ANEXO – OFERTA ECONÓMICA

El oferente deberá anexar formato de oferta económica so pena de rechazo de la oferta.

El oferente debe ofertar cada uno de los ítems relacionados en el cuadro de especificaciones técnicas y no puede sobrepasar el presupuesto oficial so pena de rechazo de la oferta.

02-02-02-008-007-01-5-16 ADA-SERVICIOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE OTRA MAQUINARIA Y OTRO EQUIPO hasta por valor de $13.400.000						
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**TOTAL**
1	**MANTENIMIENTO ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO** Mantenimiento a dos (2) estufas de 6 puestos. **CASINO SUBOFICIALES:** • Mantenimiento general (limpieza general, ajuste de llama), • ajuste de flautas. • cambio de pilotos de los 6 fogones. • Mantenimiento general • Des carbonización y desengrase general. • Revisión y limpieza y cambio si así se requiere, de los chicleares. • Cambio de válvulas de encendido de quemadores. • Cambio de los pilotos. • Cambio de la tubería que va desde la válvula al quemador por tubería de cobre. • Instalación de ruedas de goma en la base del equipo, con su respectivo freno. • Cambio de la manguera flexo metálica de seguridad. • Limpieza de la bandeja recolectora de grasas. • Cambio de perillas por unas totalmente nuevas. (las perrillas deben ser redondas y en material de plástico) **CASINO OFICIALES:** • Mantenimiento general (limpieza general, ajuste de llama) • Des carbonización y desengrase general. • Revisión y limpieza y cambio si así se requiere, de los chicleares. • Cambio de válvulas de encendido de quemadores. • Cambio de los pilotos. • Cambio de la tubería que va desde la válvula al quemador por tubería de cobre. • Instalación de ruedas de goma en la base del equipo, con su respectivo freno. • Reconstrucción del horno. (reconstrucción de las paredes y tapa del horno en lámina galvanizada, cambio de flautas en caso de ser necesario, cambio total del piso, cambio o reparación de las bases que sostienen las láminas del horno, cambio de ángulo y parrilla, cambio del termostato del horno) • Cambio de la manguera flexo metálica de seguridad.	GLOBAL	1	800.000	0	800.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	• Limpieza de la bandeja recolectora de grasas. • Cambio de perillas por unas totalmente nuevas. (las perrillas deben ser redondas y en material de plástico) **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.					
2	**MANTENIMIENTO BATIDORA 20 LITROS** Mantenimiento a una (1) Batidora • Mantenimiento general • Limpieza. • Cambio de componentes que presenten fallas o en estado de deterioro y reposición de los que hagan falta. • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. • Reparación, ajuste y cambio del botón de encendido. **Operatividad:** Panadería: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo deben quedar funcionando.	GLOBAL	1	400.000	0	400.000
3	**MANTENIMIENTO INYECTOR DE AIRE:** Mantenimiento a un (1) inyector de aire **CASINO OFICIALES:** • Mantenimiento preventivo y correctivo. • Cambio completo de los cuadros de filtros. • Ajuste de motor. • Limpieza general. • Engrase. • Cambio de tornillería, poner tornillería nueva donde haga falta. • Pintura para los soportes del caracol, en aceite color negro. • Verificación, ajuste, reparación (si se requiere) de la instalación eléctrica. • Desmonte del caracol para limpieza con desengrasante y desincrustante. • Instalación de rejillas internas en la cocina (ducto de ventilación) **Operatividad:** CASOF: Fuera de servicio. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1	800.000	0	800.000
4	**MANTENIMIENTO HONGO EXTRACTOR:** Mantenimiento a un (1) hongo extractor **CASINO SUBOFICIALES:** • Ajuste y limpieza del motor, lubricación y pintura del mismo. • Desengrase y limpieza general de ductos internos. • Cambio de correas y rodamientos • Remoción de oxido • Aplicación de anticorrosivo a la estructura del motor en general. **Operatividad:** CASUB: En funcionamiento. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1	500.000	0	500.000
	MANTENIMIENTO HIELERA Mantenimiento a una (1) hielera CASINO SUBOFICIALES: 01 MODELO: SCI 200A			700.000	0	700.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

5	Marca: Pallomaro. • Limpieza interna y externa, • Revisión, limpieza General y reparación, del sistema eléctrico y de refrigeración • Lubricación y cambio de filtros. • Verificar, ajustar y limpiar la unidad, el desagüe de condensación, el desagüe de la válvula de flotador y el condensador de agua, Revisión, limpieza y arreglo de la válvula de regulación del agua. • Verificar el nivel del agua del tanque, ajustarlo y limpieza general. • Cambio de filtros para agua con carbón y activado ozono de tres etapas. (02 filtros) • Retirar tapa de la unidad y limpieza de esta. • Revisión, limpieza y arreglo del sistema de controles y conexiones eléctricas. • Revisión, limpieza de unidad de enfriamiento y regulación de gas • Limpieza del condensador. • Ajuste de gas **Operatividad:** CASUB: En funcionamiento. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1			
6	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO DISPENSADORES DE JUGO:** Mantenimiento a (2) dispensadores de jugo • Mantenimiento general (limpieza, cambio y reposición de componentes que presenten fallas o en estado de deterioro) • Mantenimiento del sistema de refrigeración. • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.	GLOBAL	1	250.000	0	250.000
7	**MANTENIMIENTO FREIDORA INDUSTRIAL Y GRATINADOR** Mantenimiento a una (1) freidora y un (1) gratinador **Freidora Industrial:** • Mantenimiento recuperativo. • Limpieza general. • Cambio de termostato. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas. • Puesta en funcionamiento. **Operatividad:** Casino de oficiales: En funcionamiento. Periodicidad de mantenimiento: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando. **Gratinador:** • Mantenimiento general recuperativo • Limpieza general. • Cambio de válvulas. • Pintura anticorrosiva y de alta temperatura para base soporte • Cambio de manguera flexo metálica de la conexión del gas. **Operatividad:** Casino de oficiales: Fuera de servicio.	GLOBAL	1	600.000	0	600.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	Periodicidad de mantenimiento: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando					
8	**MANTENIMIENTO LICUADORA INDUSTRIAL** Mantenimiento de dos (2) licuadoras industriales • Mantenimiento general (limpieza, cambio de componentes que presenten fallas o en estado de deterioro y reposición de los que hagan falta) • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1	350.000	0	350.000
9	**MANTENIMIENTO SARTEN BASCULANTE:** Mantenimiento a un (1) sarten basculante CASINO SUBOFICIALES • Mantenimiento general • Des carbonización, • mantenimiento o reparación en caso de ser requerido de mecanismos de la tapa, (debe sostenerse sola al abrir el sartén). • Limpieza, ajuste y engrase de la caja de la polea que sube la tapa. • Ajuste de resortes o cambio en caso de ser requerido, • limpieza de inyectores y cambio en caso de ser requerido • Mantenimiento, ajuste y reparación de las instalaciones de gas. • Mantenimiento de flautas y cambio de ser requerido. • Mantenimiento rodamiento de la polea del sartén. • Instalación de llave reguladora de gas del equipo. **Operatividad:** CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1	780.000	0	780.000
10	**MANTENIMIENTO PLANCHA ASADORA:** Mantenimiento a dos (2) planchas asadoras. **CASINO SUBOFICIALES:** • Mantenimiento general (Limpieza general con cepillo de acero, des carbonización y ajuste de llama). • Cambio de pilotos. • Cambio de inyectores. • Cambio de tubería por tubería de cobre. • Limpieza y ajuste de flautas. • Revisión, ajuste y limpieza del tablero de reguladores de gas. • Verificación y corrección de fugas de gas. • Cambio e llantas de seguridad, que sirven para mover el equipo. **CASINO OFICIALES:** • Mantenimiento general (Limpieza general con cepillo de acero, des carbonización y ajuste de llama). • Cambio de pilotos, • Cambio de tubería por tubería de cobre. • Limpieza y ajuste de flautas. • Revisión, ajuste y limpieza del tablero de reguladores de gas.			750.000	0	750.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	• Verificación y corrección de fugas de gas. • Cambio e llantas de seguridad, que sirven para mover el equipo. • Cambio de manguera flexo metálica. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.	GLOBAL	1			
11	**MANTENIMIENTO CAMPANA EXTRACTORA** Mantenimiento a dos (2) campas extractoras CASINO OFICIALES: 01 CASINO SUBOFICIALES: 01 • mantenimiento y limpieza de la parte interior y exterior de la campana. • Desmonte y limpieza de filtro y tableros • Limpieza interna de ductos, desmontado de rejillas. Para la limpieza de debe usar hidrolavadora, desengrasante y desincrustante. • Limpieza, ajuste y reparación (en caso de requerirse) del depósito de grasa. • Mantenimiento y limpieza y reparación (en caso de requerirse) de las conexiones eléctricas y breaker de encendido. • Mantenimiento y Reparación de luces internas de la campana. • Revisión y cambio de tornillería (donde sea requerido) • Limpieza interna del extractor de grasa. • Engrase de chumaceras. • Cambio de poleas del motor extractor. **Operatividad:** Casino de oficiales: En funcionamiento. Casino de Suboficiales: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1	800.000	0	800.000
12	**MANTENIMIENTO BÁSCULA INDUSTRIAL** Mantenimiento a dos (2) básculas • Mantenimiento general (limpieza, cambio de tornillería que se encuentre oxidada y reposición de los que hagan falta). • Calibración. • Pintura de las piezas que estén oxidadas. • Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.	GLOBAL	1	250.000	0	250.000
13	**MANTENIMIENTO ESTUFA ENANA** Mantenimiento a cuatro (4) estufas enanas **CASINO OFICIALES: 01** • Limpieza con desengrasante, lavado general, ajuste de llama, calibración y pintura térmica en caso de ser requerido. • Des carbonización, desmonte y limpieza de quemadores • Cambio de los chicleares desengrase general. • Cambio de válvulas, ajuste y calibración de pilotos (las de salida de gas, hasta el quemador). • El equipo debe quedar en funcionamiento. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas.			290.000	0	290.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	BBQ CASINO OFICIALES: 01 • Limpieza con desengrasante, lavado general, ajuste de llama, calibración y pintura térmica en caso de ser requerido. • Des carbonización, desmonte y limpieza de quemadores • Cambio de los chicleares desengrase general. • Cambio de válvulas, ajuste y calibración de pilotos (las de salida de gas, hasta el quemador). • El equipo debe quedar en funcionamiento. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas. **CASINO SUBOFICIALES: 01** • Cambio de válvulas • Cambio de tubería a tubería de cobre. • Cambio de inyectores • Mantenimiento general (limpieza con cepillo de acero, desengrase y ajuste de llama). **PANADERÍA: 01** • Limpieza con desengrasante, lavado general, ajuste de llama, calibración y pintura térmica en caso de ser requerido. • Des carbonización, desmonte y limpieza de quemadores • Cambio de los chicleares desengrase general. • Cambio de válvulas, ajuste y calibración de pilotos (las de salida de gas, hasta el quemador). • El equipo debe quedar en funcionamiento. • Cambio de manguera flexo metálica para la conexión del gas. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. BBQ CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Panadería: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año. Requerimiento: los equipos deben quedar funcionando.	GLOBAL	1			
14	**MANTENIMIENTO BAÑO DE MARIA** Mantenimiento a tres (3) baños de maria **Baño de maría a gas cocina CASINO SUBOFICIALES:** • Cambio de válvula de encendido del quemador. • Cambio de tubería que va de la válvula al quemador por tubería de cobre. • Cambio de inyector. • Cambio de piloto. • Mantenimiento del ducto de desagüe. • Cambio de tubería del desagüe. • Revisión y limpieza del sistema de calentamiento. • Corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna. **Baño de maría línea de servicio CASINO SUBOFICIALES:** • cambio de válvulas de encendido del quemado. • Cambio de pilotos. • Cambio de inyectores. • Cambio de tubería a tubería de cobre. • corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna. • Mantenimiento y limpieza general. • Revisión y limpieza del sistema de calentamiento.	GLOBAL	1	800.000	0	800.000

	• Corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna. **Baño de maría eléctrico línea de servicio CASINO DE OFICIALES:** • Mantenimiento recuperativo. • Cambio de empaques. • corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna. • Cambio de resistencias en caso de ser requerido para el funcionamiento del equipo. • Cambio de breakers. • Cambio e instalación de cableado completo. • Limpieza general y puesta en funcionamiento. • Revisión y limpieza del sistema de calentamiento. • Corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna. **Operatividad:** CASOF: Fuera de servicio. CASUB: (02) En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.					

TOTAL OFERTA ECONÓMICA: $	**8.070.000**

Son ochocientos setenta mil pesos M/L

En constancia, se firma en BARRANQUILLA, a los 19 días del mes de marzo de 2024.

Atentamente,

Firma Representante Legal.
Nombre: Henry Blanco Tovar
Documento : CC.72.040.042
Cargo: representante legal
Correo Electrónico: hbtelec@hotmail.com

HBTELECTRÓNICA Y SUMINISTROS
REPRESENTANTE LEGAL
HENRY BLANCO TOVAR

Proponente:
Nombre: HENRY BLANCO TOVAR
Documento de Identidad: 72040042