Outlook

REQUERIMIENTO - PROCESO - MANTENIMIENTO DE EQUIPOS - COCINA 2025

Desde Alvaro Fredy Bermudez Salazar <afbermudez@sena.edu.co>
Fecha Jue 24/04/2025 11:30
Para Helton Asmed Guaqueta Olarte <hguaquetao@sena.edu.co>; Rosalba Cardenas Higuera <rcardenash@sena.edu.co>; Sandra Milena Díaz Londoño <smdiaz@sena.edu.co>; Maria Alejandra Dias Vidales <mdiazv@sena.edu.co>
CC Edwin Eliel Martinez Cornelio <eemartinezc@sena.edu.co>; Jorge Armando Varela Rendón <jvarela@sena.edu.co>

1 archivo adjunto (21 MB)
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS - REQUERIMIENTO 2025 (COCINA).rar;

Buenos días equipo de contratación:

Con el fin de dar inicio al proceso "**mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del área de cocina del Centro de Comercio y Servicios y de la Escuela Gastronómica de Melgar",** reenvío documentación allegada por el Coordinador Jorge Armando Varela Rendón.

Cordial saludo,

De: Jorge Armando Varela Rendón
Enviado: Lunes, 7 de Abril de 2025 5:08 PM
Para: Alvaro Fredy Bermudez Salazar
CC: Edwin Eliel Martinez Cornelio
Asunto: RE: REQUERIMIENTO - PROCESO - MANTENIMIENTO DE EQUIPOS - COCINA 2025

Respetado doctor Álvaro Fredy Bermúdez Salazar, cordial saludo:

En atención a la solicitud recibida, me permito remitir para su conocimiento y trámite el paquete de requerimiento correspondiente al proceso de contratación para el **mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del área de cocina del Centro de Comercio y Servicios y de la Escuela Gastronómica de Melgar**, vigencia 2025.

Una vez revisada la documentación, la misma se encuentra completa para ser enviada al área de contratación, por lo cual agradezco su amable colaboración en el trámite correspondiente.

Quedo atento a cualquier observación adicional.

Atentamente,

Jorge Armando Varela Rendón
Centro de Comercio y Servicios -
Coordinador Academico
jvarela@sena.edu.co
Transversal 1ª No. 42-44, Ibagué

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Edwin Eliel Martinez Cornelio <eemartinezc@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 7 de abril de 2025 12:48
Para: Jorge Armando Varela Rendón <jvarela@sena.edu.co>
Asunto: REQUERIMIENTO - PROCESO - MANTENIMIENTO DE EQUIPOS - COCINA 2025

Buen día Coordinador Jorge Armando ,

Le adjunto paquete de requerimiento para darle tramite al proceso **CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS DEL AREA DE COCINA EN EL CENTRO DE CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y LA ESCUELA GASTRONOMICA DE MELGAR DEL SENA REGIONAL TOLIMA EN EL 2025. ,** solicito amablemente su colaboración remitir previa revisión , al Dr Álvaro Freddy Bermúdez para su posterior tramite al área de contratación .

Atentamente

Edwin Eliel Martinez Cornelio
Centro de Comercio y Servicios - Contratista
eemartinezc@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Transversal 1ª No. 42-44

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Jorge Armando Varela Rendón

Centro de Comercio y Servicios - Instructor G19
jvarela@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Transversal 1ª No. 42-44

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Alvaro Fredy Bermudez Salazar

Centro de Comercio y Servicios - Subdirector De Centro
G02
afbermudez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext: 84257
Transversal 1ª No. 42-44

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Ibagué, 04 de abril de 2025

Doctor

Álvaro Fredy Bermúdez Salazar

Subdirector

Centro de Comercio y Servicios

Respetado doctor Bermúdez:

Comedidamente me permito allegar requerimiento para el proceso de ***CONTRATAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS DEL AREA DE COCINA EN EL CENTRO DE CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y LA ESCUELA GASTRONOMICA DE MELGAR DEL SENA REGIONAL TOLIMA EN EL 2025***: Panificación, Mesa y Bar y Gastronomía, teniendo en cuenta listado de novedades reportadas.

Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer:

El Estatuto de la Formación Profesional del SENA, adoptado por el Consejo Directivo Nacional del SENA mediante Acuerdo 8 de 1997, en su numeral 1.1, define la formación profesional integral que imparte el SENA como "**un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral**, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida" y que dentro de los proyectos formativos que incluyen los materiales respectivos cuyo propósito es para fortalecer el perfil de los aprendices de manera integral promoviendo el desarrollo humano, la apropiación de competenciasque favorezcan el crecimiento y desempeño laboral, la disminución de la deserciónde los aprendices y el aumento del nivel del logro educativo en los mismos.

La producción de bienes y servicios, es parte constitutiva del ambiente de aprendizaje educativo, el cual debe replicar, en cuanto sea posible, la realidad del trabajo productivo, dado que los procesos pedagógicos, técnicos y administrativos de la producción son un medio al alcance de los aprendices en formación para facilitar su aprendizaje. Son el medio didáctico que más se aproxima a la realidad

aboral y a la motivación del aprendizaje.

PRODUCCION DE CENTRO:

SENA – Autoconsumo: Es una estrategia para desarrollar las competencias a lograr por los aprendices y que están previstas en un programa de formación o en el desarrollo de actividades que contribuyen a los procesos de formación integral de los centros de formación, a través de proyectos que tengan como objetivo la producción de bienes y servicios, que son demandados por el mismo Centro de formación

SENA – proveedor Sena : Es una estrategia para desarrollar las competencias a lograr por los aprendices y que están previstas en un programa de formación o en el desarrollo de actividades que contribuyen a los procesos de formación integral de los centros de formación , a través de proyectos que tengan como objetivo la producción de bienes y servicios, en un centro de formación , que son demandados por otros centros, regionales, direcciones o las redes de conocimiento a nivel local , regional o nacional.

Las especialidades proyectadas, en las cuales se obtienen productos o se prestan servicios en el Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima, y en la Subsede de la Escuela Gastronómica de Melgar son: Panificación, Mesa y Bar y Gastronomía.

En la actualidad el inventario de equipos de preparación de alimentos, (Estufas, industriales, equipos de refrigeración, congelación, hornos, grecas en otros equipamientos relacionados en las formaciones antes mencionadas presentan novedades en su funcionamiento para lo cual es necesario programar un mantenimiento preventivo o correctivo de los mismos.

Marco Normativo

La Ley 119 de 1994 “Por la cual se reestructura el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, se deroga el Decreto 2149 de 1992 y se dictan otras disposiciones” respecto a las funciones de la entidad establece: “ARTÍCULO 4o. FUNCIONES. Son funciones del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, las siguientes: (...) 3. Apropiar métodos, medios y estrategias dirigidos a la maximización de la cobertura y la calidad de la formación profesional integral.

Que en cumplimiento al Decreto 249 de 2004 mediante el cual se reestructuró el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

“**ARTÍCULO 27. FUNCIONES DE LAS SUBDIRECCIONES DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**. Son funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral.

NUMERAL 20. Establecer estrategias y mecanismos para la producción y venta de bienes y servicios, resultantes de los procesos y acciones de Formación Profesional Integral o de proyectos especiales formulados como complemento de la misma.

Que la ley 2144 de 2021 Por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones.: **ARTÍCULO 9o. FORTALECIMIENTO DE LA ENSEÑANZA DE LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA**. Los Ministerios de Cultura, Comercio, Industria y Turismo, promoverán la enseñanza de las técnicas asociadas a la gastronomía tradicional colombiana, en los programas de formación impartidos por el Sena y las instituciones de educación asociadas al sector, para la preservación de las tradiciones gastronómicas del país, bajo criterios de pertinencia, calidad y respeto por la identidad cultural de cada territorio y comunidad.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

Resolución 0312 de 2019: Obliga a las empresas a establecer un plan de mantenimiento preventivo para equipos, instalaciones y herramientas de trabajo.

El mantenimiento debe ser documentado y programado para garantizar la seguridad de los trabajadores.

Se deben registrar y evidenciar todas las actividades de mantenimiento como parte de la gestión de riesgos laborales.

Ley 1562 de 2012: Exige que los empleadores garanticen condiciones seguras en el uso y mantenimiento de maquinaria y equipos.

Obliga a evaluar los riesgos derivados del uso de equipos y a capacitar a los trabajadores en su correcta manipulación y mantenimiento. Impone sanciones a empresas que no cumplan con estas medidas de prevención.

Mantenimiento preventivo y correctivo

- El mantenimiento preventivo reduce los costos relacionados con reparaciones de emergencia.
- El mantenimiento correctivo interviene de manera específica cuando ocurren fallas inesperadas.
- El mantenimiento preventivo y correctivo se complementan para optimizar la eficiencia de las operaciones.

Teniendo en cuenta la guía GIL-G-009_Guía_Mantenimiento_de_bienes_muebles_a_cargo_del_SENA , se ha levantado la información correspondiente a 69 ítems o novedades a considerar así , además se adjunta en la presente solicitud formatos , con el inventario y lo requerido para su justificación .

- **GIL-F-053_Formato_priorizaci+¦n_para_mantenimiento_de_bienes_muebles_v1**

  Levantamiento de matriz con la información necesaria solicitada de base en el formato (Apoyado con el acompañamiento de instructores y sus necesidades presentadas como encargada dos de las áreas de trabajo o cuentadantes) , además de campos de identificación (Numero de serial – fotografía del activo – Costo de activo – Costo beneficio de su intervención – cuentadante – localización) , costo Total aproximado del mantenimiento .

- **GIL-F-054_Formato_cronograma_de_mantenimiento_bienes_muebles_v1**

  En el presente formato se ha programado el mantenimiento de equipos de acuerdo a la necesidad primordial (Apoyado con el acompañamiento de instructores y sus necesidades presentadas como encargada dos de las áreas de trabajo o cuentadantes) para atender la parte de conservación de la materia prima (Neveras*, congeladores. ultra congeladores)* acompañada de la funcionalidad de otros equipos para la fabricación de los productos necesarios.

- **Cotizaciones y estudio de cotizaciones.**

  Presentación de dos cotizaciones para su revisión y estudio correspondientes.

Actualmente el inventario de los siguientes equipos está ubicado en el centro de comercio y servicios y su sede Melgar en los ambientes comprendidos a continuación.

- 2 – (Cocina Tradicional – Cocina Europea)
- 1- Ambiente de mesa y Bar
- 1- Ambiente de panificación
- 1 – Escuela gastronómica de Melgar

ITEM	BIEN MUEBLE	ACTIVIDAD A REALIZAR	NUMERO DE PLACA DE EQUIPO (IDENTIFICACION)	UBICACIÓN	CIUDAD
1	nevera MGC verde	cambio de motores ventiladores, revisión difusores y componente eléctrico, ajuste de temperatura	**93105512**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
2	congelador ICMG	cambio de motores de ventiladores, revisión instalación eléctrica, Cambio de programador verificaciónfuncionamiento de unidad, puesta en funcionamiento por daño general	**93104067**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
3	ultracongelador FRUILINOX	Limpieza profunda, revisión eléctrica, revisión tablero led, limpieza difusor, evaporado, revisión de caucho siliconado de la puerta.	**9310792020**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
4	nevera MGC azul	cambio de motores ventiladores, revisión difusores y componente eléctrico, ajuste de temperatura	**93105583**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
5	nevera lacteos TRUE	Limpieza de difusores, carga de refrigerante, ajuste de bisagras, revisión de motor del ventilador, limpieza profunda	**93101323**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
6	ultracongelador FAGOR	Limpieza profunda, revisión eléctrica, revisión tablero led, limpieza difusor, evaporado, revisión de caucho siliconado de la puerta.	**9310795252**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
7	nevera congelador asber - VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE 2 PUERTAS -AR43DT	Limpieza de difusores, carga de refrigerante, ajuste de bisagras, revisión de motor del ventilador, limpieza profunda	**9310796123**	Centro de Comercio y servicios	Ibague

8	Congelador panoramico FRIOMIX mal funcionamiento,	Limpieza de difusores, carga de refrigerante, ajuste de bisagras, revisión de motor del ventilador, limpieza profunda	**93105513**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
9	Congelador y nevera mixta de 6 puertas marca GMS fuera de servicio	Arreglo del piso de la nevera, colocada de base en angulo de 1.1/2" con 6 rodachines tipo industrial anclada debidamente pintada, reforzada de paredes, cambio de ventiladores de la unidad condensadora, y colocada de programador	**93106623**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
10	Refrigerador REFRIGERADOR >>ULTRA LAB XX1 ----- EN ACERO INOX. DOS ENTREPANOS, DE 77X71X84 CENT. APROX.	cambio de motores ventiladores, revisión difusores y componente eléctrico, cambio de programador de temperatura	**9310934**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
11	Refrigerador Feco Vertical, mal funcionamiento	reparar- revisar termostato y componente eléctrico, cambiar motores de los ventiladores	**107312086**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
12	Maquina de vacio kramer fuera de servicio	revisión de bomba de vacío, cambio de empaques puerta de sellado, revisión de bornes y resistencias, cambio de cinta selladora,cambio de contactores de sellado y resistencias	**9310795253**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
13	Maquina de vacio BBG fuera de servicio	revisión de bomba de vacío, cambio de empaques puerta de sellado, revisión de bornes y resistencias, cambio de cinta selladora,cambio de contactores de sellado y resistencias	**93106933**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
14	Refrigerador lassele 1 puerta - ENFRIADOR POR EVAPORACION	revisión de bomba de vacío, cambio de empaques puerta de sellado, revisión de bornes y resistencias, cambio de cinta selladora,cambio de contactores de sellado y COCINA 2025-1	**93101323**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
15	Refrigerador Horizontal lassele 2 puertas	Reparar. Suministro de compresor de 1/6 r 134, filtro de secador, vacío al sistema, carga de refrigerante. Suministro de programador de temperatura. verificar funcionamiento y termostato	**93101323**	Centro de Comercio y servicios	Ibague

16	Parrilla en acero inoxidablee OZTI	Limpieza flautas, revisión fistos, limpieza profunda y lijado armazón, revisión línea de cobre conducción de gas, ajuste perillas.	**107311806**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
17	Parrilla abatible en Acero Inoxudable - Manufacturada -CORIAT - ACV-3 - GAS	Reposición de parrilla faltante ,cambio de flauta en mal estado	**107311806**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
18	Horno Imperial 1 Modulo Estufa Imperial 1	cambio de termostato, ajuste laminas, adaptación del piloto y encendido eléctrico, reparación recamara	**10733334**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
19	Horno Imperial 2 Modulo Estufa Imperial 1	Revisión fisto, limpieza y ajuste flautas, limpieza profunda	**10733334**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
20	Horno de Convección - CMP 101G	cambio de termostato, ajuste laminas, adaptación del piloto y encendido eléctrico, reparación recamara	**9310792389**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
21	horno combi Rational - CMP 101G	Limpieza profunda de vidrio templado, recamara, portabanderas. Verificación caldera, bomba de agua y desagües. Monitoreo de tarjeta electrónica	**9310792389**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
22	sarten basculante : BASCULANTE CE1009BO1258	Prueba de funcionamiento, revisión piloto de encendido, limpieza profunda láminas y recamara de cocción. Ajuste volcó y manija	**93101322**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
23	horno pizzero - HORNO DE COCINA	reparacion de boton de encendido, fabricacion de lámina de piso y ajuste	**93103981**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
24	estufa imperial de 6 fogones, plancha y 2 hornos imperial	Limpieza de figones tipos estrella, pulido de plancha en acero inoxidable, revisión y limpieza de flautas gratinador y horno prueba de funcionamiento, arreglo pilotos de encendido hornos, limpieza profunda láminas y recamara del horno, adaptación de parrillas portabandeja	**10733334**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
25	horno microndas radiance	reparación de tablero digital y revisión eléctrica	**93106930**	Centro de Comercio y servicios	Ibague

26	modulo de cocina 1	fogones desnivelados - fitros torcidos - lampara submarina no funciona adecuadamente - fogones presentan corrosion - planchas incrustadas - el armazon general del modulo	**93104197**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
27	modulo de cocina 2	fogones desnivelados - fitros torcidos - lampara submarina no funciona adecuadamente - fogones presentan corrosion - planchas incrustadas - el armazon general del modulo	**93104196**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
28	Horno Combi Unox / CHEFTOP XVC15EG - ABATIDOR	limpieza profunda de recamara, bandejero, verificación de tablero, revisión de válvula de ingreso de gas, revisión desagüe y entrada de agua	**9310795251**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
29	Licuadoras Semi Industriales Omniblend (6 Unidades) TM-767	Revisión motor, lubricar eje y piñones, limpieza profunda de carcasa, revisión funcionamiento componente eléctrico	**9310795255, 9310799315, 9310799316. 9310799317, 9310799319, 9310799324**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
30	Grameras Digitales Gramo a Gramo Tor rey (6 Unidades)	Ajuste de base y niveladores, calibración. reposición de cargador, cambio de vidrio de pantalla, revisión funcionamiento	**931079322, 9310794316, 9310795260, 9310795261, 9310795262, 9310793856**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
31	estufa 2 fuegos pallomaro / TORNADO / ETS-12-2	limpieza profunda desincsrustar, limpiar corrosión, cambiio de fistos, arrglo de linea de cobre y arreglos de fogones tipo estrella	**9310795223 - 9310795224- 9310795225- 9310795226- 9310795227- 9310795228- 9310795229- 9310795230- 9310795231**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
32	plancha portartil pallomaro / PLANCHA ASADORA DE 12 PULGADAS / TORNADO	limpieza profunda desincsrustar, limpiar corrosión, cambiio de fistos	**9310795232- 9310795233- 9310795234- 9310795235- 9310795236- 9310795237- 9310795238- 9310795239- 9310795240**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
33	Mesa de trabajo con Poceta (9)	Ajuste de llaves de suministros de agua, arreglo de desagües	**9310795178- 9310795179- 9310795180- 9310795181- 9310795182- 9310795183- 9310795184- 9310795185- 9310795186**	Centro de Comercio y servicios	Ibague

34	Deshidratador Lem horno de cocina/ deshidratador marca lem 110 v/ modelo 778	Revisión fisto, limpieza y ajuste flautas, limpieza profunda. Revisar encendido, ajuste de puertas, adaptar termostato.cambio de temporizador	**922618469**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
35	MAQUINA FABRICADORA DE HIELO, CAPACIDAD 200 A 300 LIBRAS.- SCOTSMAN	Corregir escape de refirgerante y todos los accesorios para su funcionamiento ,cambio de bujes de la bomba, cambio del ventilador de la condensadora ///////// Cambio de filtros, limpieza y ajuste de boquillas, lavada de tanque acumulador de agua, sellada de filtraciones de agua, lavada de unidad condensadora	**93101849**	Escuela gastronómica	Melgar
36	REFRIGERADOR CONGELADOR, CAPACIDAD 28 KILOS, CON PUERTAS SOLIDAS.-BLAST FREEZER 30/25- ELECTROLUX	Limpieza profunda, reposición de 4 bandejas - Revisión funcionamiento y componentes eléctricos. Lavada de evaporador y condensador,ajuste de conexiones eléctricas ,lubricada de motores - Arreglo de sistema de arranque mediante el cambio o arreglo de tarjeta de control incluye trasformador de potencia,corregirm escape de refrigerante con sus respectivos accesorios ,cambio de Contactor auxiliar y cambio de rodamientos a los motores ventiladores	**93101853**	Escuela gastronómica	Melgar
37	CONGELADOR >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD N.A. UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CARACTERISTICA N.A. DIMENSION 1260 X 1830 X 800 MM MATERIAL ACERO INOXIDABLE - ICOMAGER - VERTICAL EN ACERO INOXIDABLE DE 2 PUERTAS	verificar funcionamiento, cambio de refrigerante, limpieza de difusores, limpieza de parrillas ,condensador y evaporador y desagüe, revisión general //////// Cambio de motores ventiladores , cambio de contactores, cambio de controlador y resistencia	**93104068**	Escuela gastronómica	Melgar
38	REFRIGERADOR >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CARACTERISTICA COMBINADO(A) DIMENSION 6.5 PIES CUBICOS MATERIAL ACERO INOXIDABLE - SLL264- 1400JA - REFRIGERADOR EN ACERO INOXIDABLE DE 6 PUERTAS - DELUXE	Limpieza de difusores, carga de refrigerante, ajuste de bisagras, revisión de motor del ventilador, limpieza profunda ////// Arreglo del piso de la nevera, colocada de base en angulo de 1.1/2” con 6 rodachines tipo industrial anclada debidamente pintada, reforzada de paredes, cambio de ventiladores de la unidad condensadora, y colocada de programador	**93106622**	Escuela gastronomica	Melgar

39	CONGELADOR >> TIPO ELEMENTO=ELEMENTO DEVOLUTIVO;UNIDAD DE MEDIDA=UNIDAD; - DE 23 PIES CUBICOS, FRENTE ACERO INOX. CON RUEDAS. POTENCIA 1/2HP. CON CERRADURA. MEDIDAS 68 FRENTE X 0.75 PROFUNDIDAD Y 2.12 MTS DE ALTURA. - VERTICAL	Reparar, revisar funcionamiento de difusores y ventiladores, cambio de refrigerante Revisión eléctrica y limpieza profunda ----- Reparar. Suministro de compresor de 1/3 r 134, filtro de secador, vacío al sistema, carga de refrigerante. Suministro de programador de temperatura. verificar funcionamiento y termostato	**9310825 - 9310825**	Escuela gastronomica	Melgar
40	EMPACADORA AL VACIO >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD N.A. UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CARACTERISTICA AL VACIO MONOFASICA MATERIAL ACERO INOXIDABLE	Mantenimiento: arreglos de empaques , mantenimiento preventivo general puesta en marcha	**93106934**	Escuela gastronomica	Melgar
41	HORNO MICROHONDAS INDUSTRIAL / TMW 1100E	MANTENIMIENTO CORRECTIVO / Cambio de targete de comando.	**93106923**	Escuela gastronomica	Melgar
42	MAQUINA PARA GRANIZADO, DOBLE CUCHILLA CAPACIDAD 20 LITROS.ELMECO / 2 TANQUES	Aspas partida y mantenimiento GENERAL	**93101814**	Escuela gastronomica	Melgar
43	EXTRACTOR PARA JUGOS Y CITRICOS TIPO INDUSTRIAL.-	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	**93101821**	Escuela gastronomica	Melgar
44	MODULO DE COCINA : MODULO CALIENTE PARA FUERTES Y ENTREDAS, COMPUESTO POR 4 ESTUFAS,4 PARRILLAS,4 PLANCHAS LISAS ,2 BAÑO MARIA CON BASE EN ACERO INOXIDABLE /// SSCPE-65	Adecuar soporte metálico para bandejas, destrabar bandejas, reposición de niveladores. ////// Limpieza de fistos, revisión línea de cobre y limpieza, limpieza profunda de fogones de estrella, limpieza de venturos de fogones, pulido de planchas de acero inoxidable, limpieza y ajuste de flautas, verificación funcionamiento de freidoras, limpieza profunda de campanas de extracción, revisión placas de inducción, ajuste de perillas de encendido	**93103272 - 93103360**	Escuela gastronomica	Melgar
45	FREIDORA INDUSTRIAL FREIDORA A GAS DE DOS QUEMADORES. CAP.20 A 30 LIBRAS.	Revisar flautas y fistos. Verificar termostato,cambio de valvula en mal estado - Limpieza de fistos, revisión línea de cobre y limpieza profunda.	**93102025**	Escuela gastronomica	Melgar
46	SALAMANDRA EN ACERO INOXIDABLE / MODELO 1409	MANTENIMIENTO PREVENTIVO GENERAL - LIMPIEZA Y VERIFICACION	**93101773**	Escuela gastronomica	Melgar

47	BATIDORA KITCHEN AID CON REGULADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD CAPACIDAD DE 5 LITROS.	MANTENIMIENTO CORRECTIVO: ARRELO DE CONTROL DE VELOCIDADES . ***** Cambio de escobillas y rodamientos***** Revisión de motor, engranajes y ejes, lubricación, revisión componentes eléctricos. piñones, limpieza profunda de carcasa,	**93101807**	Escuela gastronomica	Melgar
48	MAQUINA PARA HACER HIELO SCOTSMAN >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CARACTERISTICA TANQUE DE ALMACENAMIENTO Y AISLAMIENTO TERMICO DIMENSION N.A. MATERIAL ACERO - MAQUINA HIELO 200LB COMPLETA A. INOXI	Suministro e instalación de bomba de succión ,revisión de tarjeta electrónica, cambio de sensores de puerta y llenado - Lavado de tanque de almacenamiento de hielo, limpieza de compuertas , cambio de filtros de entrada de agua, lavada del condensador	**9310791855**	Centro de comercio y servicios	Ibague
49	GRANIZADORA >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 24 LT UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CARACTERISTICA CON 2 TANQUES DIMENSION N.A. MATERIAL ACERO INOXIDABLE	Cambio de compresor de 1/3,con sus re4spectivos accesorios ,cambio de empaquetadura y controles de temperatura - revisión de desagüe, ajuste de llave y cuello de ganso	**93106655**	Centro de comercio y servicios	Ibague
50	REFRIGERADORA : TURBO AIR	Verificar funcionamiento, puertas y revisar funcionamiento eléctrico, refrigerante Limpieza profunda, revisar difusor y ventiladores	**93106656**	Centro de comercio y servicios	Ibague
51	REFRIGERADOR REF.TUC-27 /	Verificar funcionamiento, puertas y revisar funcionamiento eléctrico, refrigerante. Limpieza profunda, revisar difusor y ventiladores ------- Cambio de ventiladores cambio de programador de temperatura ,colocada de iluminación a el equipo	**93101968**	Centro de comercio y servicios	Ibague
52	CAFETERA PARA SPRESS Y CAPUCHINO A 220 V. - M22 PLUS - CIMBALI	verificar funcionamiento, revisión eléctrica, Arreglo del sistema de bombeo de agua ,desmonte de calderil para limpieza, corregir corto en las resistencias o cambio de las mismas.	**93101815**	Centro de comercio y servicios	Ibague
53	MAQUINA DE CAFE >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A. - ASTORIA	Arreglo de corto eléctrico que presenta el equipo, rebobinada de bomba de llernado,arreglo de lanzas de suministro de agua y vapor /////// Revisión caldera, válvulas de paso de agua, motor eléctrico verificación manómetros, paso de agua, desagüe y componentes eléctricos, limpieza de boquillas de los grupos.	**93106649**	Centro de comercio y servicios	Ibague

54	MAQUINA DE CAFE >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD N.A. UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE MARZOCCO CARACTERISTICA DOBLE CALDERA Y SISTEMA SEMIAUTOMATICO DIMENSION N.A. - MARZOCCO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO GENERAL - LIMPIEZA Y VERIFICACION	**93106647**	Centro de comercio y servicios	Ibague
55	MAQUINA DE CAFE >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A. - ASTORIA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO GENERAL - LIMPIEZA Y VERIFICACION	**93106650**	Centro de comercio y servicios	Ibague
56	MAQUINA DE CAFE >> TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 6 LITROS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE ASTORIA CARACTERISTICA ELECTRONICA PROGRAMABLE DIMENSION N.A. - ASTORIA	Revisar caldera y manómetros, verificar funcionamiento.arreglo o cambio de tarjetas de control,arreglo de bomba de agua del calderin	**93106648**	Centro de comercio y servicios	Melgar
57	BATIDORA INDUSTRIAL DE 15 LITROS - JET-20-J / - MARCA:SPAR MIXER;SERIAL:101030; MODELO:JET-20-J;OBSERVACIONES:BATIDORA INDUSTRIAL DE 15 LITROS	Revisión motor, lubricar eje y piñones, limpieza profunda de carcasa, revisión funcionamiento componente eléctrico,cambio de rodamientos	**93103983**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
58	HORNO DE COCINA - MARCA:N/A;SERIAL:SIN SERIAL;MODELO:N/A;OBSERVACIONES:ROTATORIO A GAS PARA 12 BANDEJAS	Desmonte de quemador para arreglo, corregir la chispa de encendido ,Desmonte del motor de la turbina para arreglo .Revisión fisto, limpieza y ajuste flautas, limpieza profunda.	**93105551**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
59	MAQUINA PARA HACER PAN:MARCA:N/A;SERIAL:YF50103;MODELO:HS 50 A SPIRAL MIXER;OBSERVACIONES:AMAZADORA 50 LIBRAS	Desmonte y rectificada de piñones, cambio de chumacera y rodamientos a el motor electrico, y arreglo del sistema de aranque del motor electrico / Ajuste de conexiones eléctricas, engrasada de chumaceras ajuste de correas y cadenas	**93103982**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
60	HORNO DE COCINA : TIPO ELEMENTO DEVOLUTIVO CAPACIDAD 3 GNS UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD CLASE COMBINADO CARACTERISTICA N.A. DIMENSION 0.65 X 0.655 X 0.437 MT MATERIAL ACERO INOXIDABLE - ;OBSERVACIONES:DE TRES CAMARAS	Limpieza profunda, revisión de flautas, fistos, recamaar y bandejeros, limpieza de gavetas, cambio de válvula en mal estado	**93106801**	Centro de Comercio y servicios	Ibague

61	CORTADORA DE MASA: MAQUINA PARA HACER PAN CARACTERISTICA DIVISORA DE MASA CON RECIPIENTE Y CUCHILLAS EN ACERO -	mantenimiento preventivo: verificar funcionamiento destrabar tornillo arreglo de motor eléctrico , cambio de correas - lubricar tornillo, lijar bandeja, limpieza profunda	**93104795 - 93106806 - 93103980**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
62	REFRIGERADOR >TUC48|| - TORNADO	mantenimiento preventivo	**9310796106**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
63	Refrigerador Lassele 2 puertas- LUC-350 Serial : LXX-LUC3F-0001	mantenimiento preventivo; Verificar funcionamiento, puertas y revisar funcionamiento eléctrico, refrigerante Limpieza profunda, revisar difusor y ventiladores	**93105584**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
64	BATIDORA >>KITCHEN AID 5 LITROS VELOCIDADES DE MEZCLA 131 852 RPM 110 VOLTIOS	Mantenimietno preventivo: Revision de piñones, engrace de piezas mobilies- ajuste de ejes y revision funcionamiento electrico	**93105514- 93103984**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
65	CARRITO : RODANTE COMPUESTO POR MÓDULOS DE ARCHIVO FIJOS RODANTE	Mnatenimiento : aseguramiento de ruedas	**9310527**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
66	MESA >> DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	Manteniiento corectivo: Soldar entrepaño - asegurar patas con platinas de 3 puntos	**93103996**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
67	FILTRO >> TIPO DE AGUA - CERAMICO DE ALTO FLUJO PARA INTERIORES CON ASPESOR EXTENSIBLE	cambio de filtros, limpieza de pila y ajuste de boquilla	**93108563 - 93108564- 93108565**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
68	.POTENCIA 0.30 HP TAJADORA DE JAMON Y QUESO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO PUESTA EN MACHA , LIMPIEZA A FONDO	**9310795270 - 93101772**	Centro de Comercio y servicios	Ibague
69	GRANIZADORA 1 TANQUE DE 12 L , NS : SA08110250000003 / SA08110250000002	MANTENIMIENTO PREVENTIVO PUESTA EN MACHA , LIMPIEZA A FONDO	**9310799314 - 9310799313**	Centro de Comercio y servicios	Ibagué

Teniendo en cuenta lo anterior es de vital importancia atender novedades de acuerdo al presupuesto asignado para la vigencia 2025 para el rubro de mantenimiento de equipos.

Atentamente

EDWIN ELIEL MARTINEZ CORNELIO

APOYO ADMINISTRATIVO

Escaneado con CamScanner