	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	**Código:**	**DE-DEAJU-FR-034**
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN MODALIDAD MENOR CUANTIA	**Versión N°:**	**01**
		Vigencia:	**06-12-2021**

SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN

Fecha: 20/06/2024

Señores: MUNDO GAS LIFE S.A.S

ADVERTENCIA	**LA COTIZACIÓN SOLICITADA SERVIRÁ DE BASE PARA LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO Y, POR TANTO, NO CONSTITUYE EN SÍ MISMA UNA OFERTA Y CONSECUENTEMENTE NO OBLIGA A LAS PARTES.**	
OBJETO	SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, CALDERAS A GAS Y BEBEDEROS DE AGUA DE LA ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN MARCO FIDEL SUÁREZ.	
ESPECIFICACIONES TECNICAS	ANEXO	
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	**PLAZO**	Plazo de ejecución del contrato que se suscribirá.
	FORMA DE PAGO	De acuerdo a las políticas del Ministerio de Defensa Nacional el contrato se pagará de acuerdo a la programación de entregas establecidas y se efectuará conforme a los parámetros establecidos en el proceso formal.
	REQUISITOS JURIDICOS A EXIGIR EN LA FUTURA CONTRATACION	1. Certificado de existencia y representación legal o documento de constitución de la Unión temporal o consorcio. 2. Acreditación de la capacidad del representante legal o quien haga sus veces para presentar propuesta y suscribir contrato. 3. Fotocopia cedula de ciudadanía. 4. Situación militar. 5. Constancia de cumplimiento de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Aportes Parafiscales (Cuando aplique).
	REQUISITOS ECONOMICOS A EXIGIR EN LA FUTURA CONTRATACION	El Cotizante deberá diligenciar el anexo 1 del presente formato, referente a los indicadores financieros y de capacidad organizacional. **(Analizar si se van a exigir indicadores financieros en el proceso).**
VALOR OFRECIDO	(Indicación específica de que quien cotiza deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transporte, operarios, etc.)	
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	21 de junio de 2024 Enviar la cotización al correo: CHRISTIAN.CAMPOS@FAC.MIL.CO	

TC. MORENO ANGULO ANDRES FERNANDO
COMANDANTE GRUPO DE APOYO

T2. CAMPOS CHRISTIAN
Técnico Especialista Servicios Generales

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-033
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN MODALIDAD MÍNIMA CUANTÍA	Versión N°:	01
		Vigencia:	06-12-2021

ANEXO 1

INDICADORES FINANCIEROS A EXIGIR PARA LA FUTURA CONTRATACIÓN (cuando Aplique)

Con base en la información registrada en los Estados Financieros a **31 de diciembre de 2022**

LIQUIDEZ

Activo Corriente	=	$ -	=	0
Pasivo Corriente		$ -		

INIDICADOR DE ENDEUDAMIENTO

Pasivo Total	=	$ -	=	$ -	X	100		0%
Activo Total		$ -						

RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

Utilidad Operacional	=	$ -	=	0
Gastos de Intereses		$ -		

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-034
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN MODALIDAD MENOR CUANTIA	Versión N°:	01
		Vigencia:	06-12-2021

INDICADORES ORGANIZACIONALES A EXIGIR PARA LA FUTURA CONTRATACIÓN

Con base en la información registrada en los Estados Financieros a **31 de diciembre de 2022**

RENTABILIDAD DE PATRIMONIO

Utilidad Operacional	=	$ -	=	XXX
Patrimonio		$ -		

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

Utilidad Operacional	=	$ -	=	XXX
Activo Total		$ -		

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	**Código:**	**DE-DEAJU-FR-033**
	FORMATO MODELO SOLICITUD DE PRE-COTIZACIÓN MODALIDAD MÍNIMA CUANTÍA	**Versión N°:**	**01**
		Vigencia:	**06-12-2021**

FICHA TECNICA

SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, CALDERAS A GAS Y BEBEDEROS DE AGUA DE LA ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN MARCO FIDEL SUÁREZ.

UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS - CASINO DE OFICIALES

- ✓ **1. LICUADORA INDUSTRIAL (1) MODELO LUT-38:**
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de las parteseléctricas, rodamientos del motor, conexiones y controles eléctricos.
- ✓ Cambio de kit de corte. (cuchillas, bujes y eje).
- ✓ Reparación del motor, si es necesario.
- ✓ Suministro e instalación de capacitor de marcha y de arranque.

FOTO EQUIPO:





2. DISPENSADOR DE JUGOS (2):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del correcto estado de las conexioneseléctricas, de interruptor de encendido, del mecanismo de volteo y del sello mecánico.
- ✓ Cambio de la unidad si es necesario.
- ✓ Mantenimiento de sistema de enfriamiento de la unidad y cambio de los ventiladores, si es necesario.
- ✓ Arreglo del tanque de abastecimiento de jugo.
- ✓ Cambio de cada uno de los bujes, pistón e imanes.
- ✓ Suministro y mano de obra para la inyección del refrigerante de la unidad.
- ✓ Suministro e instalación del filtro de la unidad.
- ✓ Suministro e instalación de conectores para la red de tubería de cobre.
- ✓ Suministro e instalación de 01 compresor que se cambió por estar aterrizado.

FOTO EQUIPO:





3. PROCESADOR DE VEGETALES (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento verificando el correcto funcionamiento del sistema eléctrico, de sus accesorios (discos, escobillas, terminales entre otros).
- ✓ Realizar trabajos de barnizado al motor
- ✓ Suministro e instalación a piezas del motor para su mantenimiento
- ✓ Suministro e instalación de nuevas cuchillas y placa de rallar
- ✓ Suministro de los pies de goma que van en la base de la máquina.
- ✓ Limpieza general de la máquina.
- ✓ Arreglo del motor de acuerdo con necesidad
- ✓ Cambio de sus rodamientos en general y reparación del motor si es necesario.

FOTO EQUIPO:





4. CORTADOR DE PAPAS FRANCESA (1):

- ✓ Revisión y mantenimiento: incluyendo el cambio de cuchillas

FOTO EQUIPO:





5. MOLINO DE CARNE (1) MODELO TC12:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación, verificando el correcto estado y funcionamiento de los rodamientos, los filamentos de la cuchilla, el tamiz y el engrase del motor con su respectiva reparación.

FOTO EQUIPO:





6. ESTUFA A GAS DE CUATRO QUEMADORES SENCILLOS Y CUATRO DOBLES: (1) MARCA PALLOMARO LTDA:

- ✓ Desmonte y limpieza del quemador o cambio sí es necesario.
- ✓ Revisión y limpieza del regulador de aire.
- ✓ Limpieza de las válvulas de paso de gas.
- ✓ Cambios de los chicleares.
- ✓ Cambios de los quemadores.
- ✓ Revisión y arreglo de las acometidas y la instalación de gas.
- ✓ Pintura del equipo en gris para altas temperaturas.
- ✓ Limpieza y destape de orificios de pilotos y boquillas (salida de gas).
- ✓ Limpieza y pintura bandeja recolectora de grasas.
- ✓ Arreglo del motor de acuerdo a necesidad

FOTO EQUIPO:



7. ESTUFA A GAS DE 5 CINCO QUEMADORES (1) MARCA PALLOMARO LTDA:

- ✓ Desmonte y limpieza del quemador o cambio sí es necesario.
- ✓ Revisión y limpieza del regulador de aire.
- ✓ Limpieza de las válvulas de paso de gas.
- ✓ Cambio de los chicleares.
- ✓ Cambios de los quemadores
- ✓ Revisión y arreglo de las acometidas y la instalación de gas.
- ✓ Pintura del equipo en gris para altas temperaturas.
- ✓ Limpieza y destape de orificios de pilotos y boquillas (salida de gas).

- ✓ Limpieza y pintura (color de acuerdo a la pieza original) bandeja recolectora de grasas.

FOTO EQUIPO



8. PLANCHA ASADORA (01) MARCA PALLOMARO LTDA:

- ✓ Desmonte y limpieza de la parrilla.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación general de sus componentes.
- ✓ Revisión, corrección y/o cambio general de quemadores, (en caso de ser necesario).
- ✓ Cambio de la flauta si lo requiere.

FOTO EQUIPO



9. HORNO A GAS (1) MARCA ALMACENGAS JM:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación del sistema eléctrico y controles.
- ✓ Limpieza general del equipo.
- ✓ Mantenimiento general del motor (rodamientos y reparación si es necesario)
- ✓ Limpieza o cambio de las flautas si se requiere.
- ✓ Cambio de los chicleares
- ✓ Arreglo del motor de acuerdo a necesidad

FOTO EQUIPO



10. CAMPANA EXTRACTORA (1) MARCA ICMG

- ✓ Limpieza de la parte interior y exterior de la campana
- ✓ Desmonte de filtros y tableros para mantenimiento y reparación si es necesario.
- ✓ Limpieza interna de los ductos.
- ✓ Revisar y corregir fugas de grasa.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de elementos y Suministro e instalación del cambio cableado eléctrico.
- ✓ Revisión y cambio de tornillos.
- ✓ Suministro e instalación de extractor.

FOTO EQUIPO





11. BASCULA INDUSTRIAL (1):

- ✓ Revisión, suministro, reparación e instalación diagnóstico y mantenimiento de los elementos conectores y sistemas eléctricos para su optimo funcionamiento.
- ✓ Pintura en su estructura.
- ✓ Suministro e instalación de sensores.

FOTO EQUIPO





12. CONGELADOR DE ALIMENTOS DE DOS NAVES (1):

- ✓ Verificación de la estabilidad del voltaje.
- ✓ Verificar la calibración de los termostatos.
- ✓ Limpieza de los difusores de las unidades refrigeradoras.
- ✓ Cambio del filtro secador y revisión de la carga de gas.
- ✓ Verificar y corregir fugas de aceite de las tuberías.
- ✓ Verificación y limpieza del panel interno.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación del funcionamiento de la unidad, conexiones del compresor, limpieza general de las tomas de aire y conexiones en general.
- ✓ Condiciones óptimas de funcionamiento del elemento.
- ✓ Cambio de la unidad si es necesario.
- ✓ Cambio del plc si es necesario.

FOTO EQUIPO



13. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA (2):

- ✓ Cambio del sistema de rodamiento.
- ✓ Soldadura y reparación de la estructura.




UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS - CASINO SUBOFICIALES

14. DISPENSADOR DE JUGOS (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del correcto estado de las conexiones eléctricas, de interruptor de encendido, del mecanismo de volteo y del sello mecánico.
- ✓ Mantenimiento de sistema de enfriamiento de la unida y cambio de los ventiladores, si es necesario.
- ✓ Arregló del tanque de abastecimiento de jugo.
- ✓ Cambio de cada uno de los bujes pistón e imanes.
- ✓ Suministro y mano de obra para la inyección del refrigerante de la unidad.
- ✓ Suministro e instalación del filtro de la unidad.
- ✓ Arreglo del motor de acuerdo a necesidad
- ✓ Suministro e instalación de conectores para la red de tubería de cobre.
- ✓ Suministro e instalación de la unidad (de acuerdo a necesidad).

FOTO EQUIPO:




15. PROCESADOR DE VEGETALES (1) MODELO DB-06 MARCA SKYMSEN:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento verificando el correcto funcionamiento del sistema eléctrico, de sus accesorios (discos, escobillas, terminales entre otros).
- ✓ Realizar trabajos de barnizado al motor
- ✓ Suministro e instalación a piezas del motor para su mantenimiento

- ✓ Suministro e instalación de nuevas cuchillas y placa de rallar
- ✓ Suministro de los pies de goma que van en la base de la máquina.
- ✓ Limpieza general de la máquina.
- ✓ Cambio de sus rodamientos en general y reparación del motor si es necesario.

FOTO EQUIPO:




16. PICADORA DE PAPAS FRANCESA (1):

- ✓ Revisión y mantenimiento: incluyendo el cambio de cuchillas

FOTO EQUIPO:




17. PELADORA DE PAPAS (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del motor y cambio de los rodamientos, correas, poleas, y conexiones e instalaciones eléctricas, comprendiendo el cambio del recubrimiento interior del tanque de pelado (carborundo), una vez al año.
- ✓ Suministro e instalación de conectores eléctricos para el sistema eléctrico.
- ✓ Suministro e instalación de capacitores de marcha y arranque.
- ✓ Barnizada del motor y extracción de humedad.
- ✓ Arreglo del motor (de acuerdo a necesidad)

FOTO EQUIPO




18. HORNO A GAS (1):

- ✓ Limpieza general del equipo.
- ✓ Limpieza o cambio de las flautas si se requiere.
- ✓ Cambio de los chicleares o boquillas.
- ✓ Arreglo del motor de acuerdo a necesidad
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del motor, rodamientos, sistema eléctrico y controles.

FOTO EQUIPO




19. LICUADORA INDUSTRIAL (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de las partes eléctricas, rodamientos del motor, conexiones y controles eléctricos.
- ✓ Cambio de kit de corte. (cuchillas, bujes y eje).
- ✓ Reparación del motor, si es necesario.
- ✓ Arreglo del motor de acuerdo a necesidad
- ✓ Suministro e instalación de capacitor de marcha y de arranque

FOTO EQUIPO




20. ESTUFA A GAS DE CUATRO QUEMADORES DOBLES Y PLANCHA ASADORA (1):

- ✓ Desmonte y limpieza del quemador.
- ✓ Revisión y limpieza del regulador de aire.
- ✓ Limpieza de las válvulas de paso de gas.
- ✓ Cambios de los chicleares.
- ✓ Cambios de quemadores.
- ✓ Revisión y arreglo de las acometidas y la instalación de gas.
- ✓ Pintura del equipo en gris para altas temperaturas.
- ✓ Limpieza y destape de orificios de pilotos (salida de gas).
- ✓ Limpieza y pintura bandeja recolectora de grasas.
- ✓ Desmonte y limpieza de la parrilla.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento general de sus componentes y quemadores, (en caso de ser necesario).

FOTO EQUIPO




21. ESTUFA A GAS DOS QUEMADORES SENCILLOS, UNO DOBLE Y PLANCHA ASADORA (1):

- ✓ Desmonte y limpieza del quemador o cambio si es necesario.
- ✓ Revisión y limpieza del regulador de aire.
- ✓ Limpieza de las válvulas de paso de gas.
- ✓ Cambio de los chicleares.
- ✓ Revisión y arreglo de las acometidas y la instalación de gas.
- ✓ Pintura del equipo en gris para altas temperaturas.

- ✓ Limpieza y destape de orificios de pilotos (salida de gas).
- ✓ Limpieza y pintura bandeja recolectora de grasas.
- ✓ Desmonte y limpieza de la parrilla.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento general de sus componentes.

FOTO EQUIPO



22. CAMPANA EXTRACTORA (1):

- ✓ Limpieza de la parte interior y exterior de la campana
- ✓ Desmonte de filtros y tableros para mantenimiento y reparación si es necesario.
- ✓ Limpieza interna de los ductos.
- ✓ Revisar y corregir fugas de grasa.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de elementos y Suministro e instalación del cambio cableado eléctrico.
- ✓ Revisión y cambio de tornillos.
- ✓ Cambio de extractores
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de los motores. (si es necesario)
- ✓ Suministro e instalación de contactores eléctricos.

FOTO EQUIPO



23. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA:(1).

- ✓ Cambio del sistema de rodamiento.
- ✓ Soldadura y reparación de la estructura.

FOTO EQUIPO




24. CONGELADOR DE ALIMENTOS DE DOS NAVES (1):

- ✓ Verificación de la estabilidad del voltaje.
- ✓ Verificar la calibración de los termostatos.
- ✓ Limpieza de los difusores de las unidades refrigeradoras.
- ✓ Cambio del filtro secador y revisión de la carga de gas.
- ✓ Verificar y corregir fugas de aceite de las tuberías.
- ✓ Verificación y limpieza del panel interno.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación del funcionamiento de la unidad, conexiones del compresor, limpieza general de las tomas de aire y conexiones en general.
- ✓ Condiciones óptimas de funcionamiento del elemento.
- ✓ Cambio de la unidad si es necesario.
- ✓ Cambio del plc si es necesario.

FOTO EQUIPO



UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS RANCHO DE CADETES

25. MOLINO DE CARNE (1) MODELO RB-300 MARCA TORREY:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento, verificando el correcto estado y funcionamiento del rodamiento, los filamentos de la cuchilla, el tamiz y el engrase del motor o reparación si es necesario.
- ✓ Cambio o reparación de motor (de acuerdo a necesidad)

FOTO EQUIPO:



26. PELADORA DE PAPAS (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del motor y cambio de los rodamientos, correas, poleas, y conexiones e instalaciones eléctricas, comprendiendo el cambio del recubrimiento interior del tanque de pelado (carborundo).
- ✓ Suministro e instalación de conectores eléctricos para el sistema eléctrico.
- ✓ Suministro e instalación de capacitores de marcha y arranque.
- ✓ Barnizada del motor y extracción de humedad.
- ✓ Cambio o reparación de motor (de acuerdo a necesidad)

FOTO EQUIPO:



27. PROCESADOR DE VEGETALES (2) MODELO HLC-300 MARCA PALLOMARO:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento verificando el correcto funcionamiento del sistema eléctrico, de sus accesorios (discos, escobillas, terminales entre otros).
- ✓ Realizar trabajos de barnizado al motor
- ✓ Suministro e instalación a piezas del motor para su mantenimiento
- ✓ Suministro e instalación de nuevas cuchillas y placa de rallar
- ✓ Suministro de los pies de goma que van en la base de la máquina.
- ✓ Limpieza general de la máquina.
- ✓ Cambio de discos de corte.
- ✓ Cambio de sus rodamientos en general y reparación del motor si es necesario.

FOTO EQUIPO:



28. CORTADORA DE PAPA FRANCESA(1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de la picadora (cuchillas, base teflón y estructura metálica)

FOTO EQUIPO:



29. ESTUFA A GAS DE CUATRO QUEMADORES (02) MARCA DIDEMAS:

- ✓ Desmonte y limpieza del quemador.
- ✓ Revisión y limpieza del regulador de aire.
- ✓ Limpieza de las válvulas de paso de gas.
- ✓ Cambio de los chicleares.
- ✓ Revisión y arreglo de las acometidas y la instalación de gas.
- ✓ Limpieza y destape de orificios de pilotos (salida de gas).
- ✓ Limpieza bandeja recolectora de grasas.
- ✓ Suministro e instalación del cambio de las válvulas de gas ya que las que se encontraban instaladas estaban en mal estado.

FOTO EQUIPO:



30. PLANCHA LISA ASADORA (02) MARCA DIDEMAS:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento general de sus componentes y su condición general de correcto funcionamiento.
- ✓ Cambio de los chicleares y revisión de los pilotos. (salida de gas)

FOTO EQUIPO:



31. CALDERA A GAS:

Especificación de la caldera:

- ✓ Es una caldera de los fabricantes Districalderas S.A.S Bogotá
- ✓ Capacidad 20 bhp
- ✓ Superficie de calentamiento 107 FT2
- ✓ Presión de diseño 150 psi
- ✓ Presión de trabajo 100 psi
- ✓ Combustible gas natural
- ✓ Libras de vapor por hora 690
- ✓ Peso equipo 2500kg
- ✓ Año de construcción 10-2012

FOTO EQUIPO:



Se requiere:

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- ✓ Pruebas de funcionamiento de equipo y accesorios del quemador
- ✓ desmonte del quemador y limpieza
- ✓ lavado interno de la caldera (limpieza de incrustaciones)
- ✓ cambio de empaquetadura de asbesto
- ✓ cambio de empaques de los sellos de mano
- ✓ limpieza del warrion
- ✓ prueba hidrostática de la caldera
- ✓ cambio de los vidrios de los niveles
- ✓ limpieza del tanque del condensado
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento sistema eléctrico y contactores.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de la bomba del agua (cambio de impulsores)
- ✓ Cambio de vapor del alta a baja por una de mayor capacidad existente por una de mayor capacidad por parte del contratista.

- ✓ Cambio de válvulas de gas (de alta a baja)

TRABAJOS MAS AVANZADOS MANTENIMIENTO CORRECTIVO

- ✓ Limpieza del tanque del condensado y lavados con químicos, iniciando con este proceso con un Lavado Alcalino con la finalidad de remover grasas, aceites y/o materia orgánica presentes en el interior del equipo. Posterior a esto se llevará a cabo Neutralización y Enjuague, para proseguir con un Lavado Acido, con la finalidad de eliminar incrustación y óxidos del interior del equipo, las concentraciones de los productos químicos a utilizar estarán en función de las condiciones y del tipo de tratamiento que se realizará y el tiempo de acuerdo a los análisis, seguido de Neutralización Enjuague y Acidulado, y Como última Fase se realiza PASIVADO de la superficie metálica interna de la caldera, con la finalidad de evitar reoxidación, y corrosión, propiciando a su vez la formación de una capa protectora de magnetita.
- ✓ Suministro e instalación de contactores eléctricos
- ✓ Suministro e instalación del cambio del cableado eléctrico.
- ✓ Suministro e instalación del flotador de nivel
- ✓ Suministro e instalación del regulador de vapor
- ✓ Suministro e instalación de las mirillas de llamas
- ✓ Aplicación de esquema de pintura

EQUIPOS DE COCCIÓN A VAPOR

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación verificando el correcto funcionamiento del control eléctrico del ciclo y todas las partes mecánicas, incluyendo los empaques gastados, cambio de los rodamientos de las bombas, mantenimiento, reparación para verificar funcionamiento de las bombas, los controles eléctricos, instalaciones de los contactores y resistencias eléctricas.
- ✓ Cambio de las tarjetas electrónicas.
- ✓ Suministro e instalación del cambio de contactores eléctricos ya que los que se encontraban instalados se encontraban en mal estado de funcionamiento.

32. MARMITAS (03):

- ✓ Reparación que incluye revisión del sistema de calentamiento, revisión de fugas de agua y vapor.
- ✓ Cambio de las tres válvulas de seguridad de las marmitas
- ✓ Revisión, diagnóstico, mantenimiento y cambio de las tres llaves de paso vapor de las marmitas tipo cortina
- ✓ cambio de las tres llaves de desagüe de las marmitas
- ✓ mantenimiento de las trampas de vapor de las marmitas y baño maría
- ✓ revisión aseguramiento de las marmitas al piso
- ✓ arreglo de las estructuras metálicas (acero) de las marmitas si se llegara a necesitar.
- ✓ Mantenimiento general de la bomba de agua (impulsores, rodamientos y cello mecanico)

TRABAJOS MAS AVANZADOS

- ✓ Suministro e instalación de tubería.
- ✓ Suministro e instalación de niples para la red de tubería de vapor
- ✓ Aplicación esquema de pintura de alta temperatura.
- ✓ Cambio de válvulas de control.

FOTO EQUIPO:



33. BAÑO MARÍA (04)

- ✓ Cambio de las ocho resistencias.
- ✓ Cambio de los ocho mini Brackets de encendido.
- ✓ Cambio de los cuatro pilotos de encendido.
- ✓ arreglo de las estructuras metálicas (acero) de los baños maría si se llegara a necesitar.

FOTO EQUIPO:



34. SARTÉN VOLCABLE A GAS (1) MARCA DIDEMAS:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación, verificando el correcto estado de las instalaciones de gas, los quemadores internos, el rodamiento de la polea del sartén y de todo el funcionamiento en general.
- ✓ Cambio de manguera de gas.
- ✓ Instalación de piloto de encendió.

Engrase de chumaceras y tornillos sin fin.

FOTO EQUIPO:



35. HORNO DE DOS CÁMARAS A GÁS (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación, verificando la limpieza de cada una de las partes, conexiones a gas y buen funcionamiento en general
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de los motores. (rodamientos y reparación si es necesario).
- ✓ Mantenimiento eléctrico general del horno (programadores de temperatura y chispa.
- ✓ Mantenimiento o cambio de los sensores de entrada del gas.

FOTO EQUIPO:



36. CAMPANA EXTRACTORA (1):

- ✓ Limpieza de la parte interior y exterior de la campana
- ✓ Desmonte de filtros y tableros para mantenimiento y reparación si es necesario.
- ✓ Limpieza interna de los ductos.
- ✓ Revisar y corregir fugas de grasa.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de elementos y Suministro e instalación del cambio cableado eléctrico.
- ✓ Revisión y cambio de tornillos.
- ✓ Engrase de chumaceras.
- ✓ Cambio de correas y rodamientos.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de los motores. (si es necesario)
- ✓ Suministro e instalación de contactores eléctricos.

FOTO EQUIPO:



37. BASCULA INDUSTRIAL (1) MARCA FABASCOM:

- ✓ Revisión, suministro, reparación e instalación diagnóstico y mantenimiento de los elementos conectores y sistemas eléctricos para su optimo funciona miento.
- ✓ Pintura en su estructura.
- ✓ Suministro e instalación de sensores.

FOTO EQUIPO:



38. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA (8):

- ✓ Cambio del sistema de rodamiento.
- ✓ Soldadura y reparación de la estructura.

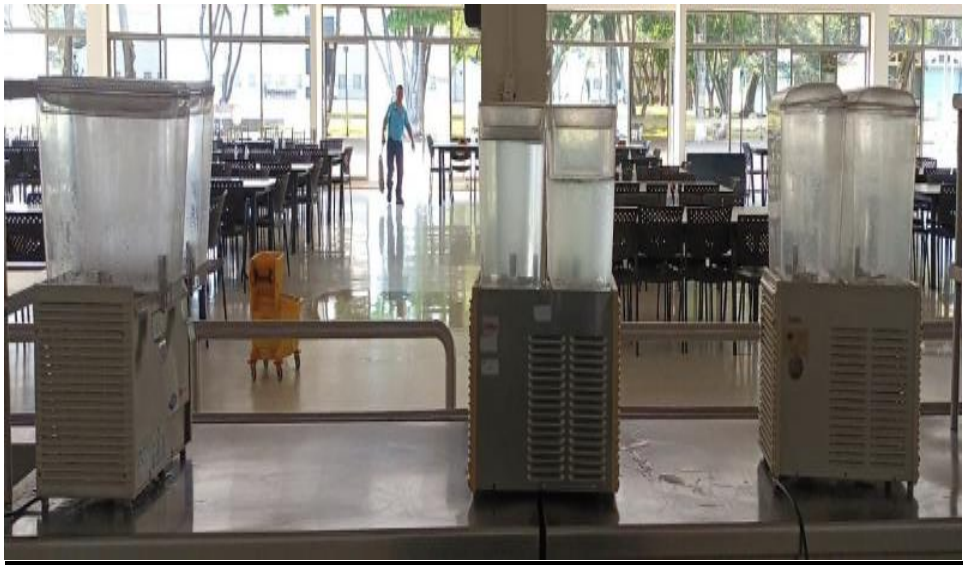
FOTO EQUIPO:



39. DISPENSADOR DE JUGOS (8) MODELO D25-4 MARCA GRATHCO:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación, verificando el correcto estado de las conexiones eléctricas, de interruptor de encendido, del mecanismo de volteo y del sello mecánico.
- ✓ Cambio de cada uno de los bujes pistón e imanes.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación del sistema de enfriamiento (de la unida, ventiladores, tanque de abastecimiento) para solicitar autorización al Ordenador del Gasto de la conveniencia del mantenimiento.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del correcto estado de las conexiones eléctricas, de interruptor de encendido, del mecanismo de volteo y del sello mecánico.
- ✓ Mantenimiento de sistema de enfriamiento de la unida y cambio de los ventiladores, si es necesario.
- ✓ Arregló del tanque de abastecimiento de jugo.

FOTO EQUIPO:



40. LICUADORA INDUSTRIAL (3):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de las partes eléctricas, rodamientos del motor, conexiones y controles eléctricos.
- ✓ Cambio de kit de corte. (cuchillas, bujes y eje).
- ✓ Reparación del motor, si es necesario.
- ✓ Suministro e instalación de capacitor de marcha y de arranque.

FOTO EQUIPO



40. MAQUINA INDUSTRIAL LAVAVAJILLAS

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de las partes eléctricas, rodamientos del motor, conexiones y controles eléctricos.
- ✓ Cambio de tarjeta electrónica de ser necesario.
- ✓ Reparación del motor, si es necesario.
- ✓ Suministro e instalación de capacitor de marcha y de arranque.



UBICACIÓN DE LOS EQUIPOS - RANCHO DE SOLDADOS

41. PELADORA DE PAPAS (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del motor y cambio de los rodamientos, correas, poleas, y conexiones e instalaciones eléctricas, comprendiendo el cambio del recubrimiento interior del tanque de pelado (carborundo), una vez al año.
- ✓ Cambio de la unidad si es necesario.
- ✓ Suministro e instalación de conectores eléctricos para el sistema eléctrico.
- ✓ Suministro e instalación de capacitores de marcha y arranque.
- ✓ Barnizada del motor y extracción de humedad.

FOTO EQUIPO



42. LICUADORA INDUSTRIAL (2):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de las partes eléctricas, rodamientos del motor, conexiones y controles eléctricos.
- ✓ Cambio de kit de corte. (cuchillas, bujes y eje).
- ✓ Reparación del motor, si es necesario.
- ✓ Suministro e instalación de capacitor de marcha y de arranque.

FOTO EQUIPO



43. PROCESADOR DE VEGETALES (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento verificando el correcto funcionamiento del sistema eléctrico, de sus accesorios (discos, escobillas, terminales entre otros).
- ✓ Realizar trabajos de barnizado al motor
- ✓ Suministro e instalación a piezas del motor para su mantenimiento
- ✓ Suministro e instalación de nuevas cuchillas y placa de rallar
- ✓ Suministro de los pies de goma que van en la base de la máquina.
- ✓ Limpieza general de la máquina.
- ✓ Cambio de discos de corte
- ✓ Cambio de sus rodamientos en general y reparación del motor si es necesario.

FOTO EQUIPO



44. ESTUFA A GAS Y PLANCHA ASADORA (1):

- ✓ Desmonte y limpieza del quemador.
- ✓ Revisión y limpieza del regulador de aire.
- ✓ Limpieza de las válvulas de paso de gas.
- ✓ Cambio de los chicleares.
- ✓ Revisión y arreglo de las acometidas y la instalación de gas.
- ✓ Limpieza y destape de orificios de pilotos (salida de gas).
- ✓ Acondicionamiento de las flautas.

FOTO EQUIPO





45. CALDERA A GAS:

- ✓ Especificación de la caldera
- ✓ Caldera del GRUPO GEMLSA S.A
- ✓ Maquina caldera pirotubular
- ✓ Modelo CHG-20
- ✓ Capacidad 20 bhp
- ✓ Consumo 3kw/h aprox.
- ✓ Año de fabricación año 2014

FOTO EQUIPO



Se requiere:

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- ✓ Pruebas de funcionamiento de equipo y accesorios del quemador
- ✓ desmonte del quemador y limpieza
- ✓ lavado interno de la caldera (limpieza de incrustaciones)
- ✓ cambio de empaquetadura de asbesto
- ✓ cambio de empaques de los sellos de mano

- ✓ limpieza del warrion
- ✓ prueba hidrostática de la caldera
- ✓ cambio de los vidrios de los niveles
- ✓ limpieza del tanque del condensado
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento sistema eléctrico y contactores.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de la bomba del agua (cambio de impulsores)
- ✓ Cambio de vapor del alta a baja por una de mayor capacidad existente por una de mayor capacidad por parte del contratista.
- ✓ Cambio de válvulas de gas (de alta a baja)

TRABAJOS MAS AVANZADOS MANTENIMIENTO CORRECTIVO

- ✓ Limpieza del tanque del condensado y lavados con químicos, iniciando con este proceso con un Lavado Alcalino con la finalidad de remover grasas, aceites y/o materia orgánica presentes en el interior del equipo. Posterior a esto se llevará a cabo Neutralización y Enjuague, para proseguir con un Lavado Acido, con la finalidad de eliminar incrustación y óxidos del interior del equipo, las concentraciones de los productos químicos a utilizar estarán en función de las condiciones y del tipo de tratamiento que se realizará y el tiempo de acuerdo a los análisis, seguido de Neutralización Enjuague y Acidulado, y Como última Fase se realiza PASIVADO de la superficie metálica interna de la caldera, con la finalidad de evitar reoxidación, y corrosión, propiciando a su vez la formación de una capa protectora de magnetita.
- ✓ Suministro e instalación de contactores eléctricos
- ✓ Suministro e instalación del cambio del cableado eléctrico.
- ✓ Suministro e instalación del flotador de nivel
- ✓ Suministro e instalación del regulador de vapor
- ✓ Suministro e instalación de las mirillas de llamas
- ✓ Aplicación de esquema de pintura

46. BAÑO MARÍA (01)

- ✓ Reparación que incluye revisión del sistema de calentamiento, revisión de fugas de agua y vapor.
- ✓ cambio de las seis válvulas de seguridad de las marmitas
- ✓ Revisión, diagnóstico, mantenimiento y cambio de las siete llaves de paso vapor de las marmitas tipo cortina
- ✓ cambio de las siete llaves de desagüe de las marmitas
- ✓ mantenimiento de las trampas de vapor de las marmitas y baño maría
- ✓ revisión aseguramiento de las marmitas al piso
- ✓ arreglo de las estructuras metálicas (acero) de las marmitas si se llegara a necesitar.

FOTO EQUIPO



TRABAJOS MAS AVANZADOS

- ✓ Suministro e instalación total de la red de tuberías
- ✓ Aplicación de esquema de pintura de alta temperatura a la red de tuberías
- ✓ Suministro e instalación de las resistencias del baño de maría ya que las que se encontraban instaladas estaban en mal estado de funcionamiento
- ✓ Suministro e instalación de válvulas nuevas para el total de la red de tuberías
- ✓ Suministro e instalación de niples para la red nueva de tuberías
- ✓ Suministro e instalación de 02 juegos de resistencias completas para los baños maría

EQUIPOS AUXILIARES

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

47. MARMITAS (06)

- ✓ Reparación que incluye revisión del sistema de calentamiento, revisión de fugas de agua y vapor.
- ✓ cambio de las tres válvulas de seguridad de las marmitas
- ✓ Revisión, diagnóstico, mantenimiento y cambio de las tres llaves de paso vapor de las marmitas tipo cortina
- ✓ cambio de las tres llaves de desagüe de las marmitas
- ✓ mantenimiento de las trampas de vapor de las marmitas y baño maría
- ✓ revisión aseguramiento de las marmitas al piso
- ✓ arreglo de las estructuras metálicas (acero) de las marmitas si se llegara a necesitar.
- ✓ Mantenimiento general de la bomba de agua (impulsores, rodamientos y cello mecanico)

TRABAJOS MAS AVANZADOS

- ✓ Suministro e instalación de tubería.
- ✓ Suministro e instalación de niples para la red de tubería de vapor
- ✓ Aplicación esquema de pintura de alta temperatura.
- ✓ Cambio de válvulas de control.

FOTO EQUIPO



TRABAJOS MAS AVANZADOS

- ✓ Suministro e instalación total de la red de tuberías
- ✓ Aplicación de esquema de pintura de alta temperatura a la red de tuberías
- ✓ Suministro e instalación de las resistencias del baño de maría ya que las que se encontraban instaladas estaban en mal estado de funcionamiento
- ✓ Suministro e instalación de válvulas nuevas para el total de la red de tuberías
- ✓ Suministro e instalación de niples para la red nueva de tuberías
- ✓ Suministro e instalación de 02 juegos de resistencias completas para los baños maría.

48. EXTRACTORES DE CALOR (04):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de los elementos y conexiones eléctricas.
- ✓ Revisión de toda la tornillería y cambio de los mismos si es necesario.
- ✓ Arregló de los motores si es necesario.
- ✓ Cambio de los rodamientos.
- ✓ Limpieza general.
- ✓ CAMPANA EXTRACTORA: (1)
- ✓ Limpieza de la parte interior y exterior de la campana
- ✓ Desmonte de filtros y tableros para mantenimiento y reparación si es necesario.
- ✓ Limpieza interna de los ductos.
- ✓ Revisar y corregir fugas de grasa.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de elementos y Suministro e instalación del cambio cableado eléctrico.
- ✓ Arreglo del motor de los extractores si es necesario.
- ✓ Suministro e instalación de contactores eléctricos.

FOTO EQUIPO



49. BASCULA INDUSTRIAL (1):

- ✓ Revisión, suministro, reparación e instalación diagnóstico y mantenimiento de los elementos conectores y sistemas eléctricos para su optimo funciona miento.
- ✓ Pintura en su estructura.
- ✓ Suministro e instalación de sensores

FOTO EQUIPO



50. PELADORA DE PAPAS (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento del motor y cambio de los rodamientos, correas, poleas, y conexiones e instalaciones eléctricas, comprendiendo el cambio del recubrimiento interior del tanque de pelado (carborundo), una vez al año.
- ✓ Suministro e instalación de conectores eléctricos para el sistema eléctrico.
- ✓ Suministro e instalación de capacitores de marcha y arranque.
- ✓ Barnizada del motor y extracción de humedad.

FOTO EQUIPO



51. LICUADORA INDUSTRIAL LVT 38 (1) MARCA SKYMSEN:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación de las partes eléctricas, rodamientos del motor, conexiones y controles eléctricos.
- ✓ Cambio de kit de corte. (cuchillas, bujes y eje).
- ✓ Reparación del motor, si es necesario.
- ✓ Suministro e instalación de capacitor de marcha y de arranque.

FOTO EQUIPO



52. HORNO ROTATÓRIO A GÁS (1):

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación, verificando la limpieza de cada una de las partes, conexiones a gas y buen funcionamiento en general.
- ✓ Cambio del sistema de control de temperatura.
- ✓ Cambio del sistema a gas si es necesario. (electro válvula, electrodos, programador, y transformadores de baja corriente)
- ✓ Mantenimiento y reparación de los motores. (rodamientos y reparación si es necesario)

FOTO EQUIPO



53. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA (2):

- ✓ Cambio del sistema de rodamiento.
- ✓ Soldadura y reparación de la estructura.

FOTO EQUIPO



54. CAMPANA EXTRACTORA (1):

- ✓ Limpieza de la parte interior y exterior de la campana
- ✓ Desmonte de filtros y tableros para mantenimiento y reparación si es necesario.
- ✓ Limpieza interna de los ductos.
- ✓ Revisar y corregir fugas de grasa.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de elementos y Suministro e instalación del cambio cableado eléctrico.
- ✓ Revisión y cambio de tornillos.
- ✓ Engrase de chumaceras.

- ✓ Cambio de correas y rodamientos.
- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento de los motores. (si es necesario).
- ✓ Suministro e instalación de contactores eléctricos.

FOTO EQUIPO



55. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO (1) MODELO TFH 2480 MARCA POLARIS:

- ✓ Revisión, diagnóstico y mantenimiento con la respectiva reparación del sistema eléctrico y conexiones
- ✓ Desmonte y limpieza general de sus componentes.
- ✓ Mantenimiento y reparación general de sus componentes.
- ✓ Revisión, corrección y/o cambio general del gas refrigerante.

FOTO EQUIPO:



DEPENDENCIA	ITEM	EQUIPOS PARA MANTENIMIENTO	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO IVA INCLUIDO
CASINO DE OFICIALES	1	1. LICUADORA INDUSTRIAL: (1) MODELO LUT-38	$ 746.867,50	$ 141.904,83	$ 888.772,33
	2	2. DISPENSADOR DE JUGOS (2):	$ 1.086.750,00	$ 206.482,50	$ 1.293.232,50
	3	3. PROCESADOR DE VEGETALES: (1)	$ 971.750,00	$ 184.632,50	$ 1.156.382,50
	4	4. PICADORA DE PAPAS-.FRANCESA (1).	$ 207.000,00	$ 39.330,00	$ 246.330,00
	5	5. MOLINO DE CARNE (1) MODELO TC12	$ 305.900,00	$ 58.121,00	$ 364.021,00
	6	6. ESTUFA A GAS DE CUATRO QUEMADORES SENCILLOS Y CUATRO DOBLES: (1)MARCA PALLOMARO LTDA.	$ 814.200,00	$ 154.698,00	$ 968.898,00
	7	7. ESTUFA A GAS DE 5 CINCOQUEMADORES: (1)MARCA PALLOMARO LTDA	$ 1.159.200,00	$ 220.248,00	$ 1.379.448,00
	8	8. PLANCHA ASADORA (01): MARCA PALLOMARO LTDA	$ 464.600,00	$ 88.274,00	$ 552.874,00
	9	9. HORNO A GAS: (1). MARCA ALMACENGAS JM	$ 1.518.000,00	$ 288.420,00	$ 1.806.420,00
	10	10. CAMPANA EXTRACTORA:(1) MARCA ICMG	$ 2.764.559,75	$ 525.266,35	$ 3.289.826,10
	11	11. BASCULA INDUSTRIAL:(1)	$ 1.323.995,00	$ 251.559,05	$ 1.575.554,05
	12	12. CONGELADOR DE ALIMENTOS DE DOS NAVES	$ 4.094.000,00	$ 777.860,00	$ 4.871.860,00
	13	13. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA:(2).	$ 253.000,00	$ 48.070,00	$ 301.070,00
CASINO DE SUBOFICIALES	14	14. DISPENSADOR DE JUGOS (1):	$ 543.375,00	$ 103.241,25	$ 646.616,25
	15	15. PROCESADOR DE VEGETALES: (1) MODELO DB- 06 MARCA SKYMSEN	$ 971.750,00	$ 184.632,50	$ 1.156.382,50
	16	16. PICADORA DE PAPAS-.FRANCESA (1).	$ 207.000,00	$ 39.330,00	$ 246.330,00
	17	17. PELADORA DE PAPAS: (1)	$ 506.000,00	$ 96.140,00	$ 602.140,00
	18	18. HORNO A GAS: (1).	$ 1.311.000,00	$ 249.090,00	$ 1.560.090,00
	19	19. LICUADORA INDUSTRIAL: (1)	$ 746.867,50	$ 141.904,83	$ 888.772,33
	20	20. ESTUFA A GAS DE CUATRO QUEMADORESDOBLES Y PLANCHA ASADORA: (1)	$ 1.133.900,00	$ 215.441,00	$ 1.349.341,00

DEPENDENCIA	ITEM	EQUIPOS PARA MANTENIMIENTO	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO IVA INCLUIDO
	21	21. ESTUFA A GAS DOS QUEMADORES SENCILLOS,UNO DOBLE Y PLANCHA ASADORA (1)	$ 800.400,00	$ 152.076,00	$ 952.476,00
	22	22. CAMPANA EXTRACTORA: (1)	$ 2.461.000,00	$ 467.590,00	$ 2.928.590,00
	23	23. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA:(1).	$ 253.000,00	$ 48.070,00	$ 301.070,00
	24	24. CONGELADOR DE ALIMENTOS DE DOS NAVES (1)	$ 4.094.000,00	$ 777.860,00	$ 4.871.860,00
ECONOMATO DE CADETES	25	25. MOLINO DE CARNE(1) MODELO RB-300 MARCA TORREY	$ 4.304.404,00	$ 817.836,76	$ 5.122.240,76
	26	26. PELADORA DE PAPAS: (1)	$ 1.610.000,00	$ 305.900,00	$ 1.915.900,00
	27	27. PROCESADOR DE VEGETALES (2) MODELO HLC-300 MARCA PALLOMARO:	$ 2.668.000,00	$ 506.920,00	$ 3.174.920,00
	28	28. PICADORA DE PAPA (1)	$ 207.000,00	$ 39.330,00	$ 246.330,00
	29	29. ESTUFA A GAS DE CUATRO QUEMADORES (02): MARCA DIDEMAS	$ 1.531.800,00	$ 291.042,00	$ 1.822.842,00
	30	30. PLANCHA LISA ASADORA (02): MARCA DIDEMAS	$ 929.200,00	$ 176.548,00	$ 1.105.748,00
	31	31. CALDERA A GAS	$ 18.910.140,00	$ 3.592.926,60	$ 22.503.066,60
	32	32. MARMITAS (03)	$ 14.145.000,00	$ 2.687.550,00	$ 16.832.550,00
	33	33. BAÑO MARÍA (04)	$ 11.978.400,00	$ 2.275.896,00	$ 14.254.296,00
	34	34. SARTÉN VOLCABLE A GAS:(1) MARCA DIDEMAS	$ 1.909.000,00	$ 362.710,00	$ 2.271.710,00
	35	35. HORNO DE DOS CÁMARAS A GÁS: (1)	$ 1.920.500,00	$ 364.895,00	$ 2.285.395,00
	36	36. CAMPANA EXTRACTORA (1):	$ 2.764.559,75	$ 525.266,35	$ 3.289.826,10
	37	36. BASCULA INDUSTRIAL (1) MARCA FABASCOM:	$ 1.323.995,00	$ 251.559,05	$ 1.575.554,05
	38	38. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA (8):	$ 2.520.800,00	$ 478.952,00	$ 2.999.752,00
	39	39. DISPENSADOR DE JUGOS (8) MODELO D25-4 MARCA GRATHCO:	$ 4.347.000,00	$ 825.930,00	$ 5.172.930,00
	40	40. LICUADORA INDUSTRIAL (3)	$ 2.999.602,50	$ 569.924,48	$ 3.569.526,98
	41	41. MAQUINA INDUSTRIAL LAVAVAJILLAS (3)	$ 18.019.867,50	$ 3.423.774,83	$ 21.443.642,33

DEPENDENCIA	ITEM	EQUIPOS PARA MANTENIMIENTO	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO IVA INCLUIDO
ECONOMATO DE SOLDADOS	42	42. PELADORA DE PAPAS (1)	$ 977.500,00	$ 185.725,00	$ 1.163.225,00
	43	43. LICUADORA INDUSTRIAL (2)	$ 1.493.735,00	$ 283.809,65	$ 1.777.544,65
	44	44. PROCESADOR DE VEGETALES	$ 1.334.000,00	$ 253.460,00	$ 1.587.460,00
	45	45. ESTUFA A GAS Y PLANCHA ASADORA (1)	$ 765.900,00	$ 145.521,00	$ 911.421,00
	46	46. CALDERA A GAS	$ 18.910.140,00	$ 3.592.926,60	$ 22.503.066,60
	47	47. BAÑO MARÍA (01)	$ 6.026.000,00	$ 1.144.940,00	$ 7.170.940,00
	48	48. MARMITAS (06)	$ 28.290.000,00	$ 5.375.100,00	$ 33.665.100,00
	49	49. EXTRACTORES DE CALOR (04)	$ 11.196.239,00	$ 2.127.285,41	$ 13.323.524,41
	50	50. BASCULA INDUSTRIAL (1)	$ 1.323.995,00	$ 251.559,05	$ 1.575.554,05
	51	51. PELADORA DE PAPAS (1)	$ 977.500,00	$ 185.725,00	$ 1.163.225,00
	52	52. LICUADORA INDUSTRIAL LVT 38 (1) MARCA SKYMSEN	$ 999.867,50	$ 189.974,83	$ 1.189.842,33
	53	53. HORNO ROTATÓRIO A GÁS (1)	$ 1.920.500,00	$ 364.895,00	$ 2.285.395,00
	54	54. CARRO TRANSPORTADOR DE COMIDA (2):	$ 506.000,00	$ 96.140,00	$ 602.140,00
	55	55. CAMPANA EXTRACTORA (1)	$ 2.764.559,75	$ 525.266,35	$ 3.289.826,10
	56	56. MAQUINA FABRICADORA DE HIELO (1) MODELO TFH 2480 MARCA POLARIS:	$ 3.622.500,00	$ 688.275,00	$ 4.310.775,00
			$ 201.935.819,75	$ 38.367.805,75	$ 240.303.625,50

NOTAS:

1. En los casos en que aplique se debe discriminar el impuesto de IVA dentro del valor de la oferta.
2. Si el bien o el servicio se encuentra legalmente exento de IVA, se deberá indicar de manera clara y expresa la norma que contempla el beneficio.