

Anexo 01.- Certificado para acreditar ofrecimiento de especificaciones técnicas

Proceso de Contratación 030-00-H-CACOM5-GRUAL-2020

Yo, **CATALINA RENDON RENDON**, en mi condición de Representante Legal de **SOLOGEM S.A.S.**, declaro y acepto conocer íntegramente el contenido de todas y cada una de las especificaciones técnicas así como de los **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS** detalladas en el estudio previo que hace parte del proceso de mínima cuantía **No. 030-00-H-CACOM5-GRUAL-2020**.

De igual manera, manifiesto haber efectuado en forma personal, un análisis detallado, minucioso y exhaustivo de las especificaciones técnicas contenidas en los documentos del proceso, **lo que indica expresamente, que bajo ningún motivo me exonero de la responsabilidad que me acude a su cumplimiento.**

Con la suscripción del presente Anexo, en forma voluntaria e irrevocable, **ACEPTO** las especificaciones técnicas mínimas requeridas planteadas por el Ministerio de Defensa –Fuerza Aérea Colombiana –Comando Aéreo de Combate No. 5 en el anexo técnico y especificaciones técnicas establecidas y demás que puedan surgir a partir de las diferentes adendas generadas en desarrollo del proceso; en consecuencia **ME COMPROMETO A DARLES Estricto Cumplimiento, así:**

DESCRIPCIÓN	ACEPTACIÓN EXPRESA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del Proceso de Contratación de mínima cuantía No. 030-00-H-CACOM5-GRUAL-2020 , cuyo objeto consiste en ejecutar EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5.	<u>SI ACEPTO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, ASÍ COMO EL PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN.</u>

1. Identificación Adicional Requerida

- ✓ Los materiales y repuestos a utilizar en las mantenimientos solicitados y que estarán a cargo del contratista, deberán ser originales, **CERTIFICADOS** junto con su carta de instrucciones avalado por la entidad encargada o documento que se requiera para su debido funcionamiento y respectivas garantías.
- ✓ El Comando Aéreo de Combate No. 5 bajo la coordinación del Supervisor, suministrará las autorizaciones correspondientes mediante procedimientos coordinados previamente para la intervención de las redes gasodomésticas y equipos que se requiera intervenir.
- ✓ Relación laboral: El proveedor y sus empleados durante la ejecución del contrato no tendrán ningún vínculo laboral con el Comando Aéreo de Combate No. 5 por tanto, cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones no será responsabilidad de la Unidad Militar Aérea.
- ✓ El contratista debe acatar las recomendaciones y/o observaciones que formule el supervisor del contrato, durante la vigencia del mismo, y deberá subsanar de inmediato cualquier deficiencia en la prestación del servicio y de manera general, obrará con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
- ✓ **El Contratista debe entregar un informe detallado de inspección de cada elemento, y otro informe de iguales características de la ejecución del contrato con registro fotográfico y concepto detallado de sus actividades, una vez terminada las actividades técnicas de mantenimientos y de corrección de cada una de los equipos, al supervisor del contrato.**
- ✓ Entregar mensualmente informes sobre el estado de cuenta de la ejecución del contrato al supervisor
- ✓ Realizar con el supervisor cortes de ejecución del contrato, cada vez que se vaya a realizar trámites de pago.

2. Unidad de Medida: Global

3. Patrones de Desempeño Mínimos

Ficha o estudio técnico del bien o servicio a contratar	
Denominación	Mantenimiento preventivo y correctivo a todo costo de los equipos de cocina, gasodomésticos, lavadoras, secadoras y marmitas del CACOM-5
Usos	Equipos de calentamiento, calefacción, mecánicos, eléctricos de preparación y transformación para alimentos, gasodomésticos.
Orígenes, fabricantes, marcas de los equipos a intervenir.	BOSCH, HACEB, ABBA, CLASIC, ZINGAL, LG, SAMSUNG, WHIRPOOL Y SIEMENS , GENERAL ELECTRIC
Licencias y/o manuales correspondientes.	LICENCIA ONAC (ORGANIZACIÓN NACIONAL DE ACREDITACION Y CERTIFICACION), PARA MANEJO Y DESEMPEÑO CALIFICADO EN GAS NATURAL. NORMA NTC 2505 NORMA NTC 3631 REGISTRO FCR DE ALCANOS DE COLOMBIA
Otras especificaciones	El servicio se realizará de acuerdo a las necesidades presentadas por las diferentes aéreas donde están ubicados los equipos, hasta agotar el presupuesto.

4. Obligaciones del contratista:

- ✓ El contratista deberá contar con todos y cada uno de los implementos y herramientas necesarias para la correcta ejecución del objeto del presente proceso, teniendo en cuenta que el CACOM-5 no cuenta con la infraestructura ni herramientas necesarias. Así mismo con el transporte que se requiera.
- ✓ Es una obligación del contratista coordinar y elaborar con el supervisor el cronograma de visitas para el mantenimiento de los equipos de cocina, panadería, gasodomésticos, lavadoras, secadoras y marmitas establecidos en el objeto del contrato, esto teniendo en cuenta el plan de pagos programado y por el cual es necesario que este cronograma se elabore de acuerdo a las prioridades de mantenimiento para cada equipo y necesidad. Este cronograma debe ir firmado tanto por el contratista como por el supervisor del contrato, y deberá quedar incluido en el acta de inicio.
- ✓ En caso de requerirse una visita a la Unidad por necesidades imprevistas en el mantenimiento de cualquier equipo de cocina objeto del contrato, será obligación del contratista atender este requerimiento del supervisor del contrato, en un lapso de tiempo no mayor a 24 horas si es urgente y no más de 48 si no lo es.
- ✓ El contratista deberá contar con todos y cada uno de los implementos y herramientas necesarias para la correcta ejecución del objeto del presente proceso, teniendo en cuenta que el CACOM-5 no cuenta con las herramientas necesarias, ni el personal capacitado.
- ✓ El contratista deberá cumplir con el objeto del contrato en la forma dentro del plazo establecido en el contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas señaladas en los estudios previos y la invitación.
- ✓ El contratista y/o empleador deberá dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015 que establece el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en lo que aplique para la ejecución del contrato.
- ✓ El contratista y/o empleador deberá dar cumplimiento a la NORMA NTC-ISO 14001 DE 2015, que establece el Sistema de gestión Ambiental SGA en lo que aplique para la ejecución del contrato.
- ✓ Si se llegase a presentar alguna inconsistencia en la calidad tanto del servicio como de los repuestos entregados se deberá responder a más tardar dentro de los 02 días hábiles siguientes a la observación que previamente haga el supervisor.

- ✓ El supervisor puede rechazar los trabajos realizados, si no cumplen con los requisitos mínimos estipulados en la ficha técnica (correcto funcionamiento de los equipos), sin costo adicional para el CACOM-5 dentro de los plazos fijados en el contrato.
- ✓ Al finalizar el mantenimiento de cada equipo el contratista deberá hacer entrega de una ficha técnica informando el estado actual del contrato para realizar seguimiento al equipo.
- ✓ El personal que efectúe los mantenimientos debe estar asegurado al sistema de seguridad social y riesgos profesionales. Es obligación del contratista hacer que el personal de trabajadores utilice y cuente con los implementos de seguridad según el tipo de actividad que realicen.
- ✓ Es importante, que los posibles oferentes tengan en cuenta en el valor de sus propuestas, el costo de los elementos y repuestos requeridos para cada equipo a intervenir, en razón a cada mantenimiento correctivo de acuerdo a cada una de las actividades descritas en la ficha técnica, con el fin de entregarlos a la Entidad en óptimo y correcto funcionamiento, esto en razón a que los mantenimientos serán a todo costo.
- ✓ Todas las jornadas de mantenimiento deberán ser ejecutadas por técnicos especializados en la rama.
- ✓ El contratista debe garantizar el correcto funcionamiento del equipo en un periodo no menor a seis meses contados a partir del recibido del servicio.
- ✓ Cuando se presente una falla en alguno de los equipos que implique el cambio de accesorios, insumos y mano de obra para la solución de la falla, el contratista suministrará estos elementos como garantía del mantenimiento preventivo sin costo adicional para la unidad.
- ✓ Así mismo, los equipos se deben entregar 100% funcionales.
- ✓ Una vez finalizados los trabajos el contratista deberá solicitar una revisión final por parte de la empresa ALCANOS en donde certifique y avale los trabajos realizados de equipos gasodomésticos del CACOM-5.

La administración durante el proceso de evaluación podrá solicitar al oferente aclaración de las certificaciones anexadas, así mismo podrá requerir los documentos relacionados con el contrato que permitan aclarar cualquier duda que generen las mismas. El proponente deberá en el plazo establecido por la Administración allegar las aclaraciones correspondientes.

NOTA: En la presente ficha técnica se cotizan todas y cada una de las posibles actividades de mantenimiento preventivo y correctivo a todo costo que se pueden realizar a los diferentes equipos de cocina, Gasodomésticos, lavadoras, secadoras, de panadería y marmitas del CACOM-5, los cuales se encuentran debidamente discriminados, cotizados en forma individual para determinar en valor unitario del mantenimiento a realizar el cual será ejecutado de acuerdo a las necesidades de cada equipo cocina, gasodomésticos, lavadoras, secadoras y marmitas y a los requerimientos del supervisor hasta agotar el presupuesto asignado.

DEFINICIONES:

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Actividad técnica y mecánica que se realiza en el sitio del equipo instalado consistente en desarme total del equipo de cocina, gabinetes, hornos, planchas, licuadoras, pelapapas, exprimidoras, con el único fin de detectar, limpiar, ajustar y lubricar los componentes que hacen parte del equipo.

Estufa: Compuesto por hornillas sencillas, dobles o triples, de uno, dos o cuatro puestos, toberas, ductos, pilotos, válvulas, llaves, bandejas, laminas en acero inoxidable y perillas.

Hornos, planchas, marmitas y autoservicios, campanas extractoras: parrillas, llaves, perillas, válvulas de presión, resistencias, termostatos, presostatos, partes internas en láminas de acero y/o cal roll, bandejas acumuladoras y planchas de acero.

Licuadoras, pelapapas, exprimidoras: comprenden cuchillas, motores, rodamientos, recipientes metálicos INOX, empaques; cajas de control, que permitan el lavado general de los equipos, desengrase de los mismos

mediante componentes químicos, el retiro de acumulación de grasas y oxido mediante grata y/o lija, verificación del estado interno de los equipos, limpieza y des taponamiento de los ductos de gas de cobre y calibración de pilotos y fogones, detección de fugas mediante equipo digital que perciba mínimas cantidades hasta garantizar su funcionamiento óptimo, lubricación y engrase de piezas y pulimento de exteriores y de aceros inoxidables.

Lavadoras y Secadoras: consistente en el desarme total del equipo, limpieza y remoción de grasas y aceites, análisis y estado de las partes, lubricación de rodamientos, aplicación de limpia contactos, detección de corrosión en las láminas inoxidables y láminas metálicas en hierro y acero, medida de resistencias, limpieza de inyectores y calibración.

Calentadores a gas de acumulación: requiere desmonte de los equipos ubicados en las barracas de oficiales y suboficiales, desarmado lavado de tanques, mantenimiento válvulas, cambio de baterías, cambio de chisperos.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Actividad técnica y mecánica que se realiza a todos los elementos de cocina en el sitio del equipo instalado consistente en el cambio de partes móviles derivado del uso, por daño o por rotación como motores ventiladores, bujes, toda clase de empaquetaduras, cambio de válvulas de gas, válvulas de presión, equipos de control y termostatos, presostatos, cambio de hornillas, cambio de toberas, tuberías de cobre, racores, llaves y perillas, cambio de mangueras para gasoductos certificadas con terminales prensados mangueras de agua caliente certificadas, cambio de rodamientos, afilada de cuchillas, cambio de cuchillas corrección de óxido y pintura, soldadura de láminas, partes metálicas y cambio de superficies para pela papas.

Lavadoras y secadoras: Cambio derivado del daño de partes móviles y/o de piezas como perillas, controles de ciclos de lavado, transmisiones, temporizadores, empaques, cambio de bandas, control corrosión, pintura de partes dañadas cambio de canastillas cambio e instalación de inyectores.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT
1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL RANCHO DE TROPA (GRUSE 55)		
1.1	MARMITA SOLIDOS RANCHO DE TROPA DE 150 Lts CAP. PREVENTIVO: Consistentes en el desarrollo de todas las actividades de mantenimiento preventivo ya descrita anteriormente para cada una de las marmitas, para este equipo de cocina se requiere el desmonte completo y desarme del tanque, válvulas, termopilas, mangueras de gas flexo metálicas y de agua, desenroscar los racores, toberas y pilotos, se debe hacer el desengrase de todos estos elementos mediante líquidos ideales, identificación de fugas con equipo detector Digital de Fugas (REF HXG –2d), ajustes de llaves, calibración de elementos distribuidores de llamas y limpieza de partes oxidadas mediante grata. Pulimento de la marmita.	UNIDAD	1
1.2	CORRECTIVO: Consistente en el desarrollo de las actividades técnicas necesarias para reparar, pintar y colocar en óptimo funcionamiento la marmita de sólidos: incluye cambio del termostato CADENKY, termopila de ser necesario repuestos originales.	UNIDAD	1
1.3	CORRECTIVO: Corrección fuga piloto de la marmita	UNIDAD	1
1.4	CORRECTIVO: Cambio de piloto e inyector de la marmita	UNIDAD	1
1.5	CORRECTIVO: Cambio de llave metálica galvanizada, tipo bola de ¾" 400 psi NPT 260831 (incluye regata y resane)	UNIDAD	1
1.6	CORRECTIVO: Cambio manguera flexo métrica con racores prensados de 2 mts x 1" para gas natural Certificada.	UNIDAD	1
1.7	CORRECTIVO: Cambio de manguera de agua 2 mts x ¾" de pulgada con racores prensados de alta temperatura Certificada. (incluye regata y resane)	UNIDAD	1
1.8	CORRECTIVO: Cambio de llave metálica para llenado de marmita,(repuesto original de acuerdo a marca)	UNIDAD	1
1.9	CORRECTIVO: Instalación y adecuación de la pipeta de vidrio que sirve de medida para el nivel de agua de la marmita, incluye bases metálicas y accesorios.	UNIDAD	1
1.10	MARMITA LIQUIDOS RANCHO DE TROPA DE 150 Lt CAP	UNIDAD	1

	PREVENTIVO: Consistentes en el desarrollo de todas las actividades de mantenimiento preventivo ya descrita anteriormente para cada una de las marmitas para este equipo de cocina se requiere el detección de fugas mediante Equipo Digital (REF HXG –2d) , desmonte completo y desarme del tanque, válvulas, mangueras de gas y agua, racores, toberas y pilotos, se debe hacer el desengrase de todos los elementos mediante líquidos ideales previamente vistos por el supervisor del contrato, uso de grata para remoción, identificación de fugas, ajustes de llaves, calibración de elementos distribuidores de llamas y limpieza de partes oxidadas mediante grata. Pulimiento de la marmita.		
1.11	CORRECTIVO: Consistente en el desarrollo de las actividades técnicas necesarias para reparar y colocar en óptimo funcionamiento la marmita de líquidos. Incluye cambio de termostato CADENKY, termopila de ser necesario repuestos originales.	UNIDAD	1
1.12	CORRECTIVO: Corrección fuga pilotos de la marmita	UNIDAD	1
1.13	CORRECTIVO: Cambio de piloto e inyector en bronce de la marmita	UNIDAD	1
1.14	CORRECTIVO: Cambio de llave tipo bola de ¾" de pulgada	UNIDAD	1
1.15	CORRECTIVO: Cambio manguera flexo métrica con racores prensados de 2 mts x 1" Gas natural certificada.	UNIDAD	1
1.16	CORRECTIVO: Cambio de manguera de agua 2 mts x ¾" con racores prensados de alta temperatura certificada	UNIDAD	1
1.17	CORRECTIVO: Cambio de la llave metálica bronce, tipo cortina de ½" pulgada inglesa 17.5/93 grados parte No 1065 AT.	UNIDAD	1
1.18	PLANCHA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio el equipo tipo plancha de 80x60 con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata , así mismo, se pasara Equipo Detector digital de fugas (REF HXG –2d) , que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos de toberas y tuberías de cobre alimentadores de gas, limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada, calibración de la llama de las 04 toberas.		
1.19	ESTUFA INDUSTRIAL CON HORNO RANCHO DE TROPA 04 PUESTOS	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara Equipo Detector Digital de Fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable)		
1.20	CORRECTIVO: reparación estructural a la base o soporte metálico, incluye soldaduras y adecuaciones de metalistería necesarias.	UNIDAD	1
1.21	CORRECTIVO: Cambio llave reguladora, válvula original ZINGAL hornilla	UNIDAD	1
1.22	CORRECTIVO: Cambio de termocupla y cambio de termostato para horno de hasta 400 grados	UNIDAD	1
1.23	ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO RANCHO DE TROPA	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG –2d) , que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza total del sistema. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable).		
1.24	CORRECTIVO: Cambio e instalación de 01 llave reguladora y (válvula) completa para este equipo original del equipo.	UNIDAD	1
1.25	Pintura en alta temperatura de parrilla industrial	UNIDAD	1
1.26	Pintura anticorrosiva y terminada de patas y bases.	UNIDAD	1
1.27	AUTOSERVICIO DE 08 PUESTOS RANCHO DE TROPA	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: detección de fugas de gas mediante Equipo Detector de Fugas Digital (REF HXG –2d) , desmonte y mantenimiento de válvulas, perillas originales y toberas, limpieza total mediante grata del autoservicio y brillo, así mismo se cambiaran los vidrios frontales de 25x60 templados.		
1.28	CORRECTIVO: Cambio de 01 manguera surtidora de gas certificada de ¾" de pulgada flexometrica de 2 mts	UNIDAD	1
1.29	CORRECTIVO: Cambio sistema de drenaje en tubería flexible.	UNIDAD	1

1.30	PREVENTIVO: Pulimento total del autoservicio acero Inoxidable mediante componentes apropiados para esta actividad.	UNIDAD	1
EQUIPO PELAPAPAS RANCHO DE TROPA			
1.31	PREVENTIVO: desarme total del equipo donde se evidencie estado de las partes, lavado y lubricación de los rodamientos pulimento de la hoja y recipientes en acero inoxidable.	UNIDAD	1
1.32	CORRECTIVO: adecuación de embudo en acero inoxidable para la salida del pelapapas, con colador o separador de cascaras.	UNIDAD	1
1.33	CORRECTIVO: sellado general de juntas con material siliconado, anti hongos, resistente al agua.	UNIDAD	1
1.34	CORRECTIVO: Cambio del componente de las paredes internas del pela papa y de la base giratoria, mediante material ideal impregnado pintura abrasiva que produce el desprendimiento de la cascara de la papa. (No se acepta pega de lámina o lija alguna.)	UNIDAD	1
LAVAMANOS Y LAVAPLATOS RANCHO DE TROPA			
1.35	CORRECTIVO: Requiere limpieza y pulimiento (manual-mecánico) de las hojas metálicas y limpieza con químicos de los componentes del lavamanos y lavaplatos, cambio de sistemas de descarga, cambio de griferías mezclador tipo industriales ECO 34-548868 o similar (grifo de ducha dos aguas para pared, con ducha dirigible, llave de paso independientes agua fría y agua caliente. altura total 89 + 3 cm, empalmes de 1/2, montura de cierre de goma).	UNIDAD	1
1.36	CORRECTIVO: cambio de kit industrial válvula tipo pedal y grifería sencilla para lavaplatos. incluye el suministro y accesorios para su correcta instalación y funcionamiento.	UNIDAD	1
LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSION GRANDE)			
PREVENTIVO:			
1.37	Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles, rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable.	UNIDAD	1
LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSION MEDIANA)			
PREVENTIVO:			
1.38	Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes disolventes de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles, rodamientos pulimentos de exteriores al acero inoxidable.	UNIDAD	1
1.39	CORRECTIVO: Cambio de la caja de control y encendido START/STOP de la licuadora Industrial capacidad hasta para 20 Amperios. Parte No CS -101	UNIDAD	1
1.40	CORRECTIVO: Cambio inducido completo del equipo de licuadora industrial, incluye capacitores y arrancadores asi como rodamientos y sellos mecanicos del equipo.	UNIDAD	1
CAMPANA EXTRACTORA RANCHO DE TROPA 3 mts x7 mts x 4 mts alto			
1.41	PREVENTIVO: desmonte de filtros y rejillas de la campana extractora que debe ser lavado fuera del área de la cocina mediante HIDROLAVADORA Y componentes desengrasantes, así mismo se lavara la campana en su interior y exterior y ductos 06 mts de largo con estos desengrasantes. Lubricación y engrase a los rodamientos del motor y control eléctrico Pulsador ON /OF. Trabajo en altura, la limpieza arriba de la cubierta exterior se hará mediante desengrasantes químicos e hidrolavadora y luego se pintara con gris anticorrosivo.	UNIDAD	1
1.42	CORRECTIVO: Cambio de los rodamientos de los motores de la campana extractora. campana series 6300 y 7200 NFK limpieza de la cubierta donde se encuentra el motor, retiro de la grasa y pintura en gris mate, equipo ubicado sobre la cubierta del rancho de tropa requiere operario con cursos de altura y andamios.	UNIDAD	1
1.43	CORRETIVO: Cambio de las bandas de los motores de la campana	UNIDAD	1
1.44	EXTRACTOR VENTILADOR RANCHO DE TROPA 20 PULGADAS PREVENTIVO: desmontar y desarmar un extractor ubicado a 3 metros de altura, limpieza total con desengrasantes, lubricación de rodamientos e instalar nuevamente.	UNIDAD	1
1.45	LAVADORA INDUSTRIAL 100 LBS GRUSE PREVENTIVO: Se requiere el desmonte total del equipo, de los rodamientos y su lubricación de partes móviles.	UNIDAD	1
1.46	CORRECTIVO: Cambio de 02 bandas de 80 cm diente fungido.	UNIDAD	1
1.47	CORRECTIVO: Suministro cambio e instalación de los soportes de caucho de la lavadora, de igual forma se deberá realizar los soportes metálicos de suspensión de este equipo.	UNIDAD	1
1.48	SECADORA CENTRIFUGA DE 50 Lbs. PREVENTIVO: Desmonte de una centrifuga de secado del Gruse, lubricación de partes móviles, cambio de bandas, cambio de elementos de fijación al piso nuevamente mediante chazo metálico de 3" pulgadas,	UNIDAD	1

1.49	SECADORA INDUSTRIAL ELECTRICA DE 110 LBS	UNIDAD	1
	CORRECTIVO: Se requiere el desmonte del equipo, lubricación y limpieza de los rodamientos y partes móviles, reparación del montaje eléctrico puesta en funcionamiento a todo costo y optimizar este equipo dejándolo funcional al 100%		
1.50	CORRECTIVO: cambio de vidrio templado 8mm circular de 40cm del frontal de la secadora eléctrica industrial.	UNIDAD	1
1.51	CORRECTIVO: Mantenimiento correctivo a todo costo de la secadora eléctrica industrial que requiere adecuar sus conexiones eléctricas, cambio de las resistencias eléctricas de calefacción, mantenimiento a partes móviles, cambio tornillería.	UNIDAD	1
1.52	CORRECTIVO: Mantenimiento general y a todo costo de rejilla en acero inoxidable calibre 18 de 20 cm x 1.70 cm ubicada en la cocina del Rancho de tropa, requiere ser ajustada a nivel del piso, incluye cambio de la canal y rejilla en acero inoxidable 304, nivelación de la base donde se ubica, cambio de las baldosas de alrededor y ajuste de la rejilla, para evitar que operarios de cocina se tropiecen.	UNIDAD	1
1.53	CORRECTIVO: Cambio de los sifones y tapas de los lavaplatos de la cocina de 4" pulgadas, incluye canastillas.	UNIDAD	1
1.54	CORRECTIVO: Cambio e instalación de luminarias IP 65 en Panel acrílico tipo plana luz blanca certificada RETIE, garantía de 02 años y/o cubierta LED 03 años de garantía	UNIDAD	1
1.55	CORRECTIVO: Instalación y soldadura de soporte en acero inoxidable de pata transversal a el mesón auxiliar de la cocina de ¾ de pulgada y 50 cm de largo.	UNIDAD	1
1.56	TRAMPAS DE GRASA EN ACERO INOXIDABLE.	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: Requiere limpieza y pulimiento (manual-mecánico) de las hojas metálicas y limpieza con químicos de los componentes de la trampa de grasa y soldadura en las piezas deterioradas.		
1.57	CORRECTIVO: Se requiere el desmonte del equipo, soldadura en piezas deterioradas, adecuación y cambio de mangueras de desagüe, cambio de empaques, cambio de abrazaderas de ajuste rápido y sondeo de la red hasta su punto de descarga.	UNIDAD	1
2	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, DEL CERRO CHARLIE		
2.1	ESTUFA INDUSTRIAL 04 PUESTOS CON HORNO PUESTO MILITAR CHARLIE CACOM -5	UNIDAD	1
	Mantenimiento Preventivo general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG –2d) , que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema, tratamiento a las parrillas de los fogones. Terminado de hornillas con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables del equipo. cambio perillas		
2.2	CORRECTIVO: Cambio de las mangueras de alimentación de gas propano de ¾" flexo métrica certificadas con racores prensados.	UNIDAD	1
2.3	CORRECTIVO: Suministro e instalación de válvula de paso HACEB, incluye cambio de perilla.	UNIDAD	1
2.4	CORRECTIVO: cambio quemador hornilla de 2 y 3 aros de fuego.	UNIDAD	1
2.5	ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO	UNIDAD	1
	PREVENTIVO general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata y lija, así mismo se pasara Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG –2d) , verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza total del sistema, tratamiento la parrilla del fogón de tres aros de fuego de salida. Terminado de hornillas con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables del equipo		
2.6	PLANCHA INDUSTRIAL PUESTO MILITAR CERRO CHARLIE	UNIDAD	1
	CORRECTIVO: Desmontar y desarmar en sitio el equipo tipo plancha de 80x60 con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo, se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos de toberas y tuberías de cobre alimentadores de gas, limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada, calibración de la llama de las 04 toberas.		
2.7	CALENTADOR A GAS ACUMULACION CERRO CHARLIE	UNIDAD	1

	PREVENTIVO: Desmonte y desarme del esquio mantenimiento a la válvula y a la llave, lubricación y cambio de las baterías AA, lavado del tanque ajuste y calibración de chispa y piloto cambio de perillas marca HACEB.		
2.8	CORRECTIVO: tratamiento Corrosion, consistente en soldadura de fisuras, limpieza de superficies corroídas, aplicación de anticorrosivo y acabado en pintura de alta temperatura similar a la existente. Cambio termostato	UNIDAD	1
2.9	LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSION PEQUEÑA)	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes disolventes de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles, rodamientos pulimentos de exteriores al acero inoxidable.		
2.10	CORRECTIVO: Cambio de la caja de control y encendido START/STOP de la licuadora Industrial capacidad hasta para 20 Amperios. Parte No CS -101, cambio de rodamientos, sellos y escobillas.	UNIDAD	1
3	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS Y SECADORAS DEL CASINO DE SUBOFICIALES		
3.1	ESTUFA INDUSTRIAL No 1 CON HORNO CASINO SUBOFICIALES 04 PUESTOS	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego 02 quemadores por cada fogón, limpieza total del sistema, calibración válvulas. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. cambio perillas		
3.2	PREVENTIVO: Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable), Pintura anticorrosiva de láminas y terminado de patas y bases	UNIDAD	1
3.3	CORRECTIVO: Cambio instalación de puerta horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	UNIDAD	1
3.4	CORRECTIVO: Cambio instalación de las láminas paredes internas del horno de la estufa en calibre 16 acero que tienen una medida de 20cmx50cmx60cm	UNIDAD	1
3.5	ESTUFA INDUSTRIAL No 2 CON HORNO CASINO SUBOFICIALES 04 PUESTOS	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas y quemadores de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema, tratamiento a las parillas de los fogones. Terminado de hornillas y quemadores con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables de del equipo. cambio perillas		
3.6	CORRECTIVO: Cambio instalación de puertas horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	UNIDAD	1
3.7	CORRECTIVO: Cambio de válvula reguladora HACEB de cocina de la estufa industrial	UNIDAD	1
3.8	CORRECTIVO: Pintura anticorrosiva y terminado de patas y bases	UNIDAD	1
3.9	CORRECTIVO: Cambio instalación de las láminas paredes internas del horno de la estufa en calibre 18 acero que tienen una medida de 30cmx50cmx60cm	UNIDAD	1
3.10	CORRECTIVO: Cambio hornilla quemador industrial de tres aros de fuego	UNIDAD	1
3.11	CORRECTIVO: Cambio piloto de puesto de cocina incluye corte y soldada en tubería de cobre al quemador hornilla.	UNIDAD	1
3.12	PLANCHA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo plancha con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata y lija, así mismo, se pasara equipo detector digital de fugas (HXG-2d) que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos de toberas y tuberías de cobre, alimentadores de gas, limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada.	UNIDAD	1
3.13	ESTUFA DE 2 PUESTOS CON PLANCHA Y HORNO INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	CORRECTIVO: Cambio e instalación de las paredes internas metálicas de este horno en lámina cal roll calibre 16 y soldadas por deterioro en su interior de medidas 30X50x70 centímetros, así mismo se calibraran los pilotos y toberas de este equipo.		

3.14	CORRECTIVO: Cambio e instalación de válvula reguladora de gas HACEB, incluye perilla	UNIDAD	1
3.15	CORRECTIVO: Cambio instalación de puertas horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	UNIDAD	1
3.16	ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza total del sistema, tratamiento la parrilla del fogón de tres aros de fuego de salida. Terminado de hornillas con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables de del equipo, cambio perillas.		
3.17	EQUIPO PELAPAPAS CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	CORRECTIVO: desarme total del equipo donde se evidencie estado de las partes, lavado y lubricación, cambio de los rodamientos, pulimento de la hoja y recipientes en acero inoxidable, se deberá realizar nuevamente la aplicación de material corrugado que hace posible el desgaste de la cascara de la papa Cambio del componente de las paredes internas del pela papa y de la base giratoria, mediante material ideal impregnado pintura abrasiva que produce el desprendimiento de la cascara de la papa. (No se acepta pega de lámina o lija alguna.)		
3.18	LICUADORA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles , rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable.		
3.19	CORRECTIVO: Suministro e instalación de equipo electrónico anti insectos cocinas	UNIDAD	1
3.20	CORRECTIVO: Cambio de rodamientos del motor, escobillas, sellos mecánicos y empaques.	UNIDAD	1
3.21	LICUADORA DOMESTICA CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles , rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable		
3.22	CORRECTIVO: Cambio de cuadrantes, Escobillas y empaques. Marca oster.	UNIDAD	1
3.23	EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: Se requiere el desarme completo del equipo, lavado, desengrase y lubricación de partes movibles aplicación de tipo spray.		
3.24	CORRECTIVO: Cambio de escobillas, empaques y rodamientos	UNIDAD	1
3.25	LAVAPLATOS CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	CORRECTIVO: Requiere limpieza y pulimiento (manual-mecánico) de las hojas metálicas y limpieza con químicos de los componentes del lavamanos y lavaplatos, cambio de sistemas de descarga, cambio de griferías mezclador tipo industriales ECO 34-548868 o similar (grifo de ducha dos aguas para pared, con ducha dirigible, llave de paso independientes agua fría y agua caliente. altura total 89 + 3 cm, empalmes de 1/2, montura de cierre de goma).		
3.26	CAMPANA EXTRACTORA CASINO SUBOFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 06 metros.	UNIDAD	1
	CORRECTIVO: desmonte de filtros y rejillas de la campana extractora que debe ser lavado fuera del área de la cocina mediante componentes desengrasantes e hidrolavadora, así mismo se lavara la campana en su interior y exterior y ducto con estos desengrasantes y finalmente pulimentos al acero inoxidable de toda la campana. La limpieza arriba de la cubierta exterior se hará mediante desengrasantes químicos e hidrolavadora y luego se pintara con gris anticorrosivo. REQUIERE OPERARIOS CON CURSO DE ALTURAS.		
3.27	CORRECTIVO: Cambio e instalación de rodamientos serie 6300 7200 NFK, del motor de 2 HP de la campana extractora.	UNIDAD	1
3.28	LAVADORA 1 WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1

	PREVENTIVO: desarme total del equipo que permita evidenciar las partes fijas e internas de la máquina, limpieza de grasas pegadas o fijas, lavado y lubricación de partes móviles, rodamientos, aplicación de limpia contactos, aplicación en spray de removedores de humedad, detección de corrosión en las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento		
3.29	CORRECTIVO: La lavadora requiere el cambio e instalación de 01 transmisión de este equipo en razón al desgaste y acabado que presenta.	UNIDAD	1
3.30	CORRECTIVO: Cambio de tarjeta controladora y de programación	UNIDAD	1
3.31	CORRECTIVO: Cambio de perilla de control y manejo	UNIDAD	1
3.32	SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: desarme total del equipo que permita evidenciar las partes fijas e internas de la máquina, limpieza de grasas pegadas o fijas, lavado y lubricación de partes móviles, rodamientos, aplicación de limpia contactos, aplicación en spray de removedores de humedad, detección de corrosión en las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento, mantenimiento válvulas y ducteria cobre.		
3.33	CORRECTIVO: Cambio de las mangueras de ¾" flexo metálicas certificadas de 2 mts distribuidoras de gas natural	UNIDAD	1
3.34	CORRECTIVO: Cambio de bandas del tambor de la secadora	UNIDAD	1
3.35	CALENTADOR A GAS CASINO SUBOFICIALES DE 200 Lts	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: Desmonte y desarme del equipo mantenimiento a la válvula y a la llave, lubricación y cambio de las baterías AA, lavado del tanque ajuste y calibración de chispa y piloto cambio de perillas marca HACEB.		
3.36	CORRECTIVO: Cambio de válvula de paso y encendido del calentador.	UNIDAD	1
4	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS DEL CASINO DE OFICIALES		
4.1	ESTUFA INDUSTRIAL No 1 CON HORNO CASINO OFICIALES 04 PUESTOS	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas y quemadores de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema, tratamiento a las parrillas de los fogones. Terminado de hornillas y quemadores con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidable de del equipo.		
4.2	CORRECTIVO: Cambio válvula reguladora de fuego HACEB con llave de un puesto..	UNIDAD	1
4.3	CORRECTIVO: Cambio e instalación de llave y control de temperatura (termostato)	UNIDAD	1
4.4	CORRECTIVO: Cambio e instalación 02 bisagras metálicas con tornillos.	UNIDAD	1
4.5	CORRECTIVO: Tratamiento de pintura anticorrosiva y terminado patas del equipo	UNIDAD	1
4.6	CORRECTIVO: Cambio e instalación de piloto, incluye tubería de cobre y soldadura.	UNIDAD	1
4.7	ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO CASINO OFICIALES Mantenimiento preventivo general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza total del sistema, tratamiento la parrilla del fogón de tres aros de fuego de salida. Terminado de hornillas con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidable de del equipo	UNIDAD	1
4.8	PLANCHA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES Mantenimiento preventivo general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo plancha con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo, se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos de toberas y tuberías de cobre, alimentadores de gas, limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada.	UNIDAD	1
4.9	CORRECTIVO: Cambio de válvula reguladora HACEB con llave un de fogón	UNIDAD	1

LICUADORA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES			
4.10	PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles , rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable	UNIDAD	1
4.11	CORRECTIVO: Suministro e instalación de equipo electrónico anti insectos cocinas	UNIDAD	1
4.12	CORRECTIVO: Cambio e instalación de la caja interruptor STOP/STAR de encendido de este equipo, versión pequeña caja metálica.	UNIDAD	1
LICUADORA DOMESTICA CASINO OFICIALES			
4.13	PREVENTIVO: Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza y desengrasante de los elementos mediante lavada y uso de componentes diluyente de grasas, verificado por el supervisor, lubricación y engrase de partes móviles , rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable.	UNIDAD	1
4.14	CORRECTIVO: Cambio de cuadrantes, escobillas, sellos mecanicos y empaques.	UNIDAD	1
EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES			
4.15	PREVENTIVO: Se requiere el desarme completo del equipo, lavado, desengrase y lubricación de partes movibles aplicación de tipo spray 556, cambio escobillas.	UNIDAD	1
LAVADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO OFICIALES			
4.16	PREVENTIVO: desarme total del equipo que permita evidenciar las partes fijas e internas de la máquina, limpieza de grasas pegadas o fijas, lavado y lubricación de partes móviles, rodamientos, aplicación de limpia contactos, aplicación en spray de removedores de humedad, detección de corrosión en las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento, cambio correas.	UNIDAD	1
4.17	CORRECTIVO: Cambio e instalación de 01 control programador de funciones y ciclos.	UNIDAD	1
4.18	CORRECTIVO: Cambio de tarjeta controladora de programación.	UNIDAD	1
4.19	CORRECTIVO: Cambio e instalación de 01 transmisión para este equipo.	UNIDAD	1
SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO OFICIALES			
4.20	PREVENTIVO: desarme total del equipo que permita evidenciar las partes fijas e internas de la máquina, limpieza de grasas pegadas o fijas, lavado y lubricación de partes móviles, rodamientos, aplicación de limpia contactos, aplicación en spray de removedores de humedad, detección de corrosión en las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento, mantenimiento válvulas y ducteria cobre.	UNIDAD	1
4.21	CORRECTIVO: Cambio de las bandas del tambor de la secadora	UNIDAD	1
CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lt			
4.22	CORRECTIVO: Mantenimiento a todo costo, incluye diagnostico, desarme total del equipo, cambio de repuestos y piezas deterioradas, instalación y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
CALENTADORES BARRACAS OFICIALES Y SUBOFICIALES			
4.23	PREVENTIVO: desmonte y desarme del esquio mantenimiento, drenaje y lavado del tanque mantenimiento a la válvula y la llave, lubricación y cambio de las baterías AA. Calibración y ajuste de la chispa y el piloto, cambio de perillas, cambio de mangueras y elementos cristalizados.	UNIDAD	1
4.24	CORRECTIVO: Cambio e instalación de válvula y encendido de los calentadores de las barracas	UNIDAD	1
CAMPANA EXTRACTORA CASINO OFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 09 metros.			
4.25	PREVENTIVO: desmonte de filtros y rejillas de la campana extractora que debe ser lavado fuera del área de la cocina mediante componentes desengrasantes e hidrolavadora, así mismo se lavara la campana en su interior y exterior y ducto con estos desengrasantes y finalmente pulimentos al acero inoxidable de toda la campana. la limpieza arriba de la cubierta exterior se hará mediante desengrasantes químicos e hidrolavadora y luego se pintara con gris anticorrosivo.	UNIDAD	1
4.26	CORRECTIVO: suministro, e instalación de motor de 2 hp para campana extractora, de especificaciones similares o superiores a las existentes. incluye retiro del motor deteriorado ubicado a una altura aproximada de 3 m.	UNIDAD	1
LAVADORA HACEB DE 15 KL CASINO OFICIALES			
4.27	PREVENTIVO: desarme total del equipo que permita evidenciar las partes fijas e internas de la máquina, limpieza de grasas pegadas o fijas, lavado y lubricación de partes móviles, rodamientos, aplicación de limpia contactos, aplicación en spray de removedores de humedad, detección de corrosión en las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento.	UNIDAD	1
4.28	CORRECTIVO: Cambio e instalación de transmisión y perilla de control.	UNIDAD	1

4.29	CORRECTIVO: Se requiere la instalación de un horno de panadería con accesorios y personal certificados ante la empresa ALCANOS, incluye válvulas, tubería PALP, manguera flexo métrica y certificación a una distancia de 20 metros del punto de conexión a la cocina.	UNIDAD	1
4.30	CORRECTIVO: Se requiere la instalación y soldadura de un vértice en acero inoxidable a todo costo del gabinete de acero inoxidable ubicados en las cocinas, dichos gabinete requiere puertas corredizas del mismo material acero inoxidable calibre 18, postura de manijas metálicas, adecuación de los rieles y ajuste de los gabinetes en los muros, hasta quedar en óptimas condiciones	UNIDAD	1
4.31	LAVAPLATOS CASINO OFICIALES CORRECTIVO: Requiere limpieza y pulimiento (manual-mecánico) de las hojas metálicas y limpieza con químicos de los componentes del lavamanos y lavaplatos, cambio de sistemas de descarga, cambio de griferías mezclador tipo industriales ECO 34-548868 o similar (grifo de ducha dos aguas para pared, con ducha dirigible, llave de paso independientes agua fría y agua caliente. altura total 89 + 3 cm, empalmes de 1/2, montura de cierre de goma).	UNIDAD	1
5	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS DE LA PANADERIA		
	HORNO A GAS DE 4 BANDEJAS DE PANADERIA		
5.1	PREVENTIVO: Desarme total del equipo des taponamiento de ductos, uso de gratas para limpieza interior, uso de desengrasantes y adecuación de las bandejas 3 y 4	UNIDAD	1
5.2	CORRECTIVO: Suministro e instalación de válvula de la paso y llave del horno.	UNIDAD	1
	HORNO A GAS ELECTRONICO		
5.3	PREVENTIVO: Desarme total del equipo limpieza de su interior cambio de resistencias originales y electro válvula 220 Voltios	UNIDAD	1
	PICADORA		
5.4	PREVENTIVO: Mantenimiento a todo costo de la picadora, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.	UNIDAD	1
5.5	CUARTO DE CRECIMIENTO PREVENTIVO: Mantenimiento a todo costo del cuarto de crecimiento, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.	UNIDAD	1
5.6	CILINDRADORA CORRECTIVO: Mantenimiento a todo costo, incluye desarme total del equipo, limpieza mediante grata y desengrasantes, se deben fabricar en torno e instalar las bases de rodamiento de los rodillos ya que se encuentran desgastadas y con ella aplicación de pintura en partes que lo requieran.	UNIDAD	1
5.7	CORRECTIVO: Cambio e instalación de interruptor STOP/STAR, para los equipos de la panadería Parte No CS -101	UNIDAD	1

Catalina Rendón Rendón

CATALINA RENDON RENDON

Representante Legal

CC. 39.456.519