

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

Barranquilla de enero 15 de 2025

Cotización 0525

Señores:
FAC Fuerza Aérea Colombiana.
Kl 1 vía malambo, Atlántico.

Referencia: Cotización servicio de mantenimiento de equipos de cocina y panadería.
Señores FAC Fuerza Aérea Colombiana.

Asunto: cotización para el mantenimiento de la siguiente propuesta económica para el
servicio de mantenimiento preventivo y correctivo requerido.

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	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA 19 %	VALOR TOTAL
1	<p>MANTENIMIENTO ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO</p> <p>Mantenimiento a tres (3) estufas de 6 puestos.</p> <p>CASINO SUBOFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">Mantenimiento general (limpieza general, ajuste de llama),ajuste de flautas.Des carbonización y desengrase general.Revisión y limpieza y cambio si así se requiere, de los chicleares.Cambio de válvulas de encendido de quemadores que estén en mal estado.Corrección de escapes de las tuberías y conexiones de gas.Mantenimiento de empalmes de la manguera flexo metálica de seguridad.Limpieza de la bandeja recolectora de grasas.Instalación de un sistema de encendido eléctrico de un botón para 6 fogones y anulación de salida de gas para los pilotos.Reparación de puerta del horno que esta despegada. <p>I</p> <p>CASINO OFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">Mantenimiento general (limpieza general, ajuste de llama)Des carbonización y desengrase general.Revisión y limpieza y cambio si así se	GLOBAL	1	2.000.000	0	2.000.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<p>requiere, de los chicleares.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambio de válvulas de encendido de quemadores. • 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. • Cambio de lana de vidrio. • Limpieza de la bandeja recolectora de grasas. <p>RANCHO DE TROPA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento general (limpieza general, ajuste de llama) • Des carbonización y desengrase general. • Revisión y limpieza y cambio si así se requiere, de los chicleares. • Limpieza de la bandeja recolectora de grasas. <p>Operatividad: CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Rancho de tropa: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.</p>					
2	<p><u>MANTENIMIENTO BATIDORA 20 LITROS</u></p> <p>Mantenimiento a una (1) Batidora</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	GLOBAL	1	350.000	0	350.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<p>estén funcionando o que estén en mal estado.</p> <ul style="list-style-type: none">Reparación, ajuste y cambio del botón de encendido. <p>Operatividad:</p> <p>Panadería: En funcionamiento.</p> <p>Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo.</p> <p>Requerimiento: El equipo deben quedar funcionando.</p>					
3	<p>MANTENIMIENTO INYECTOR DE AIRE:</p> <p>Mantenimiento a un (1) inyector de aire</p> <p>CASINO OFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">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).Mantenimiento, cambio de chumaceras con su respectivo rodamiento. <p>Operatividad:</p> <p>CASOF: Operativo.</p> <p>Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.</p>	GLOBAL	1	1.500.000	0	1.500.000
4	<p><u>MANTENIMIENTO HONGO EXTRACTOR:</u></p> <p>Mantenimiento a un (1) hongo extractor</p> <p><u>CASINO SUBOFICIALES:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Desmonte ajuste y limpieza del motor, lubricación y pintura de la bobina con barniz dieléctrico.Desengrase y limpieza general de ductos internos.	GLOBAL	1	1.300.000	0	1.300.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<ul style="list-style-type: none">Cambio de correas y rodamientos del motorcambio de chumacerasRemoción de oxidoAplicación de anticorrosivo a la estructura del motor en general.Pintura del cuerpo del ducto. <p>Operatividad: CASUB: En funcionamiento. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando sin ruidos.</p>					
6	<p>MANTENIMIENTO PREVENTIVO DISPENSADORES DE JUGO:</p> <p>Mantenimiento a (2) dispensadores de jugo</p> <ul style="list-style-type: none">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. <p>Operatividad: CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.</p>	GLOBAL	1	800.000	0	800.000
7	<p><u>MANTENIMIENTO FREIDORA INDUSTRIAL Y GRATINADOR</u></p> <p>Mantenimiento a una (1) freidora y un (1) gratinador</p> <p><u>Freidora Industrial:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Mantenimiento recuperativo.Limpieza general.Descarbonada.Instalación y puesta en funcionamiento de la freidora.Pintar con anticorrosivo y pintura de alta temperatura partes oxidadas.Revisión de termostato y cambio si es necesario. <p>Operatividad:</p>	GLOBAL	1	760.000	0	760.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<p>Casino de oficiales: En funcionamiento. Periodicidad de mantenimiento: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.</p> <p>Gratinador:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mantenimiento general recuperativo• Limpieza general.• Cambio de válvulas.• Pintura anticorrosiva y de alta temperatura para base soporte <p>Operatividad:</p> <p>Casino de oficiales: Fuera de servicio. Periodicidad de mantenimiento: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando</p>					
8	<p><u>MANTENIMIENTO LICUADORA INDUSTRIAL</u></p> <p>Mantenimiento de dos (2) licuadoras industriales</p> <p>SUBOFICIALES.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• Cambio del eje del motor por uno mas largo.• Cambio del cableado eléctrico y switche de encendido,• Cambio de sello mecánico.• Rebobinado de motor con alambre de cobre <p>OFICIALES.</p> <ul style="list-style-type: none">• Mantenimiento general (limpieza, cambio de componentes que	GLOBAL	1	750.000	0	750.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<p>presenten fallas o en estado de deterioro y reposición de los que hagan falta)</p> <ul style="list-style-type: none"> Verificación, ajuste y reparación de los componentes que no estén funcionando o que estén en mal estado. <p>Operatividad:</p> <p>CASOF: En funcionamiento.</p> <p>CASUB: En funcionamiento.</p> <p>Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo.</p> <p>Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.</p>					
9	<p><u>MANTENIMIENTO SARTEN BASCULANTE:</u></p> <p>Mantenimiento a un (1) sartén basculante</p> <p>CASINO SUBOFICIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Operatividad:</p> <p>CASUB: En funcionamiento.</p> <p>Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año.</p> <p>Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.</p>	GLOBAL	1	200.000	0	200.000
10	<p><u>MANTENIMIENTO PLANCHA ASADORA:</u></p>					

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<p>Mantenimiento a dos (2) planchas asadoras.</p> <p>CASINO SUBOFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mantenimiento general (Limpieza general con cepillo de acero, des carbonización y ajuste de llama).• Cambio de pilotos.• Cambio de inyectores que se encuentren en mal estado.• 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.• Reconstrucción de las bases de soportes de la flautas.• Corrección de escapes de las tuberías y conexiones de gas.• Mantenimiento de empalmes de la manguera flexo metálica de seguridad. <p>CASINO OFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mantenimiento general (Limpieza general con cepillo de acero, des carbonización y ajuste de llama).• Cambio de pilotos,• Limpieza y ajuste de flautasy cambio de ser necesario.• 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.• Reconstrucción de las bases de soporte de las flautas. <p>Operatividad:</p> <p>CASOF: En funcionamiento.</p> <p>CASUB: En funcionamiento.</p> <p>Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo.</p> <p>Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.</p>	GLOBAL	1	1.300.000	0	1.300.000
11	<p>MANTENIMIENTO CAMPANA EXTRACTORA</p> <p>Mantenimiento a dos (2) campanas extractoras</p>					

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	CASINO OFICIALES: 01 CASINO SUBOFICIALES: 01 <ul style="list-style-type: none"> 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. Cambio de chumaceras del motor. Cambio de correas del motor extractor. Cambio de rodamientos del motor. <p>Operatividad:</p> <p>Casino de oficiales: En funcionamiento pero con ruidos en el motor por chumaceras.</p> <p>Casino de Suboficiales: En funcionamiento. En funcionamiento pero con ruidos en el motor por chumaceras.y rodamientos del motor. Cambio del rodamiento y chumaceras (trabajo en altura. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.</p>	GLOBAL	1	2.100.000	0	2.100.000
12	<p><u>MANTENIMIENTO BÁSCULA INDUSTRIAL</u></p> <p>Mantenimiento a dos (2) básculas</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	GLOBAL	1	200.000	0	200.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

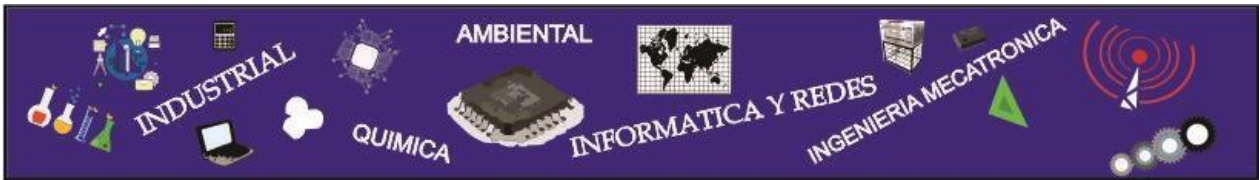
	<p>estén funcionando o que estén en mal estado.</p> <p>Operatividad:</p> <p>CASOF: En funcionamiento.</p> <p>CASUB: En funcionamiento.</p> <p>Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo.</p> <p>Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.</p>					
13	<p><u>MANTENIMIENTO ESTUFA ENANA</u></p> <p>Mantenimiento a cuatro (4) estufas enanas</p> <p>CASINO OFICIALES: 01</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• Revisión de fugas de gas y su corrección. <p>BBQ CASINO OFICIALES: 01</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>CASINO SUBOFICIALES: 01</p> <ul style="list-style-type: none">• Limpieza con desengrasante, lavado general, ajuste de llama, calibración y	GLOBAL	1	1.200.000	0	1.200.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<p>pintura térmica en caso de ser requerido.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>PANADERÍA: 01</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Operatividad:</p> <p>CASOF: En funcionamiento.</p> <p>BBQ CASOF: En funcionamiento.</p> <p>CASUB: En funcionamiento.</p> <p>Panadería: En funcionamiento.</p> <p>Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento al año.</p> <p>Requerimiento: los equipos deben quedar funcionando</p>					
14	<p><u>MANTENIMIENTO BAÑO DE MARIA</u></p> <p>Mantenimiento a tres (3) baños de maría</p> <p>Baño de maría a gas cocina CASINO SUBOFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cambio de válvula de encendido del quemador. 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 encontrarse alguna. 	GLOBAL	1	1.000.000	0	1.000.000

ELECTRONICA Y SUMINISTROS

	<p>Baño de maría línea de servicio CASINO SUBOFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">• Revisión de válvulas de encendido del quemado y cambio de ser necesario.• Cambio de pilotos.• Cambio de inyectores.• Cambio de tubería a tubería de cobre.• corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrarse alguna.• Mantenimiento y limpieza general.• Revisión y limpieza del sistema de calentamiento. <p>Corrección de fugas de gas y corrección en caso de ser requerido.</p> <p>Baño de maría convertido a gas, línea de servicio</p> <p>CASINO DE OFICIALES:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mantenimiento recuperativo.• Cambio de empaques.• corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrarse alguna.• Limpieza general y puesta en funcionamiento.• Revisión y limpieza del sistema de calentamiento.• Revisión de fuga de gas y corrección en caso de ser requerido.• Fijar piezas sueltas con sus respectivos tornillos y cambiar los que esté en mal estado. <p>Operatividad:</p> <p>CASOF: Fuera de servicio.</p> <p>CASUB: (02) En funcionamiento.</p> <p>Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo.</p> <p>Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.</p>					
				TOTAL		13.460.000



ELECTRONICA Y SUMINISTROS

VIGENCIA 6 MESES.

PAGO CONTRA ENTREGA.

Atentamente,

Firma Representante Legal.

Nombre: Henry Blanco Tovar

Documento : CC.72.040.042

Cargo: representante legal

Correo Electrónico: hbtelec@hotmail.com

