Anexo No 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS-Lote 1

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – Lote 1			
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**<u>MANTENIMIENTO ESTUFA DE 6 PUESTOS CON HORNO</u>** 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. • 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.	GLOBAL	1

	• 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 (01) solo mantenimiento por equipo. Requerimiento: El equipo deben quedar funcionando.	GLOBAL	1
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.	GLOBAL	1

	• 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.		
4	**MANTENIMIENTO HONGO EXTRACTOR:** 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. CASUB: En funcionamiento. Periodicidad: Un (01) solo mantenimiento por equipo.	GLOBAL	1

	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 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	GLOBAL	1
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 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 por equipo: Un (01) solo mantenimiento Requerimiento: El equipo debe quedar funcionando.	GLOBAL	1
9	**<u>MANTENIMIENTO SARTEN BASCULANTE:</u>** 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.	GLOBAL	1

	• 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.		
10	**<u>MANTENIMIENTO PLANCHA ASADORA:</u>** 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 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:**	GLOBAL	1

	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, 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.	GLOBAL	1
12	**<u>MANTENIMIENTO BÁSCULA INDUSTRIAL</u>** Mantenimiento a dos (2) básculas • Mantenimiento general (limpieza, cambio de tornillería que se encuentre oxidada y reposición de los que hagan falta). • Calibración.	GLOBAL	1

	• 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 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.	GLOBAL	1

	• 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 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.	GLOBAL	1

	• 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.		

MY. PEDRO ANGEL DÍAZ VILLA
Comité Estructurador Técnico Económico LOTE 1