LOTE 4 EQUIPO DE GAS

ITEM	DESCRIPCION DEL EQUIPO	DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR TOTAL SIN IVA
1	HORNO CONVENCIONAL G-PANIZ PARA PANADERIA: Equipo de uso manual, con sistema electrónico de regulación de temperatura y sistema de intercambiadores de calor en acero inoxidable con difusión por circulación de aire mediante turbina. Marca: G-PANIZ. Voltaje (Alimentación del panel electrónico y turbina difusora) 110V - consumo de 25	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en	UND	2	$ 220.000	$ 440.000

	amp. Operación con gas GLP (Intercambiador). Medidas: 2050x1010x1150 cm	estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.				
2	HORNO COMBI RATONAL: RATIONAL SCC 101 WE. Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial, para uso opcional con los medios de cocción aire caliente o vapor, de manera sucesiva o combinada. Capacidad: bandejas 1/1 GN. Número de comidas por día: 80 – 150. Dimensiones: 771 x 847 x 757 mm (Ax Lx H).	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	1	$ 240.000	$ 240.000
		CORRECTIVO: Suministro y montaje de regulador de gas, arreglos sistema de desagüe, montaje de válvula en entrada de agua, suministro y montaje de accesorios necesarios durante el mantenimiento.	UND	1	$ 2.720.000	$ 2.720.000
3	PLANCHAS ASADORAS DE PISO MARCA INGENIERIA GASTRONOMICA: Plancha lisa con un área de trabajo de 400 x 750 mm (A x L), con controles independientes a cada lado para manejar dos niveles de fuego. Estructura 100% en acero inoxidable tipo AISI 304	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	6	$ 175.000	$ 1.050.000
		CORRECTIVO: Suministro y montaje de valvula de control de quemador.	UND	1	$ 550.000	$ 550.000
		CORRECTIVO: Suministro montaje y calibracion de chispa de encendido electrónico	UND	1	$ 380.000	$ 380.000

4	PARRILLA MARCA INGENIERIA GASTRONOMICA: Parrilla tipo broiler sin carbón, se maneja con piedra volcánica, medidas de 400 X 750 mm (A x L). Con canales dispuestos de forma que la grasa y los jugos generados durante el proceso de asado de las carnes no lleguen a los quemadores y se evaporen devolviendo el sabor característico de este tipo de asado. Estructura 100% en acero inoxidable tipo AISI 304. Dimensiones: 400x750x245mm (Ax Lx H). Peso sin base:32 Kg. Peso con base:44 Kg	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	4	$ 190.000	$ 760.000
5	BAÑO DE MARIA DE COCINA MARCA INGENIERIA GASTRONOMICA: Baño maría de capacidad para 3 azafates de 1/3. Cuenta con piloto de ignición doble el cual se encarga de realizar el encendido de los quemadores. La perilla cuenta con tres posiciones: Encendido, apagado y modo de piloto. Los quemadores cuentan con una termopila como medida de seguridad la cual se encarga de realizar cierre del paso de gas desde la válvula en caso de detectar la ausencia de llama en los quemadores. Dimensiones: 400 x 750 x 245mm (Ax Lx H). Peso sin base:34 kg. Peso con base: 46 kg	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	4	$ 150.000	$ 600.000

6	ESTUFAS DE 2 PUESTOS DE PISO – MARCA INGENIERIA GASTRONOMICA: Estufa de 2 puestos con quemadores independientes de alta potencia, posee parrillas porcelanizadas que resisten ollas de hasta 50 litros cada una. Estructura 100% en acero inoxidable tipo AISI 304. dimensiones: 400x750x245mm (Ax Lx H). Peso sin base:30 Kg. Peso con base:42 Kg.	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	13	$ 118.000	$ 1.534.000
7	MARMITA A GAS DE 40 GAL: Estructura en acero inoxidable con diseño de doble camisa en donde circula glicerina o aceite térmico para alimentos, que permite la circulación del calor por los laterales del equipo, garantizando una cocción uniforme de los alimentos líquidos.	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	1	$ 240.000	$ 240.000
		CORRECTIVO: Suministro de aceite termico, suministro de piloto, montaje tubo desague.	UND	1	$ 1.330.000	$ 1.330.000
8	ESTUFAS AUXILIAR ENANA DE 1 FOGON: Capacidad aproximada de 120 Lt, capacidad de almacenamiento de glicerina de 10 Lt, sistema de quemadores a gas tipo estrella y sistema de soporte con patas tubulares e inyección de agua independiente, sistema de drenaje en la parte inferior. Acero inoxidable AISI Calibre 16. Alto: 850 mm, Frente: 900 mm, Fondo: 1200 mm.	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	2	$ 88.000	$ 176.000

9	ESTUFA A GAS DE 6 FOGONES: Estufa de 6 puestos con quemadores independientes de alta potencia, posee parrillas porcelanizadas que resisten ollas de hasta 50 litros cada una. Acero Pulido. Dimensiones: 1279 x 1110 x 880 mm (Ax Lx H).	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	1	$ 275.000	$ 275.000
		CORRECTIVO: Suministro y montaje de 1 parrilla	UND	2	$ 660.000	$ 1.320.000
10	BASCULANTE DE 24 GAL: Sarten volcable construido en Acero inoxidable. Calefaccionada mediante quemadores tubulares de alto rendimiento tipo flauta. Controlado por termostato regulable – válvula solenoide. Piloto termostato de seguridad. Quemador de Acero inoxidable de alto rendimiento. Entrada de gas 3/4" BSP. Volcado mediante volante de accionamiento.	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	1	$ 235.000	$ 235.000
		CORRECTIVO: Suministro montaje y calibracion de de chispa de encendido electronico, Arreglo de tapa.	UND	1	$ 630.000	$ 630.000
11	FREIDOR A GAS: Freidora Industrial. Acero Inox 304.	PREVENTIVO: Verificación y limpieza de registros, válvulas, tubería interna externa y mangueras; destape y/ o descarbonada de fogones, quemadores, fistos y pilotos, ajuste de perillas, detección y corrección de fugas, calibración de llama para eliminación de dióxido y monóxido, verificación de válvulas de ingreso de agua, puertas, remoción de grasa en estructura en partes que no es posible la limpieza diaria.	UND	1	$ 250.000	$ 250.000

12	CAMPANA EXTRACTORA:	PREVENTIVO: Mantenimiento general: Verificación sistema eléctrico, revisión de guardamotor,contactor elimnación de bornes recalentados osulfatados; mantenimiento motor,alineación de poleas, lubricación de chumaceras,desmonte y limpieza de ductería, cambio de empaques yde tornilleria, limpieza de campana interna y externalimpieza de rejillas de ventilación y ajuste de las mismas	UND	3	$ 1.500.000	$ 4.500.000
13	EXTRACTORES AXIALES DE PARED:	PREVENTIVO: Desmonte de ventaviola, limpieza general, verificación de conexiones, lubricación de partes moviles.	UND	4	$ 180.000	$ 720.000
					SUBTOTAL	**$ 17.950.000**
					IVA 19%	**$ 3.410.500**
					TOTAL	**$ 21.360.500**

Nota aclaratoria: El oferente deberá indicar si la oferta de bienes o servicios se encuentre gravada con el IVA (o impuesto que lo sustituya, modifique o complemente), para lo cual deberá discriminar dicho gravamen, si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo, siguiendo los lineamientos de la DIAN, para temas de facturación.

El valor de la presente oferta se presenta en moneda legal colombiana e incluye todos los costos directos, indirectos, imprevistos, utilidades impuestas, tasas y contribuciones y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del Contrato y la prestación del servicio en los sitios señalados en la presente invitación.

La presente oferta económica tiene una validez mínima de ***NOVENTA (90) DIAS CALENDARIO.***

Atentamente,



FIRMA: _____
Nombre del Representante Legal (quien firma): OSCAR FERNEY VARGAS AGUJA
C. C. Nº 14.136.206 DE IBAGUE TOLIMA.
Nombre o Razón Social del Proponente: OSCAR FERNEY VARGAS AGUJA- PERSONA NATURAL.
NIT: 14.136.206-6.