ANEXO – OFERTA ECONÓMICA LOTE 1

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

El oferente no podrá cambiar descripción, unidad de medida y/o cantidad so pena de rechazo de la oferta.

El oferente debe ofertar cada uno de los ítems relacionados en el cuadro de especificaciones técnicas so pena de rechazo de la oferta.

El oferente no podrá sobrepasar el valor por rubro presupuestal, so pena de rechazo de la oferta

INSTALACIONES COMANDO AEREO DE COMABTE No 3

02-02-02-008-007-01-5-16 ADA-SERVICIOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE OTRA MAQUINARIA Y OTRO EQUIPO hasta por valor de $13.000.000						
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	**MANTENIMIENTO ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO** Mantenimiento a dos (3) estufas de 6 puestos. **CASINO SUBOFICIALES:** • 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. • Corrección de escapes de las tuberías y conexiones de gas.	GLOBAL	1	863.000	163.970	1.026.970

	• 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 de horno que esta despegada. **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. • 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. **RANCHO DE TROPA** • 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. **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.					
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	GLOBAL	1	226.000	42.940	268.940

	(01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo deben quedar funcionando.					
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). • Mantenimiento, cambio de chumaceras.000 con su respectivo rodamiento. **Operatividad:** CASOF: Operativo. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1	712.000	135.280	847.280
	MANTENIMIENTO HONGO EXTRACTOR:			555.000	105.450	660.450

4	Mantenimiento a un (1) hongo extractor **CASINO SUBOFICIALES:** • Desmonte Ajuste y limpieza del motor, lubricación y pintura del mismo. • Desengrase y limpieza general de ductos internos. • Cambio de correas y rodamientos del motor • cambio de chumaceras • Remoción de oxido • Aplicación de anticorrosivo a la estructura del motor en general. • Pintura del cuerpo del ducto. **Operatividad:** CASUB: En funcionamiento. Requerimiento: El equipo debe quedar funcionandosin ruidos.	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.	GLOBAL	1	323.000	61.370	384.370

	CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.					
7	**MANTENIMIENTO FREIDORA INDUSTRIAL Y GRATINADOR** Mantenimiento a una (1) freidora y un (1) gratinador **Freidora Industrial:** • Mantenimiento recuperativo. • Limpieza general. • Cambio de termostato. • Des carbonizada. • Instalación y puesta en funcionamiento.de la freidora. • Pintar con anticorrosivo y pintura de alta temperatura partes oxidadas. • Revisión del termostato y cambio si es necesario. **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 • Hacer conexión a la	GLOBAL	1	423.000	80.370	503.370

	línea de distribución de gas. • Conectar a la línea de distribución de gas. • Verificación del funcionamiento del quemador infrarrojo y cambio si es necesario. • Revisión del termostato y cambio si es necesario. **Operatividad:** Casino de oficiales: Fuera de servicio. 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 SUBOFICIALES. • 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 más largo. • Cambio del cableado eléctrico y switche de encendido, • Cambio de sello mecánico. • Rebobinado de motor con alambre de cobre. OFICIALES. • Mantenimiento general (limpieza, cambio de componentes que	GLOBAL	1	339.000	64.410	403.410

	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.					
9	**MANTENIMIENTO SARTEN BASCULANTE:** Mantenimiento a un (1) sartén 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	GLOBAL	1	308.000	58.520	366.520

	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.					
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 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 flauta. • Corrección de escapes de las tuberías y conexiones de gas. • Mantenimiento de empalmes de la manguera flexo	GLOBAL	1	633.000	120.270	753.270

	metálica de seguridad. **CASINO OFICIALES:** • Mantenimiento general (Limpieza general con cepillo de acero, des carbonización y ajuste de llama). • Cambio de pilotos. • Limpieza y ajuste de flautas y cambio si es 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. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipos deben quedar funcionando.					
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,	GLOBAL	1	894.000	169.860	1.063.860

	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. **Operatividad:** **Casino de oficiales**: En funcionamiento, pero con ruidos en el motor por chumaceras. 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.					
12	**MANTENIMIENTO BÁSCULA INDUSTRIAL** Mantenimiento a dos (2) básculas • Mantenimiento general	GLOBAL	1	140.000	26.600	166.600

	(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.					
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	GLOBAL	1	457.000	86.830	543.830

	en funcionamiento. • Revisión de fugas de gas y su corrección. **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. **CASINO SUBOFICIALES: 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. **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. **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					
14	**MANTENIMIENTO BAÑO DE MARIA** Mantenimiento a tres (3) baños de maría **Baño de maría a gas cocina CASINO SUBOFICIALES:** • 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	GLOBAL	1	560.000	106.400	666.400

	sistema de calentamiento. • Corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase alguna. **Baño de maría línea de servicio CASINO SUBOFICIALES:** • 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 encontrase alguna. • Mantenimiento y limpieza general. • Revisión y limpieza del sistema de calentamiento. • Corrección de fugas de gas y corrección en caso de ser requerido. **Baño de maría convertido a gas, línea de servicio CASINO DE OFICIALES:** • Mantenimiento recuperativo. • Cambio de empaques. • corrección de fugas de agua y vapor en caso de encontrase 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 estén en mal estado. **Operatividad:** CASOF: En funcionamiento. CASUB: (02) En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: Los equipo deben quedar funcionando.					

TOTAL OFERTA ECONÓMICA $7.655.270

En constancia, se firma en Neiva a los 11 días del mes de marzo del 2025
Atentamente,

Consuelo Sanchez

NOMBRE DE QUIÉN FIRMA: Consuelo Sánchez

Nombre o Razón Social del Proponente: “TOOLS & SERVICES S.A.S.”

NIT 900744289-9

Nombre del Representante Legal: Consuelo Sánchez

C.C. No. 36.167.395 de Neiva

Dirección Calle2 No. 1i-25

Teléfonos: 608 8639787 - 317 894 7296

Correos Electrónicos1 - g.gerencial@tools-services.com.co

Ciudad Neiva – Huila