ANÁLISIS DEL SECTOR

Fecha: 29 de julio de 2025.

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en cumplimiento de su misión institucional orientada a ejecutar actividades de apoyo logístico y de abastecimiento de bienes y servicios, requeridos por el Ministerio de Defensa Nacional para el desarrollo de su misión, actualmente opera 23 comedores bajo la administración de la Regional Centro. Estos comedores están dotados con equipos industriales propios ubicados en distintas unidades de negocio.

Con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento y mantenerlos en óptimas condiciones operativas, se requiere realizar actividades de mantenimiento preventivo y correctivo, de acuerdo con el presupuesto asignado, asegurando así el cumplimiento eficiente de los objetivos institucionales de la Entidad.

A continuación, se establecen otras actividades y mecanismos con énfasis en la información del sector terciario así:

El sector terciario o de servicios, corresponde al sector económico del presente objeto a contratar, el cual involucra a todas las actividades económicas que no producen bienes materiales sino proveen servicios para satisfacer las necesidades que demande la entidad para dar cumplimiento con los requerimientos que se generen en el desarrollo de la misión institucional.
De acuerdo a lo informado por el DANE.

En el mes de junio de 2025, el IPC registró una variación de 0,10% en comparación con mayo de 2025, ocho divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,10%): Restaurantes y hoteles (0,42%), Salud (0,36%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,27%), Bienes y servicios diversos (0,23%), Bienes y servicios para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,20%), Transporte (0,20%), Prendas de vestir y calzado (0,16%) y por último, Información y comunicación (0,12%). Por debajo se ubicaron: Educación (0,01%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,01%), Recreación y cultura (0,00%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,08%).

En junio de 2025 en comparación con mayo de 2025, la variación de las subclases que más aportaron al
índice total fueron: arriendo imputado (0,33%), arriendo efectivo (0,33%), comidas en establecimientos
de servicio a la mesa y autoservicio (0,38%), café y productos a base de café (6,19%), carne de res y

derivados (0,86%), cebolla (6,09%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato
(0,55%), tomate de árbol (17,09%), servicios relacionados con la copropiedad (0,82%) y transporte de
pasajeros y equipaje en avión (5,00%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron:
electricidad (-1,95%), papas (-13,79%), tomate (-7,30%), frutas frescas (-1,45%) y carne de cerdo y
derivados (-1,60%)

En lo corrido del año, (enero - junio), cinco divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del
promedio nacional (3,74%): Educación (5,69%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (4,80%), Restaurantes
y hoteles (4,80%), Transporte (4,38%) y por último, Salud (3,77%). El resto de las divisiones se ubicaron
por debajo del promedio: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (3,39%), Bebidas
alcohólicas y tabaco (3,27%), Bienes y servicios diversos (2,85%), Bienes y servicios para el hogar y para
la conservación ordinaria del hogar (2,70%), Prendas de vestir y calzado (1,53%), Recreación y cultura
(0,87%) y por último, Información y comunicación (-0,64%).

Aspectos Técnicos:

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	3	Limpieza total
			revisión sistema eléctrico
			revisión y ajuste de la banda
			revisión cuchillas
2	LICUADORA INDUSTRIAL	2	Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo).
			Afilado y ajuste de Cuchillas
			Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.
			Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado.
			Ajustes de tornillería.
			Revisión de motor
			Detección de fugas (solo si las hay).
			Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado
			Revisión y ajuste del tablero eléctrico.

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
			Desmonte y lavado de protectores de aspas.
			Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.
			Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
			Revisión y cambio de empaques.
			Revisión sistema de eléctrica.
3	PELA PAPAS	10	Limpieza general del equipo
			revisión sistema eléctrico
			revisión correa
			revisión y ajuste de patas
			revisión de cable de alimentación
			sustitución y cambio de lijas de carbono
4	REFRIGERADOR 800 LITROS	3	Equipo para mantenimiento correctivo con cambio de compresor (filtro secador, tubería de cobre, gas MAPP, soldadura, fundente, recarga refrigerante) presurización del sistema nitrógeno IND. Descontaminación sistema B141, control digital, cable vehicular No. 16, contactor 12 – 18 / 110V, empaques herméticos puerta, rodachinas 6" para base, mantenimiento preventivo, desincrustado, limpieza y ajuste drenaje
5	ESTUFA INDUSTRIAL	2	Limpieza general del equipo
			Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio.
			Revisión y ajuste Válvulas de encendido
6	CAMPANA EN ACERO INOXIDABLE CAL18 10M LARGO	1	• Revisión y limpieza del equipo
			• Desengrase de la campana extractora
			• Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa
			• Desmontaje del ducto descarga
			• Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas.
7	EXTRACTOR TIPO CARACOL	1	• Revisión, limpieza y puesta en funcionamiento
8	ESTUFA INDUSTRIAL (6 FOGONES)	1	• Limpieza general del equipo. (Mantenimiento correctivo)
			• Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio.
			• Revisión y ajuste Válvulas de encendido
9	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo. (Mantenimiento preventivo).
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado
			• Revisión correa
			• Revisión, cambio y ajuste de patas.
			• Revisión cable de alimentación.
			• Sustitución. Cambio de lija o carborundo
10	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo).
			• Afilado y ajuste de Cuchillas

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
			• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado.
			• Ajustes de tornillería.
			• Revisión de motor
			• Detección de fugas (solo si las hay).
			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado
			• Revisión y ajuste del tablero eléctrico.
			• Desmonte y lavado de protectores de aspas.
			• Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
			• Revisión y cambio de empaques.
			• Revisión sistema de eléctrica.
11	REFRIGERADOR SIN ESCARCHA	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
12	CAMPANA EXTRACTORA	1	• Revisión y limpieza del equipo
			• Desengrase de la campana exterior e interior
			• Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa
			• Desmontaje del ducto descarga
			• Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas
13	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo.
			• Afilado y ajuste de Cuchillas
			• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.
			• Revisión de motor
			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado
			• Revisión y ajuste del tablero eléctrico.
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
14	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado
			• Revisión correa
			• Revisión y ajuste de patas
			• Revisión motor.
			• Sustitución. Cambio de lija o carborundo.
15	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo.
			• Afilado y ajuste de Cuchillas

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
			• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.
			• Revisión de motor
			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado
			• Revisión y ajuste del tablero eléctrico.
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
16	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado
			• Revisión correa
			• Revisión y ajuste de patas
			• Revisión motor.
			• Sustitución. Cambio de lija o carborundo.
17	ESTUFA INDUSTRIAL	2	• Limpieza general del equipo
			• Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio.
			• Revisión y ajuste Válvulas de encendido
			• Revisión y ajuste en general de partes
18	FREIDORAS	7	• Limpieza general del equipo
			• Revisión y ajuste de Quemadores
			• Revisión y ajuste Válvulas de encendido
			• Revisión de mangueras
19	CAMPANA EXTRACTORA INCLUIDO MOTORES	1	• Revisión y limpieza del equipo
			• Desengrase de la campana extractora
			• Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa
			• Desmontaje del ducto descarga
			• Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas
20	CONGELADOR VERTICAL	9	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
21	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
22	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
23	LICUADORA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general
24	PELAPAPAS INDUSTRIAL	1	•Limpieza total
			• Revisión y ajuste de la banda

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
			• Revisión sistema eléctrico
			• Revisión cuchillas y/o navajas
25	FREIDORA INDUSTRIAL 10 LITROS	1	Mantenimiento general consistente en desarme, limpieza, cambio de piezas y puesta en funcionamiento.
26	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
27	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	•Limpieza total • Revisión sistema eléctrico • Revisión y ajuste de la banda • Revisión cuchillas y/o navajas
28	LICUADORA INDUSTRIAL	2	requieren mantenimiento general (se encuentra fuera de servicio)
29	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado
			• Revisión correa
			• Revisión y ajuste de patas
			• Revisión cable de alimentación.
			• Sustitución. Cambio de lija o carborundo
30	REFRIGERADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
31	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo.
			• Afilado y ajuste de Cuchillas
			• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado.
			• Ajustes de tornillería.
			• Revisión de motor
			• Detección de fugas (solo si las hay).
			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado
			• Revisión y ajuste del tablero eléctrico.
			• Desmonte y lavado de protectores de aspas.
			• Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
			• Revisión y cambio de empaques.
			• Revisión sistema de eléctrica.
32	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
			• Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado
			• Revisión correa
			• Revisión y ajuste de patas
			• Revisión cable de alimentación.
			• Sustitución. Cambio de lija o carborundo.
			• Revisión y ajuste de Quemadores
			• Revisión y ajuste Válvulas de encendido
33	CAMPANA EXTRACTORA	1	• Revisión y limpieza del equipo
			• Desengrase de la campana exterior e interior
			• Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa
			• Desmontaje del ducto descarga
			• Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas
			• Remplazo de piezas en caso de requerirlo.
34	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Mantenimiento general de la estufa.
35	PLANCHA ASADORA	1	Mantenimiento general de la plancha asadora
36	CONGELADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
37	CONGELADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
38	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
39	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo
40	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.
41	PELAPAPAS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
42	CONGELADOR MARCA INDUCOL CAPACIDAD 800 KILOS	1	Se requiere el mantenimiento de tercer escalón de los dos (2) equipos para que continúen prestando un óptimo servicio en el comedor.
43	REFRIGERADOR 800 kg		•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
44	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
45	PLANCHA Y ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.
46	PROCESADOR DE VERDURAS	1	• Se requiere cambio de cuchillas. • Se requiere limpieza general. • Se requiere un ajuste general. • Revisión sistema de eléctrico
47	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Se requiere cambio de todos los quemadores. • Se requiere cambio de tubería en general • Se requiere cambio de fistos. Se requiere Mantenimiento general.
48	PELA PAPAS	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
49	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado (Se encuentra Directa) • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Desmonte y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica
50	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo
51	CONGELADOR HORIZONTAL 200 LTS	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
52	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo.

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
			• Afilado y ajuste de cuchillas
			• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.
			• Revisión sistema eléctrico - swich de encendido y apagado.
			•Ajustes de tornillería.
			•Revisión de motor
			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado
			• Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
			• Revisión y cambio de empaques.
			• Revisión sistema de eléctrica.
53	ESTUFA INDUSTRIAL SEIS PUESTOS	1	•Limpieza general del equipo
			• Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio.
			• Revisión y ajuste Válvulas de encendido
			• Revisión o cambio de conectores flexibles
			• Revisión o cambio de válvulas de 1/8 diamante con copa original
54	PELA PAPAS	1	Revisión y limpieza del equipo en general.
			• revisión sistema de hidráulico
			• revisión mezclador
			• Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.
			• Revisión sistema eléctrico - swich de encendido y apagado
			• Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de hidráulico
			• Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
			• Revisión y cambio de empaques.
			• Revisión sistema de eléctrico.
55	ESTUFA SEIS PUESTOS	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.
56	PLANCHA DE ASAR CON QUEMADOR	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.
57	CONGELADOR DE TRES CUERPOS DE 800 LITRO	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
58	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
59	PROCESADOR DE ALIMENTO	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
60	PELAPAPA	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
61	LICUADRO INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
62	CONGELADOR HORIZONTAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
63	REFRIGERADOR VERTICAL	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
64	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
65	LICUADORA INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.
66	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas
67	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
68	CONGELADOR 200 LITRO	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
69	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión y ajuste en general de partes
70	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.
71	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas
72	LICUADORA INDUSTRIAL	1	• Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento
73	PELA PAPAS	1	• Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión motor. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo.
74	ESTUFA INDUSTRIAL	1	• Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión y ajuste en general de partes

N°	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO
75	REFRIGERADOR	1	•Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.

NOTA: Los servicios y repuestos de los equipos serán solicitados de acuerdo a la necesidad de la entidad, los cuales pueden aumentar o disminuir.

Lugares de ejecución:

BOGOTA Y CUNDINAMARCA

N°	COMEDORES DE TROPA	PUNTO DE EJECUCION	DIRECCIÓN	CIUDAD
1	COMEDOR N° 3	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADA N° 10 TEQUENDAMA.	CARRERA 7 CON 106.	BOGOTÁ D.C.
2	COMEDOR N° 4	BATALLÓN POLICÍA MILITAR N° 13.	CARRERA 50 18-06.	BOGOTÁ D.C.
3	COMEDOR N° 6	BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 37 GUARDIA PRESIDENCIAL.	CALLE 8 N° 6-25.	BOGOTÁ D.C.
4	COMEDOR N° 7	BATALLÓN DE MANTENIMIENTO JUAN M. ROSILLO	CALLE 19 SUR N° 6-40.	BOGOTÁ D.C.
5	COMEDOR N° 8	ESCUELA DE ARTILLERÍA	KM. 1 VIA USME FRENTE A LA PICOTA.	BOGOTÁ D.C.
6	COMEDOR N° 10	ESCUELA LOGÍSTICA	CARRERA 1 ESTE SUR N° 10-50.	BOGOTÁ D.C.
7	COMEDOR N° 12	COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO FAC	CARRERA 5 N° 2-91 VÍA BARRO BLANCO.	MADRID (Cundinamarca).
8	COMEDOR N° 13	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA LAS COMUNICACIONES	BUGANVILLES CALLE 15 N° 17-15.	FACATATIVA (Cundinamarca).
9	COMEDOR N° 14	BATALLÓN ESPECIAL Y ENERGÉTICOS VÍAL N° 13 “UBALA”	KM. 2 VÍA GACHETA - UBALA	UBALA (Cundinamarca).
10	COMEDOR N° 16	CENTRO DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO AUSTRALIA	KM. 16 VÍA SAN JUAN DE SUMAPAZ VEREDA LA AUSTRALIA.	USME (Cundinamarca).
11	COMEDOR N° 21	AVIACIÓN EJÉRCITO	AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6.	BOGOTÁ D.C.
12	COMEDOR N° 23	BATALLÓN DE SANIDAD	CARRERA 50 N° 18-92.	BOGOTÁ D.C.
13	COMEDOR N° 26	GRUPO AÉREO DEL ORIENTE “GAORI”	AEROPUERTO CATAM PUERTA N°	BOGOTÁ D.C.

N°	COMEDORES DE TROPA	PUNTO DE EJECUCION	DIRECCIÓN	CIUDAD
		MARANDÚA VICHADA	6.	
14	COMEDOR N° 27	COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR	AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6.	BOGOTÁ D.C.

BOYACA (SAMACA, TUNJA, DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA)

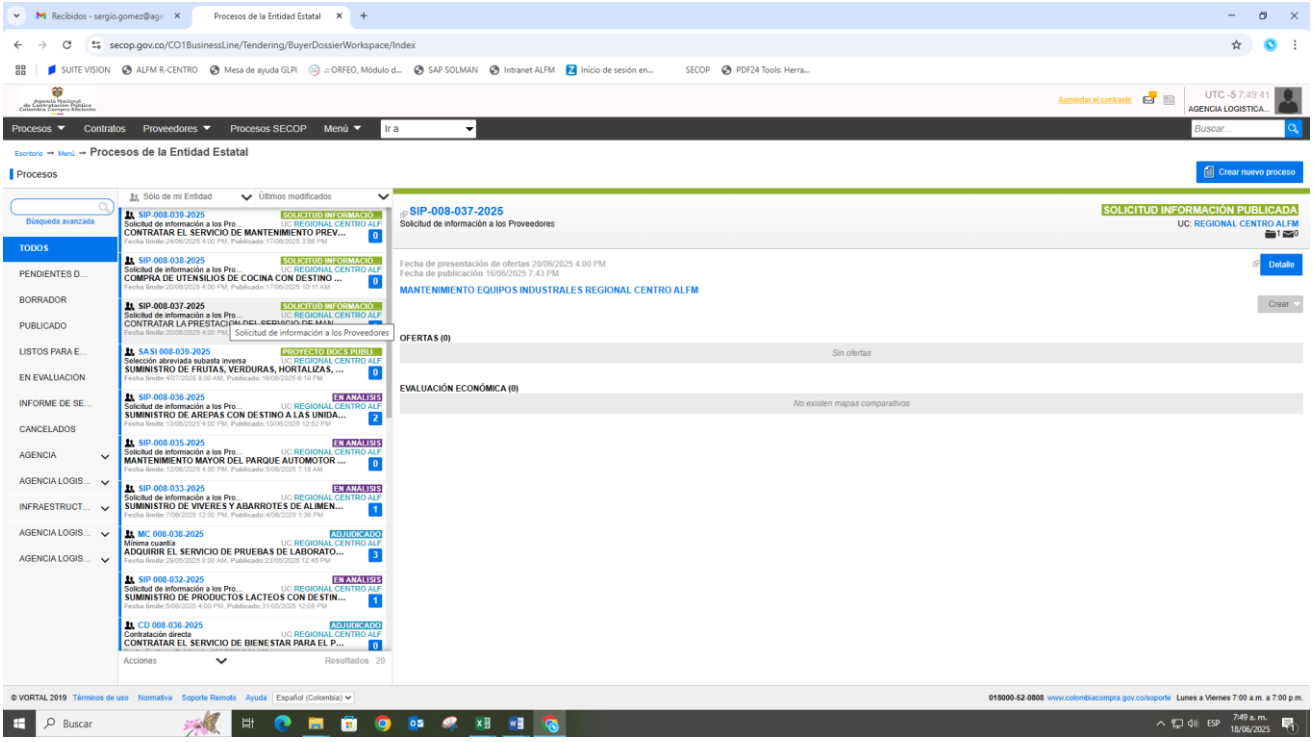
No	COMEDOR	UNIDAD	DIRECCION	CIUDAD
1	COMEDOR N° 17	BATALLÓN DE SERVICIOS No. 1	KM. 1 VIA TOCA BARRIO EL DORADO	TUNJA - BOYACÁ
2	COMEDOR N° 18	GRUPO MECANIZADO SILVA PLAZAS	VEREDA BONZA	DUITAMA - BOYACÁ
3	COMEDOR N° 20	BATALLÓN DE INFANTERÍA No. 45 SUCRE	KRA 9 CON CALLE 6 BARRIO BOYACA	CHIQUINQUIRA – BOYACÁ
4	COMEDOR N° 25	CENTRO DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO No 1	VEREDA LOMA REDONDA, MUNICIPIO DE SAMACA	SAMACA-BOYACA

BODEGA 2 PARQUE EMPRESARIAL PORTOS - COTA

N°	PUNTO DE EJECUCION	DIRECCIÓN	DEPARTAMANTO Y/O MUNICIOPIO
1	CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	AUTOPISTA MEDELLÍN KILOMETRO 2.5 VEREDA PARCELAS DEL MUNICIPIO DE COTA, PARQUE INDUSTRIAL PORTOS SABANA 80 BODEGA NO.1	COTA-CUNDINAMARCA

2. Análisis de Presupuesto Estudio de Mercado:

   El Estudio de mercado se realizó solicitando cotizaciones mediante el evento de cotización con el código SIP-008-037-2025, en el SECOP de la cual no se presentó cotización acorde a lo solicitado por la entidad:



Teniendo en cuenta lo anterior, se solicitó cotización mediante correo electrónico dando respuesta la firma:

LAFRISEVICIO TECNICO

--------- Forwarded message ---------
De: **Lafriservicio Tecnico** <lafriservicio@gmail.com>
Date: lun, 28 jul 2025 a la(s) 9:22 p.m.
Subject: cotizacion de mantenimientos equipos de comedores ALFM
To: Ricardo Augusto Salcedo Rozo <ricardo.salcedo@agencialogistica.gov.co>

--
Atentamente

Coronel (RA) RICARDO AUGUSTO SALCEDO ROZO
Director - Regional Centro
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Tel: (601) 8776600 Ext: 2060
Autopista Medellin Km 2,5 Via Siberia
Centro Empresarial Portos Sabana 80 Bodega 1 y 2 - Colombia
www.agencialogistica.gov.co

2021 TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS
Este documento es propiedad de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, puede contener información privilegiada o confidencial. Por tanto, usar esta información y sus anexos para propósitos ajenos a los de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, divulgarla a personas a las cuales no se encuentre destinado este correo o reproducirla total o parcialmente, se encuentra prohibido en virtud de la legislación vigente. La Entidad no asumirá responsabilidad sobre información, opiniones o criterios contenidos en este correo que no estén directamente relacionados con Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Si usted no es el destinatario autorizado o por error recibe este mensaje, favor borrarlo inmediatamente.

ANALISIS DE PRECIOS

La Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares para el análisis de precios tomará el precio incluido impuestos de la cotización recibida.

COMEDOR PM15 BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revision sistema eléctrico Revision y ajuste de la banda Revision cuchillas Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo). Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. Ajustes de tornillería. Revisión de motor	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
2	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica. Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico	**850.000**	**161.000**	**1.011.500**
3	PELA PAPAS	1	Revision correa Revisión y ajuste de patas Revision de cable de alimentación Sustitución y cambio de lijas de carbono	**475.000**	**90.250**	**565.250**
4	REFRIGERADOR 800 LITROS	1	Equipo para mantenimiento correctivo con cambio de compresor (filtro secador, tubería de cobre, gas MAPP, soldadura, fundente, recarga refrigerante) Presurización del sistema nitrógeno IND. Descontaminación sistema B141, control digital, cable vehicular No. 16, contactor 12 – 18 / 110V, empaques herméticos puerta Rodachinas 6” para base, mantenimiento preventivo, desincrustado, limpieza y ajuste drenaje Limpieza general del equipo	**1.300.000**	**247.000**	**1.547.000**
5	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Revisión y ajuste de Quemadores, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
SUB TOTAL				**4.967.000**	**943.230**	**5.910.730**
COMEDOR GMTEQ BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	CAMPANA EN	1	Revisión y limpieza del equipo	**1.150.000**	**218.500**	**1.368.500**

	ACERO INOXIDABLE		Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmontaje del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas.			
2	EXTRACTOR TIPO CARACOL	1	Revisión, limpieza y puesta en funcionamiento Limpieza general del equipo. (Mantenimiento correctivo)	**450.000**	**85.500**	**535.500**
3	ESTUFA INDUSTRIAL (6 FOGONES)	1	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Limpieza general del equipo. (Mantenimiento preventivo). Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
4	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión, cambio y ajuste de patas. Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo). Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. Ajustes de tornillería. Revisión de motor	**475.000**	**90.250**	**565.250**
5	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica.	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
SUB TOTAL				**4.267.000**	**810.730**	**5.077.730**
COMEDOR PM13 BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	REFRIGERADOR SIN ESCARCHA	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas. Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana exterior e interior	**700.000**	**133.000**	**833.000**
2	CAMPANA EXTRACTORA	1	Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmontaje del ducto descarga	**1.100.000**	**209.000**	**1.309.000**

			Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.			
3	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
4	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión motor. Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	**475.000**	**90.250**	**565.250**
SUB TOTAL				**3.125.000**	**593.750**	**3.718.750**
COMEDOR ESART BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión motor. Sustitución, cambio de lija o carborundo. Limpieza general del equipo	**475.000**	**90.250**	**565.250**
3	ESTUFA INDUSTRIAL	2	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y ajuste en general de partes Limpieza general del equipo	**2.684.000**	**509.960**	**3.193.960**
4	FREIDORAS	1	Revisión y ajuste de Quemadores Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión de mangueras Revisión y limpieza del equipo	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
5	CAMPANA EXTRACTORA INCLUIDO	1	Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desengrase de la campana extractora Desmontaje del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas	**1.100.000**	**209.000**	**1.309.000**

SUB TOTAL				**5.959.000**	**1.132.210**	**7.091.210**
COMEDOR ESLOG BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	CONGELADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
2	REFRIGERADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del producto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
3	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**475.000**	**90.250**	**565.250**
4	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
SUB TOTAL				**3.325.000**	**631.750**	**3.956.750**
COMEDOR CAMAN MADRID (CUNDINAMARCA)						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	PELAPAPAS INDUSTRIAL	1	Limpieza total Revisión y ajuste de la banda Revisión sistema eléctrico Revisión cuchillas y/o navajas	**475.000**	**90.250**	**565.250**
2	FREIDORA INDUSTRIAL 10 LITROS	1	Mantenimiento general consistente en desarme, limpieza, cambio de piezas y puesta en funcionamiento.	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
3	REFRIGERADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
4	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
SUB TOTAL				**3.175.000**	**603.250**	**3.778.250**
COMEDOR ESCOM FACATATIVA (CUNDINAMARCA)						

No.	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	VALOR ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL
1	LICUADORA INDUSTRIAL	2	Requieren mantenimiento general (se encuentra fuera de servicio) Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**1.700.000**	**323.000**	**2.023.000**
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo	**475.000**	**90.250**	**565.250**
3	REFRIGERADOR HORIZONTAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.200.000**	**228.000**	**1.428.000**
SUB TOTAL				**3.375.000**	**641.250**	**4.016.250**
COMEDOR BITER 13 LOCALIDAD USME						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. Ajustes de tornillería. Revisión de motor Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica. Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado Revisión correa	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
2	PELA PAPAS	1	Revisión y ajuste de patas Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	**475.000**	**90.250**	**565.250**

			Revisión y ajuste de Quemadores Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana exterior e interior Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa			
3	CAMPANA EXTRACTORA	1	Desmontaje del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas Remplazo de piezas en caso de requerirlo.	**1.100.000**	**209.000**	**1.309.000**
4	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Mantenimiento general de la estufa.	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
5	PLANCHA ASADORA	1	Mantenimiento general de la plancha asadora	**300.000**	**57.000**	**357.000**
6	CONGELADOR HORIZONTAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas Desmonte del ducto descarga	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
7	CONGELADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas Desmonte del ducto descarga	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
SUB TOTAL				**6.067.000**	**1.152.730**	**7.219.730**
COMEDOR GMSIL DUITAMA (BOYACA)						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y Ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
2	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
3	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
41	PELAPAPAS	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**475.000**	**90.250**	**565.250**
SUB TOTAL				**3.667.000**	**696.730**	**4.363.730**
COMEDOR BATAR SOGAMOSO (BOYACA)						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	CONGELADOR MARCA	1	Se requiere el mantenimiento de tercer escalón de los dos (2) equipos para que continúen prestando un óptimo servicio en el	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**

	INDUCOL		comedor. Desengrase de la campana extractora Revisión y limpieza del equipo			
2	REFRIGERADOR 800 kg	1	Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
3	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
4	PLANCHA Y ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
			SUB TOTAL	**4.192.000**	**796.480**	**4.988.480**
			COMEDOR BISUC CHIQUINQUIRA (BOYACA)			
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	PROCESADOR DE VERDURAS	1	Se requiere cambio de cuchillas. Se requiere limpieza general. Se requiere un ajuste general. Revisión sistema de eléctrico Se requiere cambio de todos los quemadores.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
2	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Se requiere cambio de tubería en general Se requiere cambio de fistos. Se requiere Mantenimiento general.	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
48	PELA PAPAS	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**475.000**	**90.250**	**565.250**
			SUB TOTAL	**2.817.000**	**535.230**	**3.352.230**
			COMEDOR COMANDO GENERAL BOGOTA			
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado (Se encuentra Directa) Ajustes de tornillería. Revisión de motor Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques.	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**

			Revisión sistema de eléctrica Limpieza general del equipo			
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo	**475.000**	**90.250**	**565.250**
3	CONGELADOR HORIZONTAL 200 LTS	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
SUB TOTAL				**2.325.000**	**441.750**	**2.766.750**
COMEDOR BITER 1 SAMACA (BOYACA)						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. Ajustes de tornillería. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica. Limpieza general del equipo Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio.	**850.000**	**161.000**	**1.011.500**
2	ESTUFA INDUSTRIAL SEIS PUESTOS	1	Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión o cambio de conectores flexibles Revisión o cambio de válvulas de 1/8 diamante con copa original Revisión y limpieza del equipo en general. Revisión sistema de hidráulico Revisión mezclador Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**

3	PELA PAPAS	1	Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de hidráulico Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrico.	**475.000**	**90.250**	**565.250**
SUB TOTAL				**2.667.000**	**506.230**	**3.173.730**
COMEDOR BASPC1 TUNJA (BOYACA)						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	ESTUFA SEIS PUESTOS	1	Mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
2	PLANCHA DE ASAR CON QUEMADOR	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	**550.000**	**104.500**	**654.500**
3	CONGELADOR DE TRES CUERPOS DE 800 LITRO	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.200.000**	**228.000**	**1.428.000**
4	REFRIGERADOR	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**700.000**	**133.000**	**833.000**
5	PROCESADOR DE ALIMENTO	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**

6	PELAPAPA	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**450.000**	**90.250**	**565.250**
7	LICUADRO INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
SUB TOTAL				**6.092.000**	**1.162.230**	**7.279.230**
COMEDOR BIGUP BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	CONGELADOR HORIZONTAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
2	REFRIGERADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
3	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**475.000**	**90.250**	**565.250**
4	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
5	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
SUB TOTAL				**4.325.000**	**821.750**	**5.146.750**
COMEDOR BAMAN BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**

1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**
2	CONGELADOR 200 LITRO	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
3	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y ajuste en general de partes	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
4	REFRIGERADOR	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
5	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
SUB TOTAL				**5.192.000**	**986.480**	**6.178.480**
COMEDOR BASAN BOGOTA						
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Limpieza general del equipo	**850.000**	**161.500**	**1.011.500**

			Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado			
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión motor. Sustitución. Cambio de lija o carborundo. Limpieza general del equipo	**475.000**	**90.250**	**565.250**
3	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y ajuste en general de partes	**1.342.000**	**254.980**	**1.596.980**
4	REFRIGERADOR	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.000.000**	**190.000**	**1.190.000**
SUB TOTAL				**3.667.000**	**696.730**	**4.363.730**

PRECIOS DE REFERENCIA

Que, realizado el análisis de la cotización allegada por el potencial oferentes, se presentan a continuación los precios de referencia **incluido impuestos,** para **CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.**

COMEDOR PM15 BOGOTA				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revision sistema eléctrico Revision y ajuste de la banda Revision cuchillas Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo). Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado.	**1.190.000**

			Ajustes de tornillería. Revisión de motor	
2	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica. Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico	**1.011.500**
3	PELA PAPAS	1	Revision correa Revisión y ajuste de patas Revision de cable de alimentación Sustitución y cambio de lijas de carbono	**565.250**
4	REFRIGERADOR 800 LITROS	1	Equipo para mantenimiento correctivo con cambio de compresor (filtro secador, tubería de cobre, gas MAPP, soldadura, fundente, recarga refrigerante) Presurización del sistema nitrógeno IND. Descontaminación sistema B141, control digital, cable vehicular No. 16, contactor 12 – 18 / 110V, empaques herméticos puerta Rodachinas 6” para base, mantenimiento preventivo, desincrustado, limpieza y ajuste drenaje Limpieza general del equipo	**1.547.000**
5	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Revisión y ajuste de Quemadores, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido	**1.596.980**
		SUB TOTAL		**5.910.730**
		COMEDOR GMTEQ BOGOTA		
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	CAMPANA EN ACERO INOXIDABLE	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmontaje del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas.	**1.368.500**
2	EXTRACTOR TIPO CARACOL	1	Revisión, limpieza y puesta en funcionamiento Limpieza general del equipo. (Mantenimiento correctivo)	**535.500**
3	ESTUFA INDUSTRIAL (6 FOGONES)	1	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Limpieza general del equipo. (Mantenimiento preventivo). Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**1.596.980**
4	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión, cambio y ajuste de patas. Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo).	**565.250**

			Afilado y ajuste de Cuchillas	
			Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.	
			Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado.	
			Ajustes de tornillería.	
			Revisión de motor	
5	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Detección de fugas (solo si las hay).	**1.011.500**
			Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado	
			Revisión y ajuste del tablero eléctrico.	
			Desmonte y lavado de protectores de aspas.	
			Revisión del buen funcionamiento de las resistencias.	
			Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
			Revisión y cambio de empaques.	
			Revisión sistema de eléctrica.	
SUB TOTAL				**5.077.730**
COMEDOR PM13 BOGOTA				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	REFRIGERADOR SIN ESCARCHA	1	Revisión y limpieza del equipo	**833.000**
			Desengrase de la campana extractora	
			Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa	
			Desmonte del ducto descarga	
			Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	
			Revisión y limpieza del equipo	
			Desengrase de la campana exterior e interior	
2	CAMPANA EXTRACTORA	1	Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa	**1.309.000**
			Desmontaje del ducto descarga	
			Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas	
			Limpieza minuciosa de todo el equipo.	
			Afilado y ajuste de Cuchillas	
			Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.	
3	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Revisión de motor	**1.011.500**
			Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado	
			Revisión y ajuste del tablero eléctrico.	
			Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	
			Limpieza general del equipo	
			Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	
4	PELA PAPAS	1	Revisión correa	**565.250**
			Revisión y ajuste de patas	
			Revisión motor.	
			Sustitución. Cambio de lija o carborundo.	
SUB TOTAL				**3.718.750**
COMEDOR ESART BOGOTA				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**

1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**1.011.500**
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión motor. Sustitución, cambio de lija o carborundo. Limpieza general del equipo	**565.250**
3	ESTUFA INDUSTRIAL	2	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y ajuste en general de partes Limpieza general del equipo	**3.193.960**
4	FREIDORAS	1	Revisión y ajuste de Quemadores Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión de mangueras Revisión y limpieza del equipo	**1.011.500**
5	CAMPANA EXTRACTORA INCLUIDO	1	Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desengrase de la campana extractora Desmontaje del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas	**1.309.000**
SUB TOTAL				**7.091.210**
COMEDOR ESLOG BOGOTA				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	CONGELADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.190.000**
2	REFRIGERADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del producto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.190.000**

3	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**565.250**
4	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general	**1.011.500**
SUB TOTAL				**3.956.750**
COMEDOR CAMAN MADRID (CUNDINAMARCA)				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	PELAPAPAS INDUSTRIAL	1	Limpieza total Revisión y ajuste de la banda Revisión sistema eléctrico Revisión cuchillas y/o navajas	**565.250**
2	FREIDORA INDUSTRIAL 10 LITROS	1	Mantenimiento general consistente en desarme, limpieza, cambio de piezas y puesta en funcionamiento.	**1.011.500**
3	REFRIGERADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.011.500**
4	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	**1.190.000**
SUB TOTAL				**3.778.250**
COMEDOR ESCOM FACATATIVA (CUNDINAMARCA)				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	2	Requieren mantenimiento general (se encuentra fuera de servicio) Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**2.023.000**
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo	**565.250**
3	REFRIGERADOR HORIZONTAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.428.000**

SUB TOTAL				**4.016.250**
COMEDOR BITER 13 LOCALIDAD USME				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. Ajustes de tornillería. Revisión de motor Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica. Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado Revisión correa	**1.011.500**
2	PELA PAPAS	1	Revisión y ajuste de patas Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo. Revisión y ajuste de Quemadores Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana exterior e interior Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa	**565.250**
3	CAMPANA EXTRACTORA	1	Desmontaje del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañas Remplazo de piezas en caso de requerirlo.	**1.309.000**
4	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Mantenimiento general de la estufa.	**1.596.980**
5	PLANCHA ASADORA	1	Mantenimiento general de la plancha asadora	**357.000**
6	CONGELADOR HORIZONTAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas	**1.190.000**

			Desmonte del ducto descarga	
7	CONGELADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas Desmonte del ducto descarga	**1.190.000**
SUB TOTAL				**7.219.730**
COMEDOR GMSIL DUITAMA (BOYACA)				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y Ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**1.190.000**
2	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	**1.011.500**
3	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	**1.596.980**
41	PELAPAPAS	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**565.250**
SUB TOTAL				**4.363.730**
COMEDOR BATAR SOGAMOSO (BOYACA)				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	CONGELADOR MARCA INDUCOL	1	Se requiere el mantenimiento de tercer escalón de los dos (2) equipos para que continúen prestando un óptimo servicio en el comedor. Desengrase de la campana extractora Revisión y limpieza del equipo	**1.190.000**
2	REFRIGERADOR 800 kg	1	Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.190.000**
3	LICUADORA INDUSTRIA	1	Se requiere el mantenimiento preventivo	**1.011.500**
4	PLANCHA Y ESTUFA INDUSTRIAL	1	Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general.	**1.596.980**
SUB TOTAL				**4.988.480**
COMEDOR BISUC CHIQUINQUIRA (BOYACA)				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	PROCESADOR	1	Se requiere cambio de cuchillas.	**1.190.000**

	DE VERDURAS		Se requiere limpieza general. Se requiere un ajuste general. Revisión sistema de eléctrico Se requiere cambio de todos los quemadores.	
2	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Se requiere cambio de tubería en general Se requiere cambio de fistos. Se requiere Mantenimiento general.	**1.596.980**
48	PELA PAPAS	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**565.250**
SUB TOTAL				**3.352.230**
COMEDOR COMANDO GENERAL BOGOTA				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado (Se encuentra Directa) Ajustes de tornillería. Revisión de motor Detección de fugas (solo si las hay). Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Desmonte y lavado de protectores de aspas. Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica Limpieza general del equipo	**1.011.500**
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión cable de alimentación. Sustitución. Cambio de lija o carborundo	**565.250**
3	CONGELADOR HORIZONTAL 200 LTS	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.190.000**
SUB TOTAL				**2.766.750**
COMEDOR BITER 1 SAMACA (BOYACA)				

No.	EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	VALOR TOTAL
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. Ajustes de tornillería. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrica. Limpieza general del equipo Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio.	**1.011.500**
2	ESTUFA INDUSTRIAL SEIS PUESTOS	1	Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión o cambio de conectores flexibles Revisión o cambio de válvulas de 1/8 diamante con copa original Revisión y limpieza del equipo en general. Revisión sistema de hidráulico Revisión mezclador Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias.	**1.596.980**
3	PELA PAPAS	1	Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de hidráulico Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Revisión y cambio de empaques. Revisión sistema de eléctrico.	**565.250**
SUB TOTAL				**3.173.730**
COMEDOR BASPC1 TUNJA (BOYACA)				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	ESTUFA SEIS PUESTOS	1	Mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	**1.596.980**

2	PLANCHA DE ASAR CON QUEMADOR	1	mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general.	**654.500**
3	CONGELADOR DE TRES CUERPOS DE 800 LITRO	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.428.000**
4	REFRIGERADOR	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**833.000**
5	PROCESADOR DE ALIMENTO	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**1.190.000**
6	PELAPAPA	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**565.250**
7	LICUADRO INDUSTRIAL	1	requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**1.011.500**
SUB TOTAL				**7.279.230**
COMEDOR BIGUP BOGOTA				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	CONGELADOR HORIZONTAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora	**1.190.000**

			Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	
2	REFRIGERADOR VERTICAL	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.190.000**
3	PELAPAPA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**565.250**
4	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas.	**1.011.500**
5	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	**1.190.000**
SUB TOTAL				**5.146.750**
COMEDOR BAMAN BOGOTA				
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento	**1.011.500**
2	CONGELADOR 200 LITRO	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.190.000**

3	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y ajuste en general de partes	**1.596.980**
4	REFRIGERADOR	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	**1.190.000**
5	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas	**1.190.000**
		SUB TOTAL		**6.178.480**
		COMEDOR BASAN BOGOTA		
No.	**EQUIPO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCION MANTENIMIENTO**	**VALOR TOTAL**
1	LICUADORA INDUSTRIAL	1	Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado	**1.011.500**
2	PELA PAPAS	1	Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión motor. Sustitución. Cambio de lija o carborundo. Limpieza general del equipo	**565.250**
3	ESTUFA INDUSTRIAL	1	Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y ajuste en general de partes	**1.596.980**
4	REFRIGERADOR	1	Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmonte del ducto descarga	**1.190.000**

			Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas.	
SUB TOTAL				**4.363.730**

ELABORÓ.	**APROBÓ**
NOMBRE: FABIAN PEÑA LOSADA	**NOMBRE:** MY (RA) Jose Libardo Sisa P
CARGO: TASD	**CARGO:** Coordinador Administrativo
FIRMA: ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO	**FIRMA DE APROBACIÓN:** ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO