ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

CONTRATO No.	030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	04-05-2020
OBJETO CONTRATO	EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5
CONTRATISTA	SOLOGEM SAS
SUPERVISOR	T3. MURILLO CAICEDO JESUS ANDRES
SISTEMA DE REMUNERACIÓN AL CONTRATISTA (FORMA DE PAGO)	**PAC**: NOVIEMBRE; **VALOR**: CONTRA FACTURACIÓN; **FECHA RADICACIÓN DOCUMENTOS DE PAGO**: DENTRO DE LOS 5 PRIMEROS DIAS DE SEPTIEMBRE DE 2020
VALOR DEL CONTRATO INICIAL	$ 25.000.000
PLAZO DE EJECUCION	28 de Agosto de 2020
FECHA DE INICIO	13/05/2020
FECHA DE SUSPENSIÓN (SI APLICA)	NO APLICA
FECHA DE REINICIACIÓN (SI APLICA)	NO APLICA
CONTRATO MODIFICATORIO N° 1 (SI APLICA)	NO APLICA
PLAZO DE EJECUCION (MODIFICADO) (SI APLICA)	NO APLICA
VALOR ADICIONADO (SI APLICA)	NO APLICA
CONTRATO MODIFICATORIO N° 2 (SI APLICA)	NO APLICA
PLAZO DE EJECUCION (MODIFICADO) (SI APLICA)	NO APLICA
VALOR ADICIONADO (SI APLICA)	NO APLICA
VALOR FINAL DEL CONTRATO	$ 25.000.000
FECHA DE EJECUCION FINAL DEL CONTRATO	28 de Agosto de 2020

En Rionegro - Antioquia, el día 11, del mes de Noviembre del 2020, a las 08:00, se reunieron: el señor Cr. CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA y el Señor T3. MURILLO CAICEDO JESÚS ANDRÉS por parte del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZA AÉREA COLOMBIANA, en sus calidades de Ordenador del Gasto y Supervisor, respectivamente; la señora CATALINA RENDON RENDON, en calidad de contratista, con la finalidad de proceder a la liquidación bilateral del contrato No 030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020., cuyo objeto es "EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5"

BIENES Y/O SERVICIOS RECIBIDOS				
ÍTEM	**BIENES RECIBIDOS**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**VALOR**
NO APLICA	**NO APLICA**	**NO APLICA**	**NO APLICA**	**NO APLICA**
ÍTEM	**SERVICIOS RECIBIDOS**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**VALOR**

Clasificación del Servicio de acuerdo con el Clasificador de Bienes y Servicios

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

73152100	Servicio de producción Industrial y manufactura	Servicio de apoyo a la fabricación	Servicio de mantenimiento y reparación de equipo de manufactura	-

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.

- **Calidad Mínima / Patrones de Desempeño Mínimos**

(i) Para desarrollar el objeto contractual el contratista debe suministrar lo siguiente:

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	BOSCH, HACEB, ABBA, CLASIC, ZINGAL, LG, SAMSUNG, WHIRPOOL Y SIEMENS ,GENERAL ELECTRIC

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

equipos a intervenir.	
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.

(ii) 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.

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

- ✓ 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 suministrara 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.

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

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, presóstatos, 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

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

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, presóstatos, 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, trasmisiones, temporizadores, empaques, cambio de bandas, control corrosión, pintura de partes dañadas cambio de canastillas cambio e instalación de inyectores.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO + IVA	VALOR TOTAL
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. Pulimiento de la marmita.	UNIDAD	1	300.000	57.000	357.000	357.000
1.3	**CORRECTIVO:** Corrección fuga piloto de la marmita	UNIDAD	15	10.000	1.900	11.900	178.500
1.4	**CORRECTIVO:** Cambio de piloto e inyector de la marmita	UNIDAD	10	20.000	3.800	23.800	238.000
1.6	**CORRECTIVO:** Cambio de manguera flexometrica con racores prensados de 2 mts x 1" para gas natural certificada.	UNIDAD	1	35.000	6.650	41.650	41.650
1.7	**CORRECTIVO:** Cambio de manguera de agua 2 mtsx3/4" de pulgada con racores prensados de alta temperatura **Certificada.** (incluye regata y resane)	UNIDAD	2	120.000	22.800	142.800	285.600
1.8	**CORRECTIVO:** Cambio de llave metálica para llenado de marmita, (repuesto original de acuerdo a marca)	UNIDAD	2	30.000	5.700	35.700	71.400
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	150.000	28.500	178.500	178.500
1.10	**MARMITA LIQUIDOS RANCHO DE TROPA DE 150 Lts CAP**	UNIDAD	1	300.000	57.000	357.000	357.000

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO		FECHA 11/11/2020					
	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 optimo funcionamiento la marmita de liquidos. Incluye cambio de termostato CADENKY, termopila de ser necesario. Repuestos originales.	UNIDAD	1	360.000	68.400	428.400	428.400
1.12	**CORRECTIVO:** Corrección fuga pilotos de la marmita	UNIDAD	10	10.000	1.900	11.900	119.000
1.13	**CORRECTIVO:** Cambio de piloto e inyector en bronce de la marmita	UNIDAD	12	20.000	3.800	23.800	285.600
1.15	**CORRECTIVO:** Cambio manguera flexo métrica con racores prensados de 2mtsx1" gas natural certificada.	UNIDAD	1	35.000	6.650	41.650	41.650
1.16	**CORRECTIVO:** Cambio de manguera de agua 2 mtsx3/4" con racores prensados de alta temperatura certificada	UNIDAD	2	120.000	22.800	142.800	285.600
1.18	**PLANCHA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA** **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.	UNIDAD	1	190.000	36.100	226.100	226.100
1.19	**ESTUFA INDUSTRIAL CON HORNO RANCHO DE TROPA 04 PUESTOS** **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)	UNIDAD	1	190.000	36.100	226.100	226.100
1.23	**ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO RANCHO DE TROPA**	UNIDAD	2	190.000	36.100	226.100	452.200

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO		FECHA 11/11/2020					
	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).						
1.25	Pintura en alta temperatura de parrilla industrial	UNIDAD	2	10.000	1.900	11.900	23.800
1.27	**AUTOSERVICIO DE 08 PUESTOS RANCHO DE TROPA** **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 cambiarán los vidrios frontales de 25x60 templados.	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
1.29	**CORRECTIVO:** Cambio sistema de drenaje en tubería flexible.	UNIDAD	1	40.000	7.600	47.600	47.600
1.30	**PREVENTIVO:** Pulimento total del autoservicio acero Inoxidable mediante componentes apropiados para esta actividad.	UNIDAD	1	140.000	26.600	166.600	166.600
1.31	**EQUIPO PELAPAPAS RANCHO DE TROPA**	UNIDAD	1	80.000	15.200	95.200	95.200
1.38	**LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSION MEDIANA)** **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.	UNIDAD	2	80.000	15.200	95.200	190.400
1.39	**CORRECTIVO:** Cambio de la caja de control y encendido **STAR/STOP** de la licuadora industrial capacidad hasta para 20 amperios. Parte No. CS-101	UNIDAD	1	60.000	11.400	71.400	71.400
1.40	**CORRECTIVO:** Cambio inducido completo del equipo licuadora industrial, incluye capacitores y arrancadores, así como rodamientos y sellos mecánicos del equipo.	UNIDAD	1	350.000	66.500	416.500	416.500
1.41	**CAMPANA EXTRACTORA RANCHO DE TROPA 3 mts x7 mts x 4 mts alto** **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 pintará con gris anticorrosivo.	UNIDAD	1	450.000	85.500	535.500	535.500

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO		FECHA 11/11/2020					
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	230.000	43.700	273.700	273.700
1.43	**CORRECTIVO:** Cambio de las bandas de los motores de la campana	UNIDAD	2	90.000	17.100	107.100	214.200
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, lucbricacion de rodamientos, e instalar nuevamente.	UNIDAD	2	10.000	1.900	11.900	23.800
1.45	**LAVADORA INDUSTRIAL 100 LBS GRUSE PREVENTIVO:** Se requiere el desarme total del equipo, de los rodamientos y su lubricación de partes móviles.	UNIDAD	2	130.000	24.700	154.700	309.400
1.46	**CORRECTIVO:** Cambio de 02 bandas de 80 cms diente fungido	UNIDAD	5	80.000	15.200	95.200	476.000
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" aplicación y tratamiento de pintura a partes oxidadas.	UNIDAD	1	320.000	60.800	380.800	380.800
1.49	**SECADORA INDUSTRIAL ELECTRICA DE 110 LBS 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%	UNIDAD	1	160.000	30.400	190.400	190.400
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	120.000	22.800	142.800	142.800
2	**CERRO MILITAR CHARLIE**						
2.1	**ESTUFA INDUSTRIAL 04 PUESTOS CON HORNO PUESTO MILITAR CHARLIE CACOM-5**						
	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	UNIDAD	1	190.000	36.100	226.100	226.100

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

2.3	**CORRECTIVO:** Suministro e instalación de válvula de paso HACEB, incluye cambio de perilla.	UNIDAD	2	40.000	7.600	47.600	95.200
2.5	**ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO**						
	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	UNIDAD	1	180.000	34.200	214.200	214.200
2.6	**PLANCHA INDUSTRIAL PUESTO MILITAR CERRO CHARLIE**						
	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.	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
2.7	**CALENTADOR A GAS ACUMULACION CERRO CHARLIE** **PREVENTIVO:** Desmonte y desarme del equipo, mantenimiento a la válvula y a la llave, lubricación y cambio de la batería AA, lavado del tanque, ajuste y calibración de chispa y piloto. Cambio de perillas marca HACEB	UNIDAD	1	160.000	30.400	190.400	190.400
2.8	**CORRECTIVO:** Tratamiento corrosión, consistente en soldadura de fisuras, limpieza de superficies corroídas, aplicación de anticorrosivo y acabado de pintura de alta temperatura similar a la existente. Cambio de termostato.	UNIDAD	1	350.000	66.500	416.500	416.500
2.9	**LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSIÒN PEQUEÑA)** **PREVENTIVO:** Desmonte y desarme total del equipo para verificar estado de las piezas, limpieza con 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	100.000	19.000	119.000	119.000
3	**CASINO SUBOFICIALES**						
3.1	**ESTUFA INDUSTRIAL No 1 CON HORNO CASINO SUBOFICIALES 04 PUESTOS**	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO		FECHA 11/11/2020					
	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	2	80.000	15.200	95.200	190.400
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	250.000	47.500	297.500	297.500
3.5	**ESTUFA INDUSTRIAL No 2 CON HORNO CASINO SUBOFICIALES 04 PUESTOS** **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 inoxidables de del equipo. cambio perillas	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800
3.6	**CORRECTIVO:** Cambio instalación de puertas horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	UNIDAD	1	500.000	95.000	595.000	595.000
3.7	**CORRECTIVO:** Cambio de válvula reguladora HACEB de cocina de la estufa industrial	UNIDAD	2	40.000	7.600	47.600	95.200
3.8	**CORRECTIVO:** Pintura anticorrosiva y terminado de patas y bases	UNIDAD	2	10.000	1.900	11.900	23.800
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	250.000	47.500	297.500	297.500
3.10	**CORRECTIVO:** Cambio hornilla quemador industrial de tres aros de fuego	UNIDAD	4	100.000	19.000	119.000	476.000
3.11	**CORRECTIVO:** Cambio piloto de puesto de cocina incluye corte y soldada en tubería de cobre al quemador hornilla.	UNIDAD	2	30.000	5.700	35.700	71.400
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	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO		FECHA 11/11/2020					
	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.						
3.13	**ESTUFA DE 2 PUESTOS CON PLANCHA Y HORNO INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES** **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 calibrarán los pilotos y toberas de este equipo.	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800
3.14	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de válvula reguladora de gas HACEB, incluye perilla	UNIDAD	3	40.000	7.600	47.600	142.800
3.15	**CORRECTIVO:** Cambio instalación de puertas horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	UNIDAD	1	500.000	95.000	595.000	595.000
3.16	**ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO CASINO SUBOFICIALES** **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.	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
3.17	**EQUIPO PELAPAPAS CASINO SUBOFICIALES** **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.)**	UNIDAD	1	380.000	72.200	452.200	452.200
3.18	**LICUADORA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES** **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	100.000	19.000	119.000	119.000
3.19	**CORRECTIVO:** Suministro e instalación de equipo electrónico anti insectos cocinas	UNIDAD	1	110.000	20.900	130.900	130.900

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

3.20	**CORRECTIVO:** Cambio de rodamientos del motor, escobillas, sellos mecánicos y empaques.	UNIDAD	1	150.000	28.500	178.500	178.500
3.21	**LICUADORA DOMESTICA CASINO SUBOFICIALES** **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	30.000	5.700	35.700	35.700
3.22	**CORRECTIVO:** Cambio de cuadrantes, Escobillas y empaques. Marca Oster.	UNIDAD	2	20.000	3.800	23.800	47.600
3.23	**EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES** **PREVENTIVO:** Se requiere el desarme completo del equipo, lavado, desengrase y lubricación de partes movibles aplicación de tipo spray.	UNIDAD	1	30.000	5.700	35.700	35.700
3.24	**CORRECTIVO:** Cambio de escobillas, empaques y rodamientos	UNIDAD	1	80.000	15.200	95.200	95.200
3.26	**CAMPANA EXTRACTORA CASINO SUBOFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 06 metros.** **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 pintará con gris anticorrosivo. REQUIERE OPERARIOS CON CURSO DE ALTURAS.	UNIDAD	1	450.000	85.500	535.500	535.500
3.27	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de rodamientos serie 6300 7200 NFK, del motor de 2 HP de la campana extractora.	UNIDAD	1	140.000	26.600	166.600	166.600
3.28	**LAVADORA 1 WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES** **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	2	160.000	30.400	190.400	380.800
3.32	**SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES** **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	2	160.000	30.400	190.400	380.800

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO		FECHA 11/11/2020					
3.33	**CORRECTIVO:** Cambio de las mangueras de ¾" flexo metálicas certificadas de 2 mts distribuidoras de gas natural	UNIDAD	1	36.000	6.840	42.840	42.840
3.34	**CORRECTIVO:** Cambio de bandas del tambor de la secadora	UNIDAD	2	80.000	15.200	95.200	190.400
3.35	**CALENTADOR A GAS CASINO SUBOFICIALES DE 200 Lts** **PREVENTIVO:** Desmonte y desarme del esquipo 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.	UNIDAD	1	160.000	30.400	190.400	190.400
3.36	**CORRECTIVO:** Cambio de válvula de paso y encendido del calentador.	UNIDAD	1	250.000	47.500	297.500	297.500
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** **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 inoxidables de del equipo.	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800
4.2	**CORRECTIVO:** Cambio válvula reguladora de fuego HACEB con llave de un puesto.	UNIDAD	3	40.000	7.600	47.600	142.800
4.3	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de llave y control de temperatura (termostato)	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
4.4	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación 02 bisagras metálicas con tornillos.	UNIDAD	1	160.000	30.400	190.400	190.400
4.5	**CORRECTIVO:** Tratamiento de pintura anticorrosiva y terminado patas del equipo	UNIDAD	1	60.000	11.400	71.400	71.400
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	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000

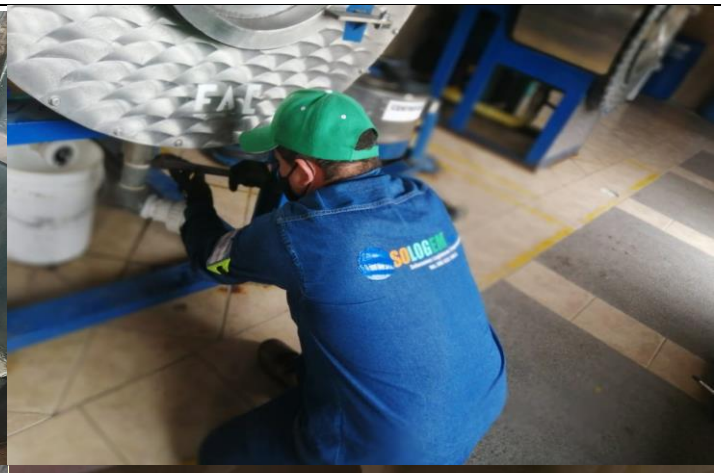
ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO		FECHA 11/11/2020					
	alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables de del equipo						
4.8	**PLANCHA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES** Mantenimiento preventivo general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo plancha con el fin de realizar limpieza 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	2	200.000	38.000	238.000	476.000
4.9	**CORRECTIVO:** Cambio de válvula reguladora HACEB con llave un de fogón	UNIDAD	2	40.000	7.600	47.600	95.200
4.10	**LICUADORA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES** **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	100.000	19.000	119.000	119.000
4.13	**LICUADORA DOMESTICA CASINO OFICIALES** **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	50.000	9.500	59.500	59.500
4.15	**EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES** **PREVENTIVO:** Se requiere el desarme completo del equipo, lavado, desengrase y lubricación de partes movibles aplicación de tipo spray 556, cambio escobillas.	UNIDAD	1	30.000	5.700	35.700	35.700
4.16	**LAVADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO OFICIALES** **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	160.000	30.400	190.400	190.400
4.19	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de 01 transmisión para este equipo.	UNIDAD	1	50.000	9.500	59.500	59.500
4.22	**CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lts**	UNIDAD	1	300.000	57.000	357.000	357.000

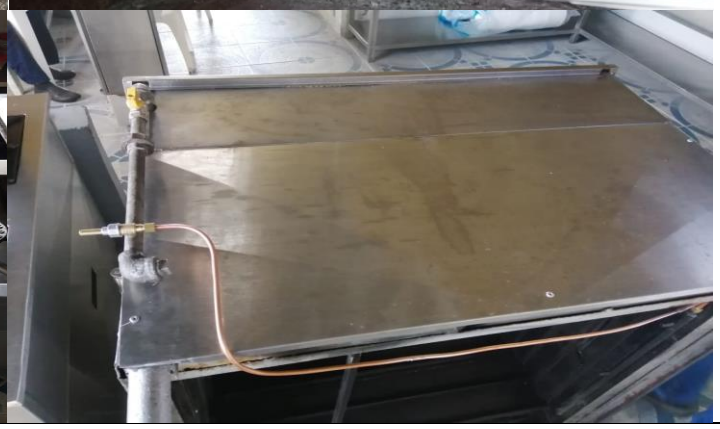
ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

	CORRECTIVO: Mantenimiento a todo costo, incluye diagnóstico, desarme total del equipo, cambio de repuestos y piezas deterioradas, instalación y puesta en funcionamiento.						
4.23	**CALENTADORES BARRACAS OFICIALES Y SUBOFICIALES** **PREVENTIVO:** desmonte y desarme del esquipo 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	10	250.000	47.500	297.500	2.975.000
4.24	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de válvula y encendido de los calentadores de las barracas	UNIDAD	3	250.000	47.500	297.500	892.500
4.25	**CAMPANA EXTRACTORA CASINO OFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 09 metros.** **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 pintará con gris anticorrosivo.	UNIDAD	1	450.000	85.500	535.500	535.500
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	700.000	133.000	833.000	833.000
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	100.000	19.000	119.000	119.000
5	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS DE LA PANADERIA**						
	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	200.000	38.000	238.000	238.000
	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	200.000	38.000	238.000	238.000
	CUARTO DE CRECIMIENTO						
5.5	**PREVENTIVO:** Mantenimiento a todo costo del cuarto de crecimiento, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000

REGISTRO FOTOGRÁFICO

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

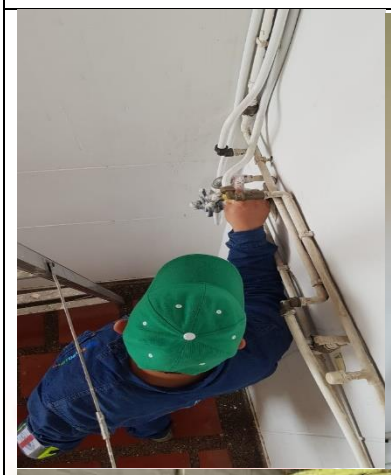




ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020



ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

ESTADO FINANCIERO	
Valor total del contrato	$ 25.000.000
VALORES EJECUTADOS	$ 24.997.140
VALOR ANTICIPO Y/O PAGO ANTICIPADO	NO APLICA
Valor amortizado	NO APLICA
Saldo a favor del contratista	$0.00
Saldo a favor del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL-FUERZA AÉREA COLOMBIANA.	$ 2.860

PAGOS EFECTUADOS AL CONTRATISTA		
N°	**CUENTA**	**VALOR**
Pago No 1 **Registro Presupuestal de Obligación** N°225120 Fecha 2020-10-17 **Orden de Pago Presupuestal** N° 288174020 Fecha: 2020-10-20	55638163020 BANCOLOMBIA S.A.	$24.997.140

ACTA DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATO	FECHA 11/11/2020

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	FECHA	VALOR
1420	2020-01-03	$25.000.000

REGISTRO PRESUPUESTAL		
REGISTRO PRESUPUESTAL	FECHA	VALOR
114820	2020-05-07	$25.000.000

GARANTÍAS (Contrato de Seguro)

ASEGURADORA	RIESGO	PÓLIZA #	VIGENCIA		CERTIFICAD ODE MODIFICACIÓN SI APLICA	VALOR ASEGURADO
			DESDE	HASTA		
SEGUROS DEL ESTADO S.A.	CALIDAD DEL SERVICIO	14-46-101040979	04/05/2020	28/02/2021		$ 5.000.000
	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	14-46-101040979	04/05/2020	28/12/2020		$7.500.000
	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	14-46-101040979	04/05/2020	28/08/2023		$1.250.000
	CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES	14-46-101040979	1 AÑO, 3 MESES Y 25 DIAS.			$5.000.000

NOTA: PENDIENTE CONSTANCIA DE CIERRE ADMINISTRATIVO UNA VEZ SE VENZA EL PLAZO DE LA GARANTIA 14-46-101040979 **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES** EL DIA 28/08/2023

CONSIDERACIONES:

Las partes declaran terminado y liquidado el Contrato No. 030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020, inicialmente descrito, el cual fue ejecutado de acuerdo a lo pactado, conforme lo indicó el supervisor en el acta de recibo a satisfacción suscrita el día 28 de Agosto de 2020.

CONSTANCIA(S) ENTIDAD CONTRATANTE

EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZA AÉREA COLOMBIANA CACOM-5, deja constancia que el contratista SOLOGEM SAS, con NIT. 900.819.349-6 cumplió con las obligaciones derivadas del contrato No. 030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020, por tal razón no hay lugar a la aplicación de multas, indemnizaciones o intereses en su contra por parte de la administración.

CONSTANCIA(S) CONTRATISTA

La señora CATALINA RENDON RENDON Representante Legal de SOLOGEM SAS, con NIT. 900.819.349-6, manifiesta que el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZA AÉREA COLOMBIANA CACOM-5, cumplió con todas las obligaciones adquiridas en el contrato No. 030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020, y se encuentra a paz y salvo por todo concepto, por lo tanto renuncia a toda acción judicial de demanda o reclamo en relación con el objeto de la presente liquidación.

EN CONSTANCIA, FIRMAN QUIENES INTERVINIERON

Catalina Rendon Rendón	T3. Murillo.
CATALINA RENDON RENDON, CONTRATISTA	T3. MURILLO CAICEDO JESÚS ANDRÉS SUPERVISOR

CR. CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA
ORDENADOR DEL GASTO