

FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

UNIDAD Y/O DEPENDENCIA: Comando Aéreo de Combate No.5 GRUAL

FECHA INFORME: Día: 30 Mes 09 Año 2019

CONTRATO N°: 021-00-H-CACOM-5-GRUAL-2019

CONTRATISTA: SOLOGEM S.A.S

VALOR DEL CONTRATO: \$ 20.000.000

FORMA DE PAGO: ContrataciónFECHA FIRMA: Día 13 Mes 05 Año 2019

OBJETO DEL CONTRATO:

EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5.

FECHA CUMPLIMIENTO ÚLTIMO REQUISITO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (Registro Presupuestal, Aprobación Garantía Única y/o Acta de Inicio, según corresponda):

Día 17 Mes 05 Año 2019

CONTRATO MODIFICATORIO: (objeto de la modificación)

FECHA DE FIRMA:

N/A

PLAZO Y CUMPLIMIENTO DE EJECUCION DEL CONTRATO:

Plazo Ejecución Contractual, desde el 17-05-2019 hasta el 30-09-2019Porcentaje Avance en tiempo: 100 %Porcentaje de Ejecución (en relación a los bienes y/o servicios recibidos): 100 %

AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO:

Recursos Girados: (relacionar los pagos realizados a la fecha del informe)

Porcentaje de pagos realizados: 28%Porcentaje de pagos pendientes de realizar: 72%

PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL SERVICIO (EXIGIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS)

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	OTROS (TARJETA PROFESIONAL/TITULO PROFESIONAL O TECNICO)
LEONARDO JIMENEZ BERNAL	OPERARIO	Técnico Gasodomeísticos
JORGE LUIS JIMENEZ CASTAÑEDA	OPERARIO	Técnico Gasodomeístico
JORGE ENRIQUE SANCHEZ	OPERARIO	soldadores
IVAN ALBERTO CASTRILLON	OPERARIO	soldadores

JUAN CARLOS VELEZ	OPERARIO	soldadores
-------------------	----------	------------

INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA O PROBLEMAS EN LA EJECUCIÓN ATRIBUIBLES AL CONTRATISTA:

No ☐ Si ☐

Describir sucintamente los hechos de incumplimiento y las acciones emprendidas:

INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE LA FAC O PROBLEMAS EN LA EJECUCIÓN ATRIBUIBLES A LA FAC:

No ☒ Si ☐

Describir sucintamente los hechos de incumplimiento y las acciones emprendidas:

N/A

LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO ESTA ESTRUCTURADO SOBRE UN CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

No ☐ Si ☒

(En caso afirmativo deberá anexarse el cronograma con el porcentaje de avance de cada tarea o actividad).

Anexo No. 1 del cronograma de actividades contrato 021

DESEMPEÑO DEL CONTRATISTA AJUSTADO A LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LOS DOCUMENTOS DEL CONTRATO (PLIEGO DE CONDICIONES, PROPUESTA, CONTRATO Y OTROS DOCUMENTOS)

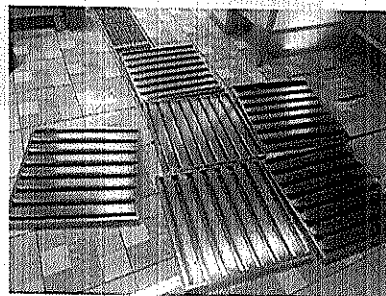
No ☐ Si ☒

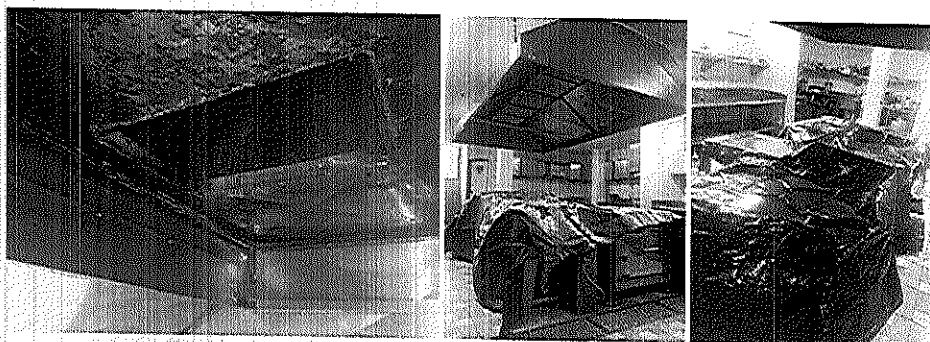
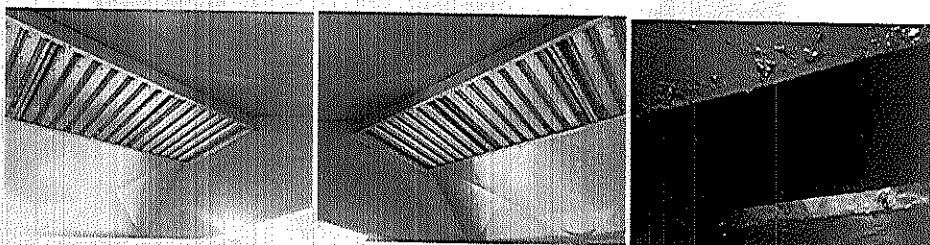
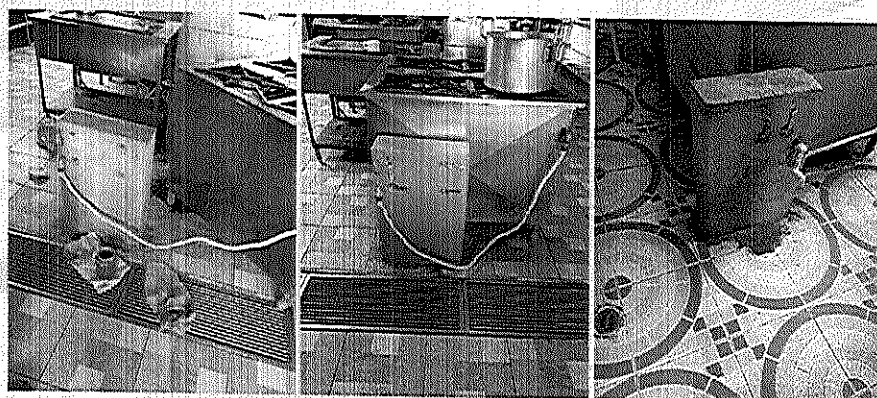
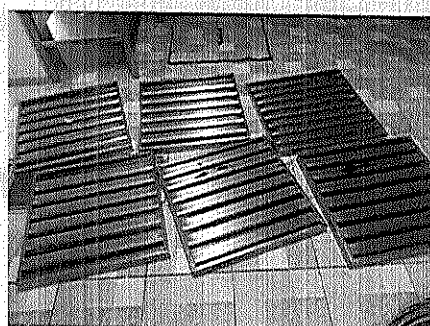
En caso negativo explicar detalladamente las razones por las cuales no se ha dado cumplimiento a los términos y condiciones por parte del contratista:

DESCRIPCION DETALLADA DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS E INFORME DE TRABAJOS REALIZADOS POR EL CONTRATISTA DENTRO DEL PERIODO ANALIZADO EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN (Listar actividades específicas realizadas)

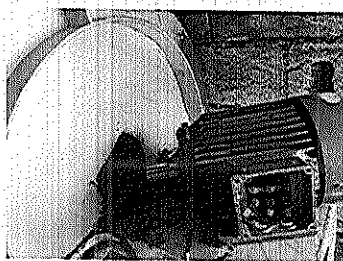
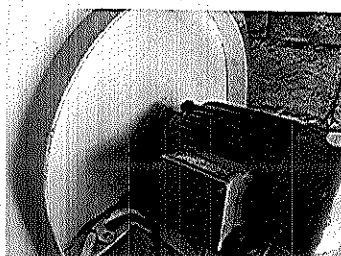
Se desarrollaron las siguientes actividades:

MANTENIMIENTO CACINO DE SUBOFICIALES

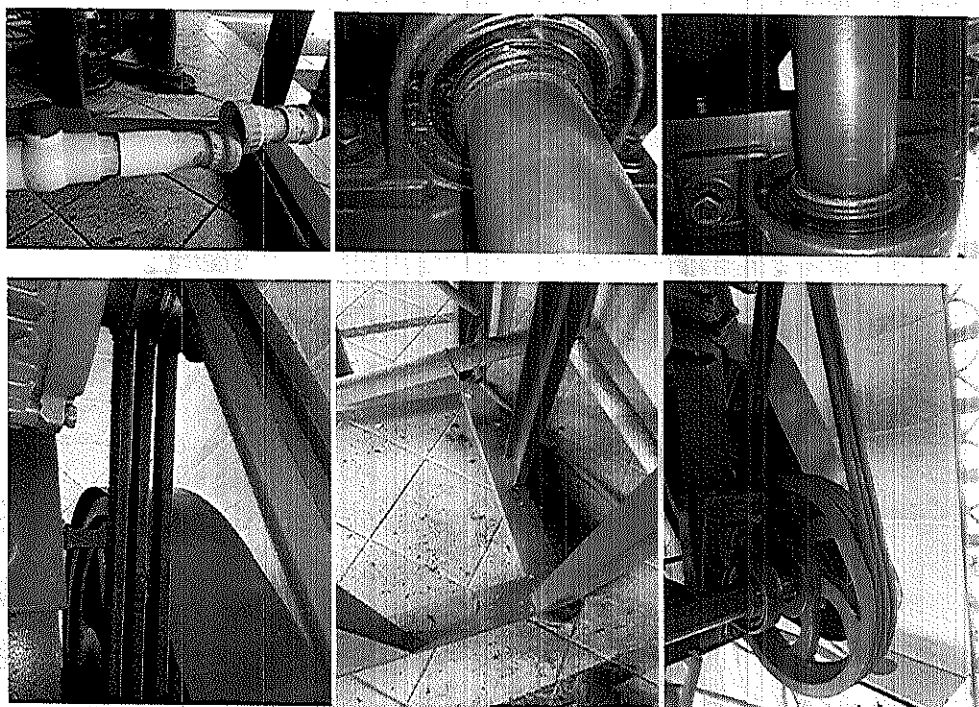




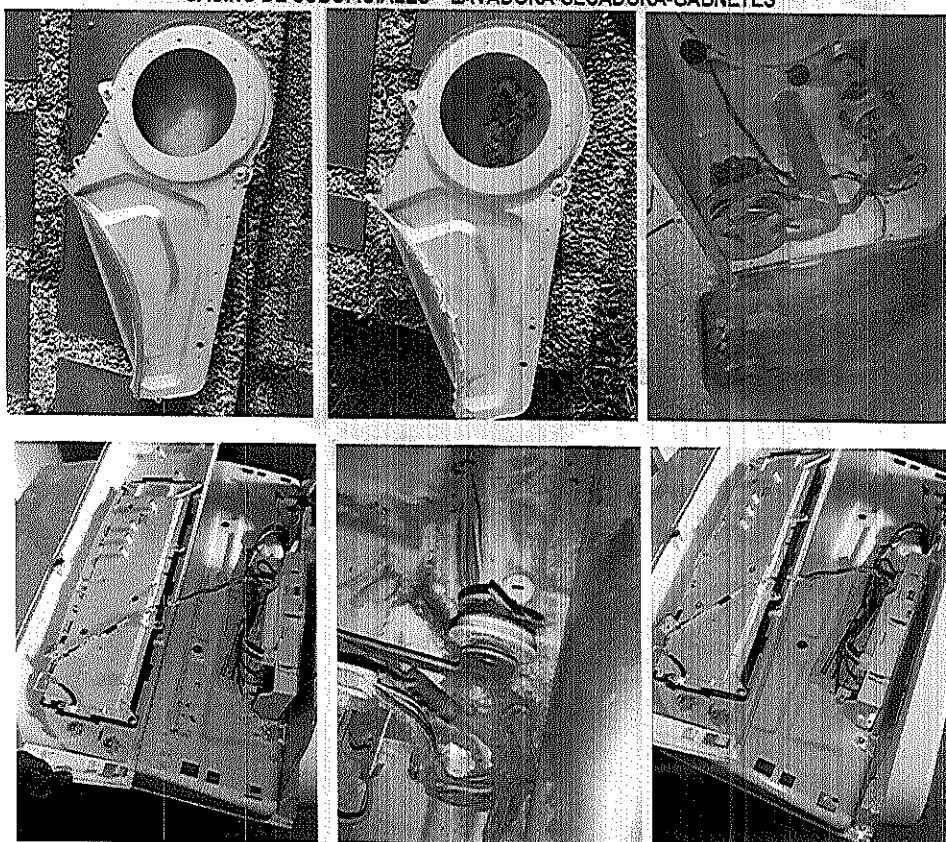
CACINO DE OFICIALES

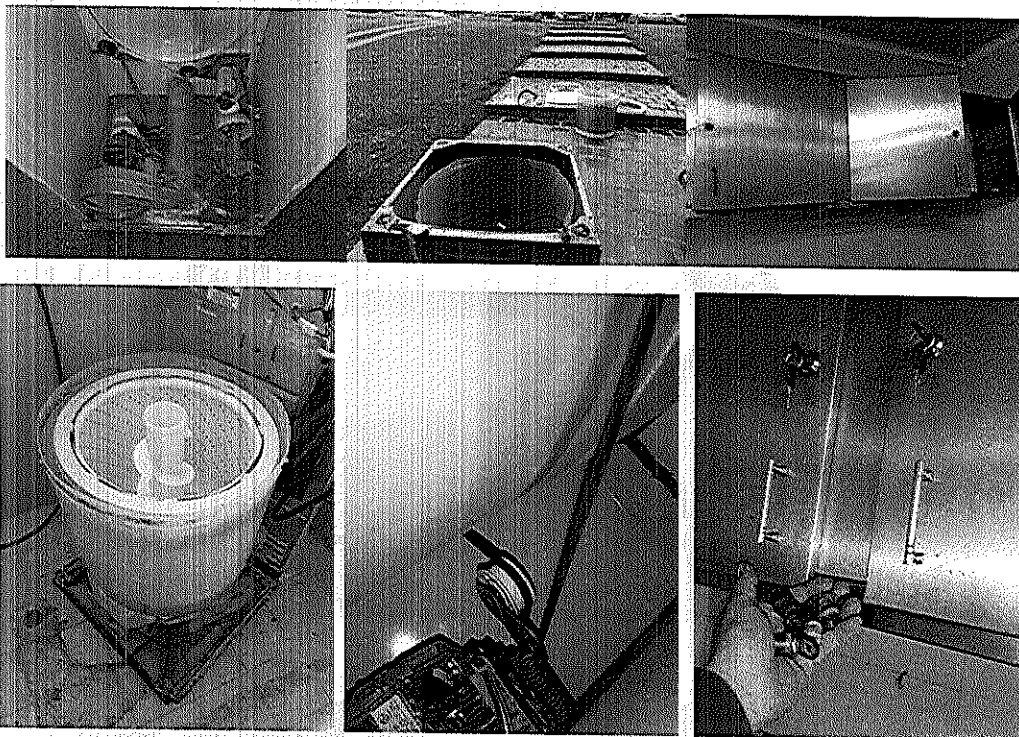


LAVANDERIA RANCHO DE TROPA

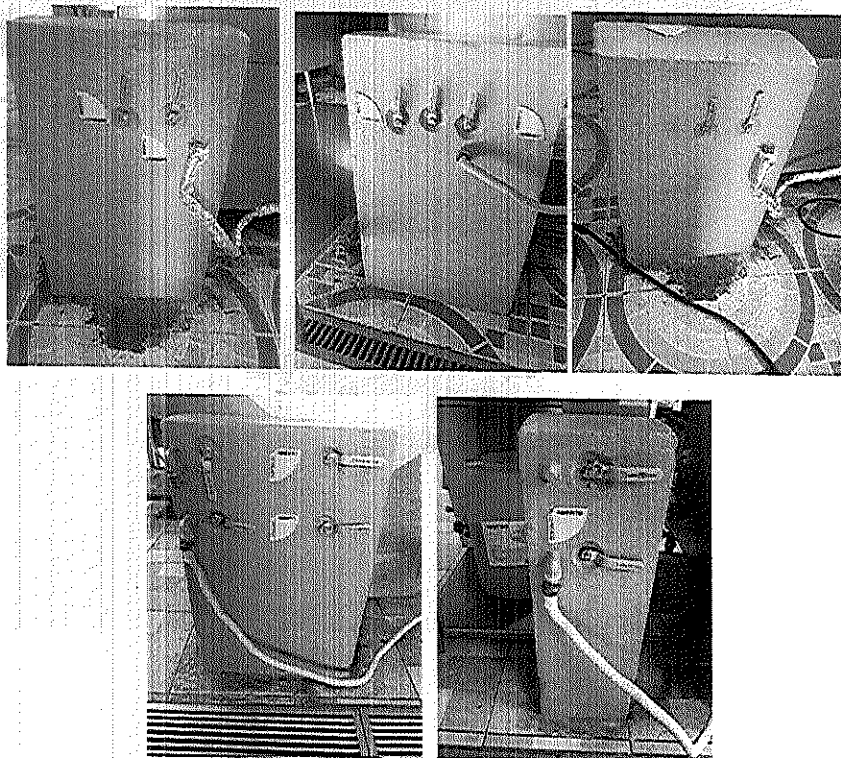


CASINO DE SUBOFICIALES - LAVADORA-SECADORA-GABNETES

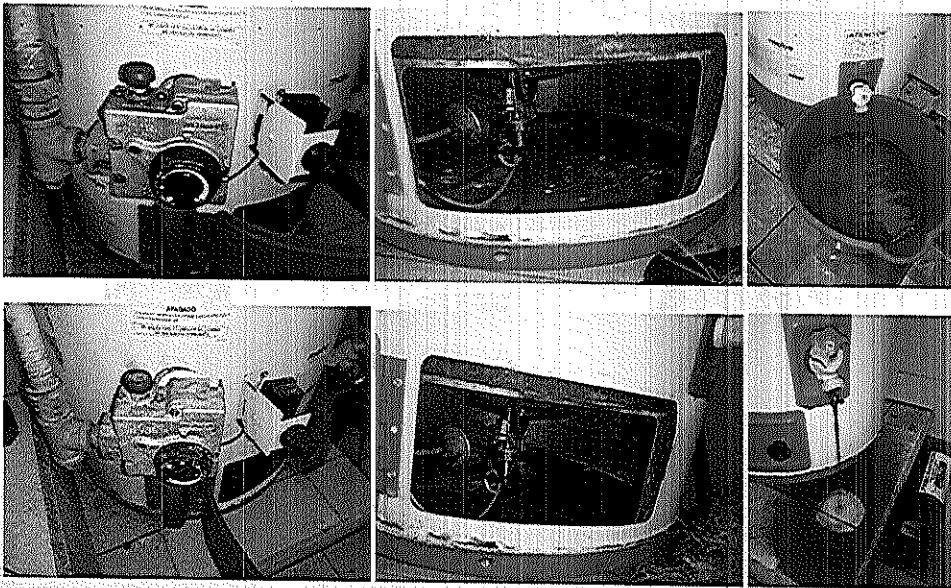




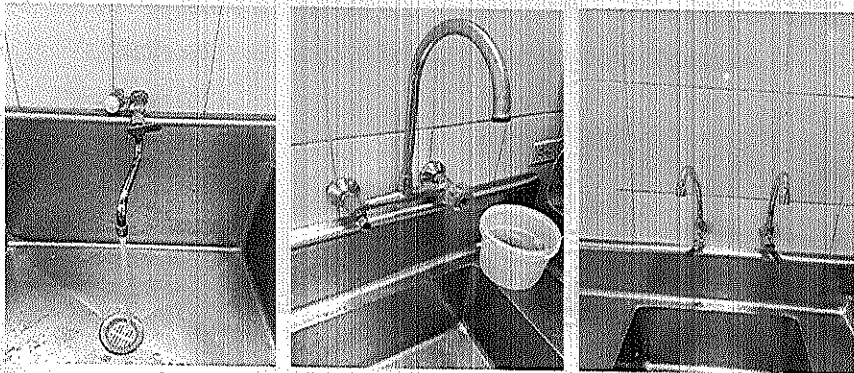
MARCACIÓN GASODOMESTICOS CASINO DE OFICIALES Y SUBOFICIALES



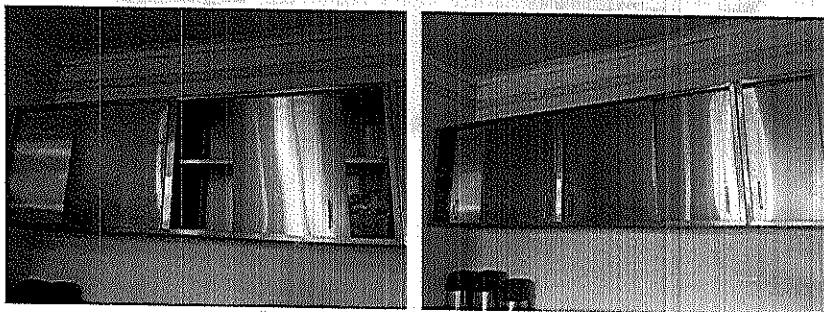
MANTENIMIENTO CALENTADOR SUBOFICIALES



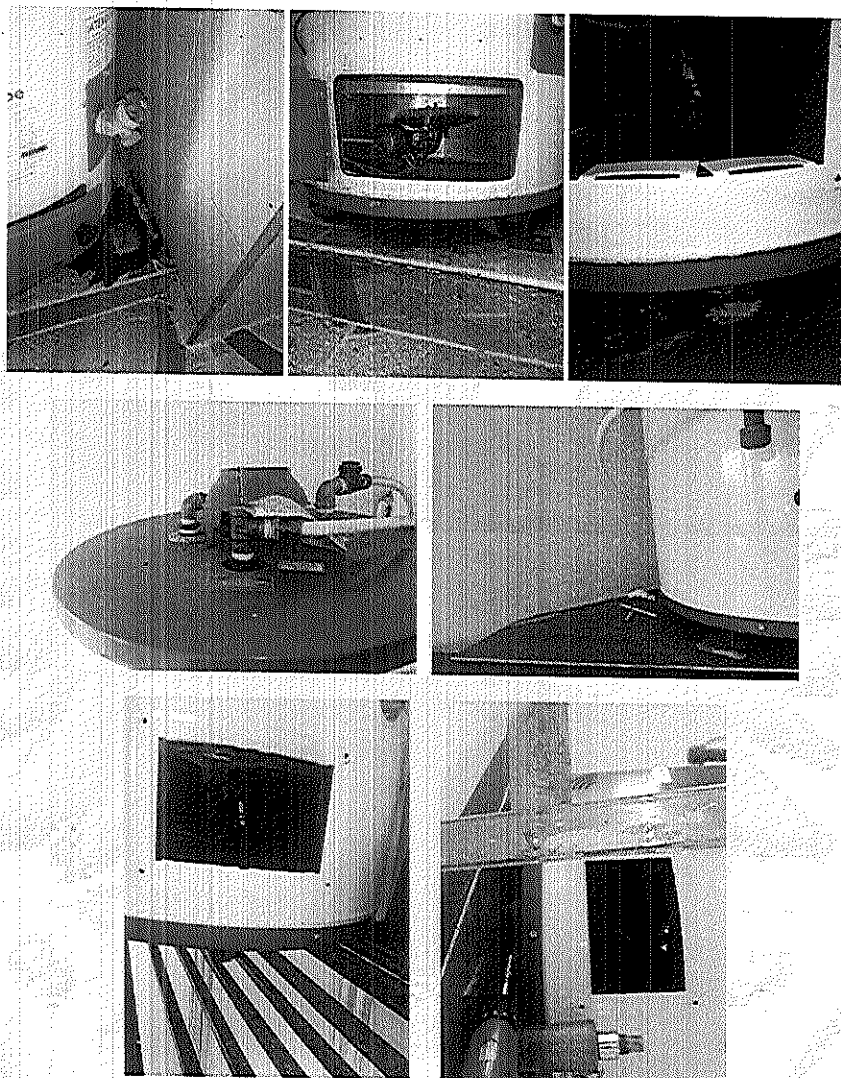
MANTENIMIENTO RANCHO DE TROPAS



MANTENIMIENTO GABINETES CACINO DE OFICIALES



MANTENIMIENTO CALENTADORES BARRACAS



ANEXOS SOPORTES DEL PAGO O PAGOS REALIZADOS DENTRO DEL PERIODO ANALIZADO EN EL PRESENTE

INFORME DE SUPERVISION (SOPORTES DE LA FACTURACION).

(Cuando se trate de contratos de servicios de transporte (terrestre, aéreo y fluvial) servicios de operadores logísticos o cuyo objeto obedezca a servicios logísticos, servicios de atención de eventos institucionales)

N/A

DESCRIPCION DETALLADA DE TRABAJOS PENDIENTES Y OBSERVACIONES:

(Listar actividades específicas pendientes y demás aspectos a tener en cuenta sobre la ejecución del contrato)

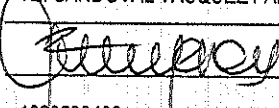
Tramitar documentos de pago (PAC Diciembre).

SEGUIMIENTO A RIESGOS:

“¿En el periodo de ejecución reportado existe la posibilidad de materialización de algún riesgo, atendiendo la matriz de riesgos definida en los estudios y documentos previos?”

SI: X NO

EN ESTE PERIODO NO SE REPORTO NIGUN RIESGO.

NOMBRE SUPERVISOR:	TE. SANDOVAL VASQUEZ FANY MILENA
FIRMA:	
C.C. No.	1030538402
DEPENDENCIA:	GRUAL

NOTA: El presente formato deberá ser diligenciado, en su totalidad de forma obligatoria.

Anexo - Facturación SEGUNDO PAGO FACTURA No. 84

Proceso de Contratación
021-00-H-CACOM-5-GRUAL-2019

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO + IVA
1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL RANCHO DE TROPA (GRUSE 55)					
1.1	MARMITA SOLIDOS RANCHO DE TROPA DE 150 Lts CAP. PREVENTIVO: Consistentes en el desarrollo de todas las actividades de mantenimiento preventivo ya descrita anteriormente para cada una de las marmitas, para este equipo de cocina se requiere el desmonte completo y desarme del tanque, válvulas, termoplas, mangueras de gas flexo metálicas y de agua, desenroscar los racores, toberas y pilotos, se debe hacer el desengrase de todos estos elementos mediante líquidos ideales, identificación de fugas con equipo detector Digital de Fugas (REF HXG – 2d), ajustes de llaves, calibración de elementos distribuidores de llamas y limpieza de partes oxidadas mediante grata. Pulimento de la marmita.	GLOBAL	1	360.000	68.400	428.400
1.2	CORRECTIVO: Consistente en el desarrollo de las actividades técnicas necesarias para reparar, pintar y colocar en óptimo funcionamiento la marmita de sólidos:	GLOBAL	1	330.000	62.700	392.700
1.3	CORRECTIVO: Corrección fugas pilotos de la marmita	GLOBAL	15	10.000	1.900	178.500
1.4	CORRECTIVO: Cambio de pilotos e inyectores de la marmita	GLOBAL	15	10.000	1.900	178.500
1.5	CORRECTIVO: Cambio de dispositivo termostato manejo de la temperatura, hasta 250 grados centígrados con termocupla.	GLOBAL	1	230.000	43.700	273.700
1.9	CORRECTIVO: Cambio manguera flexo métrica con racores prensados de 2 mtsx1” para gas natural Certificada.	GLOBAL	1	35.000	6.650	41.650
1.23	PLANCHA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio el equipo tipo plancha de 80x60 con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata , así mismo, se pasara Equipo Detector digital de fugas (REF HXG – 2d), que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos de toberas y tuberías de cobre alimentadores de gas, limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada, calibración de la llama de las 04 toberas.	GLOBAL	1	150.000	28.500	178.500

Tel: 5666124 –Cel: 321 77 14 582 / sologem@hotmail.com

	ESTUFA INDUSTRIAL CON HORNO RANCHO DE TROPA 04 PUESTOS					
1.24	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara Equipo Detector Digital de Fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable)	GLOBAL	1	150.000	28.500	178.500
	ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO RANCHO DE TROPA					
1.29	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG – 2d), que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza total del sistema. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable).	GLOBAL	2	150.000	28.500	357.000
	LAVAMANOS Y LAVAPLATOS RANCHO DE TROPA					
1.41	CORRECTIVO: Requiere limpieza y pulimento de las hojas metálicas y limpieza con químicos de los componentes del lavamanos y lavaplatos, cambio de llaves mezcladoras de agua fría/caliente No parte AV5080001	GLOBAL	4	100.000	19.000	476.000
	CAMPANA EXTRACTORA RANCHO DE TROPA 3 mts x7 mts x 4 mts alto PREVENTIVO: desmonte de filtros y rejillas de la campana extractora que debe ser lavado fuera del área de la cocina mediante HIDROLAVADORA Y componentes desengrasantes, así mismo se lavara la campana en su interior y exterior y ductos 06 mts de largo con estos desengrasantes. Lubricación y engrase a los rodamientos del motor y control eléctrico Pulsador ON /OFF. Trabajo en altura, la limpieza arriba de la cubierta exterior se hará mediante desengrasantes químicos e hidrolavadora y luego se pintara con gris anticorrosivo.					
1.46		GLOBAL	1	400.000	76.000	476.000
	CORRECTIVO: Cambio de los rodamientos de los motores de la campana extractora. campana series 6300 y 7200 NFK					
1.47		GLOBAL	1	210.000	39.900	249.900
	LAVADORA INDUSTRIAL 100 LBS GRUSE PREVENTIVO: Se requiere el desmonte total del equipo, de los rodamientos y su lubricación de partes móviles.					
1.51		GLOBAL	2	150.000	28.500	357.000
	CORRECTIVO: Cambio de 02 bandas de 80 cm cliente fungido.					
1.52		GLOBAL	1	80.000	15.200	95.200
	CORRECTIVO: Instalación de manija de seguridad de la puerta de acceso de la lavadora industrial en acero inoxidable.					
1.53		GLOBAL	1	100.000	19.000	119.000
	SECADORA CENTRIFUGA DE 50 Lbs. PREVENTIVO: Desmonte de una centrifuga de secado del Gruse, lubricación de partes móviles, cambio de bandas, fijación al piso nuevamente mediante chazo metálico de 3" pulgadas, aplicación y tratamiento de pintura a partes oxidadas.					
1.54		GLOBAL	1	180.000	34.200	214.200
	SECADORA INDUSTRIAL A GAS NATURAL DE 110 LBS					
1.55	CORRECTIVO: Se requiere el desmonte del equipo, lubricación y limpieza de los rodamientos y partes móviles, reparación del montaje eléctrico puesta en funcionamiento a todo costo y optimizar este equipo dejándolo funcional al 100%	GLOBAL	1	150.000	28.500	178.500

1.56	CORRECTIVO: cambio de vidrio templado 8mm circular de 40cm del frontal de la secadora eléctrica industrial.	GLOBAL	1	150.000	28.500	178.500
1.57	CORRECTIVO: Mantenimiento correctivo a todo costo de la secadora eléctrica industrial que requiere adecuar sus conexiones eléctricas, cambio de las resistencias eléctricas de calefacción, mantenimiento a partes móviles, cambio tornillería.	GLOBAL	1	200.000	38.000	238.000
1.60	CORRECTIVO: Mantenimiento general a todo costo en la adecuación de una canaleta de 15 cm x 10 cm x 12 metros de largo, para recubrir las tuberías de refrigeración del cuarto ubicado en la cocina del rancho de tropa.	GLOBAL	1	580.000	110.200	690.200
TOTAL ITEM 1						5.479.950
2	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, DEL CERRO CHARLIE					
2.1	ESTUFA INDUSTRIAL 04 PUESTOS CON HORNO PUESTO MILITAR CHARLIE CACOM-5 Mantenimiento Preventivo general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema, tratamiento a las parrillas de los fogones. Terminado de hornillas con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables del equipo.	GLOBAL	1	150.000	28.500	178.500
2.4	CORRECTIVO: cambio quemadores hornillas de 2 y 3 aros de fuego.	GLOBAL	3	40.000	7.600	142.800
2.5	ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO PREVENTIVO general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata y lija, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza total del sistema, tratamiento la parrilla del fogón de tres aros de fuego de salida. Terminado de hornillas con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables del equipo	GLOBAL	1	150.000	28.500	178.500
2.6	PLANCHA INDUSTRIAL PUESTO MILITAR CERRO CHARLIE CORRECTIVO: Desmontar y desarmar en sitio el equipo tipo plancha de 80x60 con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo, se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos de toberas y tuberías de cobre alimentadores de gas, limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada, calibración de la llama de las 04 toberas.	GLOBAL	1	140.000	26.600	166.600
TOTAL ITEM 2						666.400
MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS Y SECADORAS DEL CASINO DE SUBOFICIALES						

3	LICUADORA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES						
3.18	PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles, rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable.	GLOBAL	1	20.000	3.800	23.800	
3.21	LICUADORA DOMESTICA CASINO SUBOFICIALES PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles, rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable	GLOBAL	1	10.000	1.900	11.900	
3.23	EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES PREVENTIVO: Se requiere el desarme completo del equipo, lavado, desengrase y lubricación de partes movibles aplicación de tipo spray.	GLOBAL	1	40.000	7.600	47.600	
3.26	CAMPANA EXTRACTORA CASINO SUBOFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 06 metros. PREVENTIVO: desmonte de filtros y rejillas de la campana extractora que debe ser lavado fuera del área de la cocina mediante componentes desengrasantes e hidrolavadoras, así mismo se lavara la campana en su interior y exterior y ducto con estos desengrasantes y finalmente pulimentos al acero inoxidable de toda la campana. La limpieza arriba de la cubierta exterior se hará mediante desengrasantes químicos e hidrolavadora y luego se pintara con gris anticorrosivo.	GLOBAL	1	450.000	85.500	535.500	
3.27	LAVADORA 1 WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES PREVENTIVO: desarme total del equipo que permita evidenciar las partes fijas e internas de la máquina, limpieza de grasas pegadas o fijas, lavado y lubricación de partes móviles, rodamientos, aplicación de limpia contactos, aplicación en spray de removedores de humedad, detección de corrosión en las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento	GLOBAL	2	160.000	30.400	380.800	
3.29	CORRECTIVO: Cambio de tarjeta controladora y de programación	GLOBAL	1	50.000	9.500	59.500	
3.31	SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES PREVENTIVO: desarme total del equipo que permita evidenciar las partes fijas e internas de la máquina, limpieza de grasas pegadas o fijas, lavado y lubricación de partes móviles, rodamientos, aplicación de limpia contactos, aplicación en spray de removedores de humedad, detección de corrosión en las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento, mantenimiento válvulas y ducteria cobre.	GLOBAL	2	160.000	30.400	380.800	
3.34	CALENTADOR A GAS CASINO SUBOFICIALES DE 200 Lts PREVENTIVO: Desmonte y desarme del equipo manteniendo a la válvula y a la llave, lubricación y cambio de las baterías AA, lavado del tanque ajuste y calibración de chispa y piloto cambio de perillas marca HACEB.	GLOBAL	1	160.000	30.400	190.400	
3.36	CORRECTIVO: Se requiere la instalación de ENCHAFE Y/O LOSA en el muro que se levantó e instalaron las llaves de servicio de cada una de las cocina de medidas 60 x 50 x 20 centímetros.	GLOBAL	1	180.000	34.200	214.200	

3.37	CORRECTIVO: Se requiere el mantenimiento correctivo a todo costo de los gabinetes de acero inoxidable ubicados en las cocinas, dichos gabinetes requieren puertas corridizas del mismo material acero inoxidable calibre 18, postura de manijas metálicas, adecuación de los rieles y ajuste de los gabinetes en los muros, hasta quedar en óptimas condiciones.	GLOBAL	2	150.000	28.500	357.000
3.39	CORRECTIVO: Cambio de la flauta de fogón para planchas y/o horno de 70 centímetros, ¾" de pulgada y con perforación de salidas de fuego en material ideal para altas temperatura.	GLOBAL	1	80.000	15.200	95.200
3.40	CORRECTIVO: Cambio e instalación de luminarias led en Panel acrílico tipo plana luz blanca certificada RETIE, garantía de 03 años.	GLOBAL	8	160.000	30.400	1.523.200
TOTAL ITEM 3						3.819.900
4	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS DEL CASINO DE OFICIALES					
4.1	ESTUFA INDUSTRIAL No 1 CON HORNO CASINO OFICIALES 04 PUESTOS PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas y quemadores de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema, tratamiento a las parrillas de los fogones. Terminado de hornillas y quemadores con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables de del equipo.	GLOBAL	1	150.000	28.500	178.500
4.12	LICUADORA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles , rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable	GLOBAL	1	80.000	15.200	95.200
4.14	CORRECTIVO: Cambio e instalación de la caja interruptor STOP/STAR de encendido de este equipo, versión pequeña caja metálica.	GLOBAL	1	70.000	13.300	83.300
4.15	CORRECTIVO: Cambio e instalación de rodamientos y el bobinado completo del motor.	GLOBAL	1	350.000	66.500	416.500
4.26	CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lts PREVENTIVO: desmonte y desarme del equipo mantenimiento a la válvula y la llave, lubricación y cambio de las baterías AA	GLOBAL	2	160.000	30.400	380.800
4.27	CALENTADORES BARRACAS OFICIALES Y SUBOFICIALES DEBE IR EN LA PARTE DEL CASINO DE SUBOFICIALES PREVENTIVO: desmonte y desarme del equipo mantenimiento, drenaje y lavado del tanque mantenimiento a la válvula y la llave, lubricación y cambio de las baterías AA. Calibración y ajuste de la chispa y el piloto, cambio de perillas.	GLOBAL	4	160.000	30.400	761.600

4.28	CAMPANA EXTRACTORA CASINO OFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 09 metros. PREVENTIVO: desmonte de filtros y rejillas de la campana extractora que debe ser lavado fuera del área de la cocina mediante componentes desengrasantes e hidrolavadoras, así mismo se lavara la campana en su interior y exterior y ducto con estos desengrasantes y finalmente pulimentos al acero inoxidable de toda la campana. la limpieza arriba de la cubierta exterior se hará mediante desengrasantes químicos e hidrolavadora y luego se pintara con gris anticorrosivo.	GLOBAL	1	440.000	83.600	523.600
4.35	CORRECTIVO: Se requiere el mantenimiento correctivo a todo costo de los gabinetes de acero inoxidable ubicados en las cocinas, dichos gabinetes requieren puertas corredizas del mismo material acero inoxidable calibre 18, postura de manijas metálicas, adecuación de los rieles y ajuste de los gabinetes en los muros, hasta quedar en óptimas condiciones	GLOBAL	2	260.000	49.400	618.800
TOTAL ITEM 4						3.058.300
TOTAL ITEM 1 + 2 + 3 + 4						13.024.550

Catalina Rendón Rendón
 CATALINA RENDON RENDON
 Representante Legal
 CC. 39.456.519