR DE VEGETALES: Útil para rebanar, cortar y rallar frutas, verduras y queso. Volumen de producción de 80 kilogramos aprox por hora. Posee 5 discos para un terminado de cubos, tajadas, julianas y ralladura. Voltaje a 110 voltios. Potencia 0,55 kw. Peso 31 kg, dimensiones: 0,60 x 0,26 x 0,50 mts.		2
15	LATAS DE PANADERÍA de 45 x 85 cms en aluminio y con acabados troquelados		35

COCINA UARI

ÍTEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	IMAGEN DE REFERENCIA	CANT.
1	NEVERA MIXTA VERTICAL: Nevera mixta vertical congelación y refrigeración construida en acero inoxidable AISI 304 antimagnético tipo de alimentos con puerta solida (No vidrio). Que contenga dos unidades de frio con motor de 3/8 y 3/4 Hp respectivamente capacidad de cada espacio de 60 kg ó 550 lt con parrillas ajustables medidas solicitadas = 1,35 mts x 0,75 mts x 2 mts.		1
2	ESTUFA INDUSTRIAL: Estructura cuadrada construida en acero inoxidable calibre requerido 18 AISI 304 antimagnético antioxidante tipo de alimentos. 6 quemadores dobles tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo, además de parrillas en varilla de acero inoxidable resistente a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Medidas : 1,50 mts x 1,00 mts x 0,90 mts		1

3	AUTOSERVICIO PARA CALENTAR ALIMENTOS: Autoservicio para calentar alimentos, se requiere construido en lámina de acero inoxidable calibre 18 AISI 304 antimagnético y antioxidante tipo de alimentos. Sistema de calentamiento por medio de tanques madre con resistencias tubulares sumergibles en alto medio y bajo dos azafates tipo full de 32,5 x 53 x 15 cms (grandes) y dos azafates de 1/2 de 32,5 x 26,5 15 cms (medianos) con sus respectivas tapas. Bodega interna para guardar utensilios, rodachinas para fácil desplazamiento y vidrio superior con parales para sobreponer bandejas (No vidrio frontal). Medida aprox: 1,20 mts x 0,60 mts x 0,90 mts.		1
4	LAVAPLATO INDUSTRIAL: Se requiere construcción en lámina de acero inoxidable calibre 20 AISI 304 (antimagnético y antioxidante tipo alimentos) que cuente con dos pozuelos de 50 x 50 x 30 cms c/u ubicado al lado izquierdo espacio e trabajo al lado derecho corta gotas y salpicaderos, además de bodega interna para guardar utensilios con puertas tipos alas y niveladores con medidas 2,00 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.		1
5	CAMPANA ESTRACTORA: campana extractora tipo cajón (4 aguas) Construida en acero inoxidable calibre 18 AISI 304 (antimagnético y antioxidantes) con motor tipo axial de 18" pulgadas. Incluye filtro trampa grasa en topo calibre 16 y fijación en pared medida solicitada 2,00 mts x 1,50 mts x 0,60 mts		1
6	MÓDULOS DESARMABLES DE 6 PUESTOS MONOLITICAS (Mesas y sillas) sin espaldar: Asiento en perfiles duraluminio satinado, superficie en acero inoxidable T-304 satinado calibre 20 de 143 x 60 cms, sobre aglomerado especificado para intemperie. Estructura en tubo de acero colled rolled recubierta pintura electroestática desarmable. Perfiles del asiento anodizado satinado. Con logo sanblasting.		6

CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS ÍTEMS.

La ejecución de las actividades relacionadas en el objeto del presente contrato, no incluyen obras civiles, sin embargo al momento de la instalación de los equipos y maquinarias, el contratista deberá proveer los accesorios, herramientas y personal especializado para la instalación y puesta en funcionamiento de los equipos y maquinarias relacionadas en el objeto del presente contrato, sin que esto genere costos adicionales a los ya establecidos en la oferta presentada por el contratista.

GARANTÍA TÉCNICA.

El contratista deberá otorgar una garantía de un año para todos los equipos adquiridos en el presente contrato sin excepción.

Nota: el CONTRATISTA mantendrá los valores ofertados de los bienes objeto del contrato durante la ejecución del contrato, teniendo en cuenta la oferta presentada y aprobada por la entidad, además deberá entregar el objeto contractual acorde con las especificaciones técnicas establecidas en los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones definitivo, adendas, además con las especificaciones adicionales ofrecidas con ocasión de la marcas y modelos ofertados de los bienes y/o elementos (si aplica).

22 MAY 2018

POR EL CONTRATISTA,

GERMÁN PÉREZ BARRERO
Representante Legal de **ICOMAGER S.A.S**