FUERZA AEREA COLOMBIANA

Clase doc...CE Comprobante Egreso		**Sociedad**	: **CACOM 5**	Ejercicio	:2020
Nº documento	:1500000779	NIT	: 800141633-9	Período	:10
Fe. documento	:22.10.2020	Fe.contab.	: 22.10.2020	Moneda doc.	:COP
Referencia	:OBLIG.225120	Fe.pago	: 22.10.2020		
Texto cab. Doc.	:OBLIG.225120 FACT.89				

ACREEDOR NIT :9008193496 NOMBRE : SOLOGEM SAS

DOCUMENTO FINANCIERO

Pos	Clv	Cuenta	Texto breve cuenta	Nit	Centro de Coste	Debe	Haber
001	50	1908010026	En Adm. dtn - scun				23.474.205,00
002	25	2401010010	SOLOGEM SAS	9008193496		23.474.205,00	
					TOTALES:	23.474.205,00	23.474.205,00

RETENCIONES

Tip	Ind.	Cuenta	Concepto	Porc.	Base	Valor Retención
					TOTAL IMP:	

CONCEPTO: OBLIG.225120 FACT.89 CTO. 030-H-00-GRUAL

Elaboró: TS. MARISOL JAIMES DELGADO **Revisó:**

Ordenador del gasto:

Orden de pago Presupuestal de gastos Comprobante

Usuario Solicitante:	MHmjaimes	Marisol Jaimes Delgado
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	15-01-05-007	FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5
Fecha y Hora Sistema:	2020-10-27-8:35 a. m.	

ORDEN DE PAGO PRESUPUESTAL

Número:	288174020	**Fecha Registro:**	2020-10-20	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	15-01-05-007 FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5				
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Pagada	**Nro Obligación:**	225120	**Comprobante Contable de la Generación:**			
Fecha Máxima Pago:	2020-10-22	**Código de Referencia:**	04500072400288174020	**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00		
Valor Bruto:	24.997.140,00	**Valor Deducciones:**	1.522.935,00	**Valor Neto:**	23.474.205,00	**Saldo x Pagar:**	0,00		

VALORES PAGADOS

TRM Pago		**Valor Bruto**	**24.997.140,00**	Valor Deducciones	1.522.935,00	Valor Neto	**23.474.205,00**	Moneda Base Compra		**Valor MBC**	

REINTEGROS

Números				**No Recaudo:**	
Bruto Reintegrado Pesos:	0,00	**Reintegrado Deducciones Pesos:**	0,00	**Reintegrado Neto Pesos:**	0,00
Bruto Reintegrado Moneda:	0,00	**Reintegrado Deducciones Moneda:**	0,00	**Reintegrado Neto Moneda:**	0,00

TERCERO DE LA ORDEN DE PAGO

Identificación:	900819349	**Razón Social:**	SOLOGEM S.A.S	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	55638163020	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

TESORERIA	DOCUMENTO SOPORTE					
	Número:	89	**Tipo:**	FACTURA	**Fecha:**	2020-10-20
13-01-01-DT - DIRECCION TESORO NACION DGCPTN						

Tipo Beneficiario Pago 01 - Beneficiario final

ITEM PARA AFECTACION DE GASTOS

DEPENDENCIA / POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	REC	SIT	VALOR		VALOR PAGADO	VALOR REINTEGRADO		USO DE PROYECTOS ESPECIALES			
				PESOS	MONEDA	PESOS	PESOS	MONEDA EXTRANJERA	USO DE PROYECTO	MONEDA	TASA DE CAMBIO	VALOR MONEDA
007 COMANDO AEREO DE COMBATE No5 / A-02-02-02-008-007 SERVICIOS DE MANTENIMIENTO, REPARACIÓN E INSTALACIÓN (EXCEPTO SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN)												
	Nación	16	SSF	24.997.140,00	0,00	24.997.140,00				Pesos	0,00	0,00

DEDUCCIONES

POSICIONES DEL CATALOGO PARA PAGO NO PRESUPUESTALES		TERCERO		TARIFA	VALOR	VALOR AJUSTADO PAGO	VALOR REINTEGRADO
2-01-04-01-04-01	RETEFUENTE - SERVICIOS EN GENERAL - PERSONAS DECLARANTES	800197268	U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES	4,000 %	840.240,00	840.240,00	
2-01-04-02-01-03	RETE IVA - SERVICIOS GRAVADOS - RÉGIMEN COMÚN - SERVICIOS	800197268	U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES	15,000 %	598.671,00	598.671,00	
2-03-05-01	UNIVERSIDAD POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID	890900286	DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	0,400 %	84.024,00	84.024,00	

LINEAS DE PAGO VINCULADA

DEPENDENCIA PARA AFECTACION DE PAC	POSICION DEL CATALOGO DE PAC	FECHA	VALOR	ATRIBUTO LINEA DE PAGO	ESTADO
007 - COMANDO AEREO DE COMBATE No.5	4-2 - ANS - GASTOS GENERALES NACION SSF	2020-10-21	24.997.140,00	05 NINGUNO	Pagada

MARISOL JAIMES DELGADO

Firmado digitalmente por MARISOL JAIMES DELGADO
Fecha: 2020.10.27 08:38:16 -05'00'

TS. MARISOL JAIMES DELGADO
TESORERO

Obligación Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHlmuñoz Luz Angela Muñoz Caceres

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-05-007 FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5

Fecha y Hora Sistema: 2020-10-17-9:49 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DE OBLIGACION.

Numero:	225120	Fecha Registro:	2020-10-17	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-01-05-007 FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5				
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generada	Requiere DIP:	No	Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00
Valor Inicial:	24.997.140,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	24.997.140,00	Saldo x Ordenar:	24.997.140,00
Valor Inicial Moneda Original:	0,00	Valor Total Operaciones Moneda Original:	0,00			Valor Actual Moneda Original:	0,00	Saldo x Ordenar Moneda Original:	0,00
Valor Deducciones:	1.522.935,00	Valor Neto:	23.474.205,00			Nro. Compromiso:	114820	Nro. Cdp:	1420
Valor Deducciones Moneda:	0,00	Valor Neto Moneda:	0,00			Atributo Contable:	05-NINGUNO	Comprobante Contable:	814115

TERCERO

Identificacion:	900819349	Razon Social:	**SOLOGEM S.A.S**	Medio de Pago:	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Numero:	55638163020	Banco:	BANCOLOMBIA S.A.	Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa

CUENTA X PAGAR				CAJA MENOR			
Numero:	220720	Tipo:	Adquisicion de Servicios a Personas Declarantes	Identificacion:		Fecha de Registro:	

DOCUMENTO SOPORTE

Numero:	89	Tipo:	FACTURA	Fecha:	2020-08-28

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X ORDENAR
007 COMANDO AEREO DE COMBATE No5	A-02-02-02-008-007 SERVICIOS DE MANTENIMIENTO, REPARACIÓN E INSTALACIÓN (EXCEPTO SERVICIOS	Nación	16	SSF					
					Total:	24.997.140,00	0,00	24.997.140,00	24.997.140,00

Objeto:	**CANCELACION AL CONTRATO No. 030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020, DE ACUERDO A FACTURA DE VENTA No. 89 DEL 28-08-2020**

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC	POSICION DEL CATALOGO DE PAC	FECHA DE PAGO	ESTADO	VALOR A PAGAR
007 COMANDO AEREO DE COMBATE No.5	4-2 ANS - GASTOS GENERALES NACION SSF	2020-10-21	Generada	24.997.140,00

POSICIONES DEL CATALOGO PARA PAGO NO PRESUPUESTAL

POSICION DEL CATALOGO DE PAGO	IDENTIFICACION	NOMBRE BENEFICIARIO	BASE GRAVABLE	TARIFA	VALOR DEDUCCION	SALDO DISPONIBLE PARA ORDENAR
2-01-04-01-04-01 RETEFUENTE - SERVICIOS EN GENERAL - PERSONAS DECLARANTES	NIT 800197268	U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES	21.006.000,00	4,000 %	840.240,00	840.240,00
2-01-04-02-01-03 RETE IVA - SERVICIOS GRAVADOS - RÉGIMEN COMÚN - SERVICIOS	NIT 800197268	U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACIONALES	3.991.140,00	15,000 %	598.671,00	598.671,00
2-03-05-01 UNIVERSIDAD POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID .	NIT 890900286	DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	21.006.000,00	0,400 %	84.024,00	84.024,00

CR. CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA
SEGUNDO COMANDANTE - COMANDO AEREO

URIEL DE JESUS MONTOYA JARAMILLO
Firmado digitalmente por URIEL DE JESUS MONTOYA JARAMILLO
Fecha: 2020.10.19 08:20:57 -05'00'

ASD2. URIEL DE JESUS MONTOYA JARAMILLO
CONTADOR CACOM-5

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	GA-JEAD-FR-092
	FORMATO CERTIFICACIÓN PARA PAGO	Versión N°:	3
		Vigencia:	24-03-2020

CERTIFICACIÓN PAGO N° **FAC-S-2020-003114-CP**

FECHA: **29 de septiembre de 2020**

El suscrito ***Coronel CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA*** Ordenador del Gasto de ***SEGUNDO COMANDO COMANDO AÉREO*** nombrado mediante ***resolución 1670*** de ***9 de junio de 2020;*** autoriza el pago y certifica que los documentos aquí relacionados y anexos, cumplen con todos los requisitos para realizar el pago parcial según lo estipulado mediante ***contrato pac parcial octubre.***

CONCEPTO	*DESCRIPCION*
PROVEEDOR	***SOLOGEM S.A.S***
NIT/ C.C	***900.819.349-6***
No.	***030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020***
VALOR TOTAL	***$25´000.000.00***
VALOR A PAGAR	***$24'997.140.00***
RUBRO PRESUPUESTAL AL MAXIMO NIVEL DE DESAGREGACIÓN	***02-02-02-008-007-01-5-16***
NÚMERO DE LA ENTRADA DE SERVICIO (SAP)	***100146744***
NÚMERO DEL PEDIDO CON CARGO AL CONTRATO DEL SERVICIO RECIBIDO (SAP)	***4200228997***
VIGENCIA	***2020***
PAC MES	***OCTUBRE***
BANCO	***BANCOLOMBIA S.A.***
TITULAR	***SOLOGEM S.A.S***
TIPO DE CUENTA BANCARIA/ GIRO	***AHORRO***
NUMERO CUENTA	***55638163020***
ENDOSO *(cuando aplique)*	
TITULAR	***N/A***
NIT/C.C	***0***
BANCO	***N/A***
No. CUENTA Y TIPO DE CUENTA	***N/A***

TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTOS	N° FOLIOS
ORIGINAL	Certificación para pago	***2***
DIGITAL	Certificado disponibilidad "CPA" Y "CDP"	***2***
DIGITAL	Registro presupuestal CRP y cuenta bancaria registrada en el SIIF	***2***
DIGITAL	Factura y anexos	***17***
DIGITAL	Ras, Acta De inicio y cronograma	***49***
DIGITAL	Formato Imputación de Bienes y Servicios por rubro presupuestal	***1***
DIGITAL	Entrada de Bienes SAP y solicitud de ingreso SAP	***2***
DIGITAL	Certificado pagos parafiscales y planilla de pago	***6***
DIGITAL	Resolución de facturación	***2***
DIGITAL	Cuenta por pagar 220720	***1***
TOTAL FOLIOS		***84***

En constancia de lo anterior firman:

FAC-S-2020-003114-CP



Coronel CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA
Segundo Comandante Y Jefe De Estado Mayor Cacom 5

Elaboró TA21. LOPEZ CARDONA / DECON Revisó: Revisó: CT. ALVAREZ AGUDELO / DECON Aprobó

FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	GA-JEAD-FR-113
FORMATO CERTIFICADO PLAN DE ADQUISICIONES NUEVO CATALOGO PRESUPUESTAL	Versión:	6
	Vigencia:	14/06/2019

Jefatura o Unidad:	CACOM-5		CPA N° Vigencia	14 Actual	Versión (Iniciando en 1)	1
Dependencia Solicitante:	GRUAL		Fecha ajuste (versión 2 en adelante)		Fecha versión 1	03-ene-2020

IMPUTACIÓN									RUBRO	USOS PRESUPUESTALES PARA GTOS INVERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CÓDIGO CLASIFICACIÓN	MODALIDAD DE CONTRATACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CTA	SUB CTA	OBJ	ORD	SUB ORD	ITEM	SUB ITEM 1	SUB ITEM 2	REC									
02	02	02	008	007	01	5		16	ADA-Servicios de mantenimiento y reparación de otra maquinaria y otro equipo		MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS Y SECADORAS	73152100	Mínima Cuantía	GLOBAL	1	$ 25.000.000,00	$ 25.000.000,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																	$ 0,00
																VALOR TOTAL CPA	$ 25.000.000,00

OPERACIÓN	VALOR OPERACIÓN	OBSERVACIÓN
Valor inicial versión 1	$ 25.000.000,00	CUOTA BASICA
Operación versión 2		
Operación versión 3		
Operación versión 4		
Operación versión 5		
Valor ajustado CPA	$ 25.000.000,00	

Elaboró: PD6 MARY LUZ GIRALDO B.
PROFESIONAL PTAL

Vo.Bo. ST Rincon Emerson
ST EMERSON RINCON MAGIN
JEFE DEPARTAMENTO DE PLANEACIÓN CACOM-5 (E)

FIRMA
TC ALEJANDRO DUARTE ACUÑA
ORDENADOR DEL GASTO CACOM-5 (E)

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHvevargas	Victoria Eugenia Vargas Montoya
Unidad o Subunidad Ejecutora Solicitante:	15-01-05-007	FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5
Fecha y Hora Sistema:	2020-04-01-5:51 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "ítems de afectación de gastos"

Numero:	1420	**Fecha Registro:**	2020-01-03	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	15-01-05-007 FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	25.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	25.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	25.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	2120	**Fecha Registro:**	2020-01-03	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
007 COMANDO AEREO DE COMBATE No5	A-02-02-02-008-007 SERVICIOS DE MANTENIMIENTO, REPARACIÓN E INSTALACIÓN (EXCEPTO SERVICIOS	Nación	16	SSF						
					Total:	25.000.000,00	0,00	25.000.000,00	25.000.000,00	0,00

Objeto:	MANTENIMIENTO EQUIPO DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS Y SECODORAS

EDUARDO MIGUERA

Firma Responsable

JEFE DEPARTAMENTO FINANCIERO

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHgoviedo	Gloria Lucy Oviedo Valderrama
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	15-01-05-007	FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5
Fecha y Hora Sistema:	2020-05-07-3:17 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 1420 de fecha 2020-01-03. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Numero:	114820	**Fecha Registro:**	2020-05-07	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	15-01-05-007 FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	25.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**			**Valor Actual:**	25.000.000,00	**Saldo x Obligar:**	25.000.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: NIT	900819349	**Razon Social:**	SOLOGEM S.A.S	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Numero:	55638163020	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	71772960	**Nombre:**	IVAN DARIO GOMEZ VILLEGAS	**Cargo:**	SEGUNDO COMANDANTE CACOM 5

CAJA MENOR				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificacion:		**Fecha de Registro:**		**Numero:**	030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020	**Tipo:**	ACEPTACION DE OFERTAS	**Fecha:**	2020-05-07

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO/ RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
007 COMANDO AEREO DE COMBATE No5	A-02-02-02-008-007 SERVICIOS DE MANTENIMIENTO, REPARACIÓN E INSTALACIÓN (EXCEPTO SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN)	Nación	16	SSF		25.000.000,00			
					Total:	25.000.000,00		25.000.000,00	25.000.000,00

Objeto:	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
007	COMANDO AEREO DE COMBATE No.5	4-2	ANS - GASTOS GENERALES NACION SSF	2020-11-18	25.000.000,00	25.000.000,00	NINGUNO

CT.VICTORIA EUGENIA VARGAS MONTOYA

JEFE SECCION PRESUPUESTO

Cuentas bancarias de tercero

Usuario Solicitante: MHrvanegac Rosalba Vanegas Castillo

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-01-05- FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5

Fecha y Hora Sistema: 2020-10-02-12:35 p. m.

Unidad ó SubUnidad Ejecutora 15-01-05-007-FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5

NIT	900819349	SOLOGEM S.A.S	BANCOLOMBIA S.A.	Ahorro	55638163020	SOLOGEM S.A.S.	Pesos	Activa	2025/08/28

SOLOGEM S.A.S.
Soluciones Logísticas Empresariales
Nit. 900.819.349-6
Régimen Común

FACTURA DE VENTA
Nº 89

FECHA FACTURA: Agosto 28 de 2020
CLIENTE: COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5
DIRECCIÓN: Vereda La Bodega
CIUDAD: Rionegro, Antioquia

VENCIMIENTO: Oct. 28 de 2020
NIT: 800.141.633-9
TELEFONO: 5352300
VENDEDOR: Catalina Rendón

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT	VR UNIT	IVA	TOTAL
73152100	**ITEM 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	6.360.000	1.208.400	7.568.400
73152100	**ITEM 2** MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, DEL CERRO CHARLIE	1	1.260.000	239.400	1.499.400
73152100	**ITEM 3** MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS Y SECADORAS DEL CASINO DE SUBOFICIALES	1	6.156.000	1.169.640	7.325.640
73152100	**ITEM 4** MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS DEL CASINO DE OFICIALES	1	6.630.000	1.259.700	7.889.700
73152100	**ITEM 5** MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, DE LA PANADERIA	1	600.000	114.000	714.000

Papeloriente y/o William Cabrera 98 383 294 -8 Tel 5318594

NOTA: LOS SERVICIOS FUERON RECIBIDOS EN LAS INSTALACIONES DEL CACOM-5

No. Formulario DIAN 18762015243143
Habilita de la Factura 78 a la 250
Fecha 2019-06-19

Formato Facturación N°. 18762003452981
Fecha 2017 -05-30
Habilita Facturación del 34 al 250

FAVOR CONSIGNAR CTA AHORROS No 556-381630-20 BANCOLOMBIA

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES- NO SOMOS AUTORETENEDORES - SOMOS RETENEDORES DE IVA AL REGIMEN SIMPLIFICADO

Esta factura de venta se asimila en todos sus efectos a la letra de cambio conformidad con los artículos 772,773,774 y 779 del código de comercio, Vencido el plazo se cobrara el interes corriente de acuerdo a la tasa autorizada por la Superintendencia Bancaria.

SUBTOTAL	21.006.000
IVA	3.991.140
TOTAL FACTURA	24.997.140

Firma responsable: _____

Recibido por: _____
T3 Murillo Calcedo
Jesús Andres
1128396014.
Cto 030-00-11-CACOM-5

Calle 43B No 26A-26 El Carmen de Vivoral -Antioquia

Tel. 566 61 24 - Cel. 321 771 45 82 / sologem@hotmail.com

SOLOGEM S.A.S.
Soluciones Logísticas Empresariales
Nit. 900.819.349-6

ANEXO A FACTURA No. _89_

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

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

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
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 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.

(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.

- ✓ 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.

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.

SOLOGEM S.A.S.
Soluciones Logísticas Empresariales
Nit. 900.819.349-6

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

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

	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

	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
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**	UNIDAD	1	190.000	36.100	226.100	226.100
	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						
2.3	**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**	UNIDAD	1	180.000	34.200	214.200	214.200
	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**						
	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** **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	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800
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**	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800

	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						
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 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	200.000	38.000	238.000	238.000
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**		1	200.000	38.000	238.000	238.000

	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					
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
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
	EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES						
3.23	**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.**		1	450.000	85.500	535.500	535.500

	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					
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
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**	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800

	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.						
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 alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables de del equipo	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
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** **CORRECTIVO:** Mantenimiento a todo costo, incluye diagnóstico, desarme total del equipo, cambio de repuestos y piezas deterioradas, instalación y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1	300.000	57.000	357.000	357.000
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**						

SOLOGEM S.A.S.
Soluciones Logísticas Empresariales
Nit. 900.819.349-6

	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

$ 24.997.140=

Catalina Rendón Rendón

CATALINA RENDON RENDON
Representante Legal
CC. 39.456.519

T3 Murillo.

T3. MURILLO CAICEDO JESUS ANDRES
SUPERVISOR

Cel: 321 77 14 582 / sologem@hotmail.com

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-006
	FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	03
		Vigencia:	14-11-2019

ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARCIAL	FECHA 28/08/2020
CONTRATO N°	030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020
FECHA SUSCRIPCIÓN	04-05-2020
OBJETO DEL CONTRATO	EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5
FORMA DE PAGO	PAC: NOVIEMBRE; VALOR: CONTRA FACTURACIÓN; FECHA RADICACIÓN DOCUMENTOS DE PAGO: DENTRO DE LOS 5 PRIMEROS DIAS DE SEPTIEMBRE DE 2020
CONTRATISTA	SOLOGEM SAS
INTERVENTOR	NO APLICA
SUPERVISOR	T3. MURILLO CAICEDO JESUS ANDRES
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 25.000.000
PLAZO DE EJECUCION (DE ENTREGA)	28 de Agosto de 2020
FECHA DE INICIO	13-05-2020
FECHA DE SUSPENSIÓN	NO APLICA
FECHA DE REINICIACIÓN	NO APLICA
CONTRATO MODIFICATORIO N° 1	
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NO APLICA
OBJETO DEL CONTRATO	NO APLICA
FORMA DE PAGO	NO APLICA
PLAZO DE ENTREGA	NO APLICA
VALOR FINAL DEL CONTRATO	NO APLICA

En Rionegro, Antioquia el día 28 del mes de Agosto de 2020, se reunieron el señor CR CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA en su calidad de Ordenador del Gasto, el señor T3 MURILLO CAICEDO JESÚS en su calidad de supervisor por parte del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – FUERZA AÉREA COLOMBIANA y la señora CATALINA RENDON RENDON, en su calidad de Representante Legal de SOLOGEM SAS en su condición de contratista; con el objeto de efectuar el correspondiente recibo PARCIAL, de los servicios correspondientes al objeto contractual descrito en el citado contrato.
Los servicios fueron prestados en los talleres del GRUPO DE APOYO LOGISTICO del COMANDO AÉREO DE COMBATE No.5.

Luego de adelantar la inspección a los servicios se estableció que estos cumplen con los requerimientos, normas y/o especificaciones técnicas y la entrega se cumplió dentro del plazo contractual establecido. A continuación se describen pormenorizadamente los bienes entregados y/o servicios prestados, así:

DESCRIPCIÓN DE OBRAS ENTREGADAS	CANTIDAD	OBSERVACIONES GENERALES
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESCRIPCIÓN DE BIENES ENTREGADOS	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES GENERALES**
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESCRIPCION DE SERVICIOS ENTREGADOS	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES GENERALES**

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

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO

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 delcontrato.**
- ✓ 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 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.

(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 deinicio.
- ✓ 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 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.

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

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** **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.	UNIDAD	1	300.000	57.000	357.000	357.000

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** **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).	UNIDAD	2	190.000	36.100	226.100	452.200
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
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**	UNIDAD	1	190.000	36.100	226.100	226.100
	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						
2.3	**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**	UNIDAD	1	180.000	34.200	214.200	214.200
	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** **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** **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	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800
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 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	200.000	38.000	238.000	238.000
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
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.**	UNIDAD	1	450.000	85.500	535.500	535.500

	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.						
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
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**	UNIDAD	1	220.000	41.800	261.800	261.800

	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.						
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 alimentos. Pulimento de las hojas inoxidables de del equipo	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
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	UNIDAD	1	100.000	19.000	119.000	119.000

	supervisor, lubricación y engrase de partes móviles rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable						
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** **CORRECTIVO:** Mantenimiento a todo costo, incluye diagnóstico, desarme total del equipo, cambio de repuestos y piezas deterioradas, instalación y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1	300.000	57.000	357.000	357.000
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	UNIDAD	1	700.000	133.000	833.000	833.000

	motor deteriorado ubicado a una altura aproximada de 3 m.						
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	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
5.3	**PREVENTIVO:** Desarme total del equipo limpieza de su interior cambio de resistencias originales y electro válvula 220 Voltios						
	PICADORA	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
5.4	**PREVENTIVO:** Mantenimiento a todo costo de la picadora, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.						
	CUARTO DE CRECIMIENTO	UNIDAD	1	200.000	38.000	238.000	238.000
5.5	**PREVENTIVO:** Mantenimiento a todo costo del cuarto de crecimiento, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.						

REGISTRO FOTOGRÁFICO


mabe
SOLOGAS

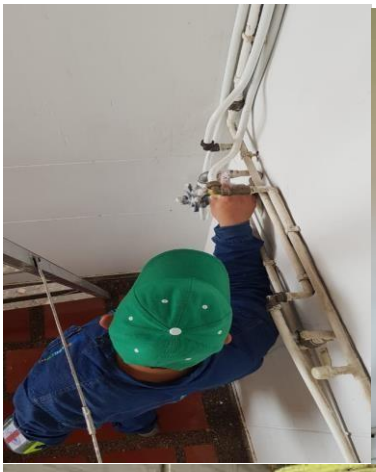








SOLOGEM








	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	**Código:**	**DE-DEAJU-FR-006**
	FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	**Versión N°:**	**03**
		Vigencia:	**14-11-2019**



DESCRIPCIÓN DE OBRAS, BIENES Y SERVICIOS ADICIONALES OFRECIDOS (Ofrecidos por el contratista y que fueron objeto de ponderación y escogencia del contratista, para seguimiento por parte del supervisor)	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES GENERALES**
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
ANEXOS O ACTIVIDADES SOPORTE DE LA (S) FACTURA (S) A CANCELAR (cuando se trate de contratos de servicios de transporte (terrestre, aéreo y fluvial) servicios de operadores logísticos o cuyo objeto obedezca a servicios logísticos, servicios de atención de eventos institucionales)	**CANTIDAD**	**OBSERVACIONES GENERALES**
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL SERVICIO (EXIGIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS)		
NOMBRES Y APELLIDOS	**CARGO**	**OTROS** (TARJETA PROFESIONAL/TITULO PROFESIONAL O TECNICO)
Leonardo Jiménez Bernal	OPERARIO GASODOMESTICOS	TECNÓLOGO
Manuel A. Calderón Herrera	OPERARIO GASODOMESTICOS	TECNICO
NOTA: El personal relacionado, es subcontratado por la empresa SOLOGEM para el desarrollo de los trabajos.		
AUMENTO VIDA ÚTIL DE LOS BIENES, EFECTIVIDAD OPERATIVA, CAPACIDAD PRODUCTIVA Y CALIDAD DE LOS BIENES		
NO APLICA		

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-006
	FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	03
		Vigencia:	14-11-2019

SITUACIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO

RUBROS :

RUBRO	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	VALOR TOTAL PARA PAGO
02-02-02-008-007-01-5-16	ADA-SERVICIOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE OTRA MAQUINARIA Y EQUIPO	$ 25.000.000

DETALLE DEL PAGO	VALOR	OBSERVACIONES
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 25.000.000	NO APLICA
VALOR REDUCCIÓN	$ 0.00	NO APLICA
VALOR FINAL CONTRATO	$ 25.000.000	NO APLICA
PAGO ANTICIPADO O ANTICIPO	$ 0.00	NO APLICA
PAGO PARCIAL PAC OCTUBRE	$ 24.997.140	FACTURA DE VENTA: Nº 89 DEL 28/08/2020 PORCENTAJE EJECUCIÓN: 99.98% NOTA: Se adelanta PAC de acuerdo al Parágrafo Tercero de la Cláusula 1 del Clausulado Adicional a la Aceptación de Oferta Electrónica.
SALDO	$ 2.860	PORCENTAJE EJECUCIÓN: 0.011%

ANEXOS

(Se anexan los documentos según aplique, de acuerdo a la naturaleza del proceso contractual y el contratista (nacional o extranjero))

TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTOS	ANEXO
ORIGINAL	Certificación para pago en el formato vigente	X
COPIA	Certificado disponibilidad "CDP"	
COPIA	Registro presupuestal CRP	
COPIA	Contrato, modificatorios y/o adiciones	
ORIGINAL	Facturas de venta No. 89	X
COPIA	Entrada de bienes y/o servicios (SAP)	X
COPIA	Radicación cuentas por pagar de pagos parciales y/o amortización anticipos y/o legalización pagos anticipados.	
COPIA	Acta de inicio (para contratos de obra, mantenimiento, suministros, prestación de servicios)	
COPIA	Garantía Unica de Cumplimiento	
COPIA	Certificación de aportes seguridad social y parafiscales firmada por el revisor fiscal y/o representante legal y recibo del último pago (planilla pago)	
COPIA	Balances de avance de obra o entrega final (contratos de obra y/o mantenimiento de bienes inmuebles).	
ORIGINAL	Certificación de adiciones y mejoras en propiedad planta y equipo formato GA-FR-087	
COPIA	RUT	
COPIA	Cuadro resumen de ejecución y pagos para contratos en moneda extranjera	
COPIA	Certificación bancaria de la cuenta donde se abonaran los pagos	
COPIA	Imprimir pantallazo de la consulta que la cuenta bancaria este en estado ACTIVA en el sistema SIIF	
COPIA	Licencia de importación	
COPIA	Declaración de importación	
COPIA	Guía aérea	
COPIA	Guía de empaque	
COPIA	Los demás documentos que se requieran	X

EN CONSTANCIA, FIRMAN QUIENES INTERVINIERON

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



CR. CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA
ORDENADOR DEL GASTO

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-009
	FORMATO ACTA DE INICIO CONTRATO DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	02
		Vigencia:	07-05-19

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00
CONTRATO N°	030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020	
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	04-05-2020	
OBJETO DEL CONTRATO	EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5	
VALOR DEL CONTRATO	$ 25.000.000	
LUGAR DE EJECUCIÓN:	LOS SERVICIOS OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SE EJECUTARÁN EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO AÉREO DE COMBATE N°5, UBICADO EN LA VEREDA LA BODEGA EN EL MUNICIPIO DE RIONEGRO ANTIOQUIA.	
CONTRATISTA	SOLOGEM SAS	
INTERVENTOR	NO APLICA	
SUPERVISOR PRINCIPAL	T3. MURILLO CAICEDO JESUS ANDRES	
SUPERVISOR SUPLENTE	ST. DURAN DEVIA NICOLAS	
FORMA DE PAGO	**PAC** / **VALOR** / **FECHA RADICACIÓN DOCUMENTOS DE PAGO** NOVIEMBRE / CONTRA FACTURACIÓN / DENTRO DE LOS 5 PRIMEROS DIAS DE SEPTIEMBRE DE 2020	
PLAZO DE EJECUCIÓN	28 de Agosto de 2020	
GARANTIA CONTRACTUAL	Póliza de Seguros No: 14-46-101040979 • Cumplimiento del contrato 30% del valor del contrato $ 7.500.000 Fecha de vigencia desde 04/05/2020 hasta 28/12/2020 • Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales 5% del valor del contrato $ 1.250.000 Fecha de vigencia desde 04/05/2020 hasta 28/08/2023 • Calidad del Servicio 20% del valor del contrato $ 500.000 Fecha de vigencia desde 04/05/2020 hasta 28/02/2021 • Calidad y correcto funcionamiento de los bienes 20% del valor del contrato $ 500.000	

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-009
	FORMATO ACTA DE INICIO CONTRATO DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	02
		Vigencia:	07-05-19

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00
	Fecha de vigencia desde 04/05/2020 hasta 28/08/2021	

El día 13 de mayo de 2020, en Rionegro - Antioquia, se reunió la señora CATALINA RENDON DENDON, Representante Legal de SOLOGEM S.A.S en su condición de contratista, y el señor T3. MURILLO CAICEDO JESUS ANDRES, en calidad de Supervisor, con el fin de dejar constancia de la iniciación real y material de la ejecución del contrato en mención, cuyo objeto es EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5.

PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	OTROS (TARJETA PROFESIONAL/TITULO PROFESIONAL O TECNICO)
Leonardo Jiménez Bernal	Operario Gasodomésticos	Tecnólogo
Manuel A. Calderón Herrera	Operario Gasodomésticos	Técnico

ACTIVIDADES A DESARROLLAR

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

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
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.

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

2. Unidad de Medida: Global

- **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 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.

(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.

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-009
	FORMATO ACTA DE INICIO CONTRATO DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	02
		Vigencia:	07-05-19

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

- ✓ 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 suministrara estos elementos como garantía del mantenimiento preventivo sin costo adicional para la unidad.
- ✓ Así mismo, los equipos se deben entregar 100% funcionales.

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

- ✓ 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, 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

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.

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
FUERZA AEREA
COMANDO AEREO DE COMBATE Nº 5
FICHA O ESTUDIO TÉCNICO DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR

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. Pulimiento 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" de pulgada 400 psi **NPT 260831** (incluye regata y resane)	UNIDAD	1
1.6	**CORRECTIVO:** Cambio manguera flexo métrica con racores prensados de 2 mtsx1" para gas natural **Certificada**.	UNIDAD	1
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	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 Lts CAP**	UNIDAD	1

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

	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 2mtsx1" gas natural certificada.	UNIDAD	1
1.16	**CORRECTIVO:** Cambio de manguera de agua 2 mtsx3/4" con racores prensados de alta temperatura certificada	UNIDAD	1
1.17	**CORRECTIVO:** Cambio de la llave metálica bronce, tipo cortina de 1/2" pulgada inglesa 17.5/93 grados parte **No 1065 AT.**	UNIDAD	1
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
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
1.20	**CORRECTIVO:** reparación estructural a la base o soporte metálico, incluye soldaduras y adecuaciones de metalisteria 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** **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).	UNIDAD	1
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

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

1.26	Pintura anticorrosiva y terminada de patas y bases.	UNIDAD	1
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 cambiaran los vidrios frontales de 25x60 templados.	UNIDAD	1
1.28	**CORRECTIVO:** Cambio de 01 manguera surtidora de gas certificada de ¾" de pulgada flexo métrica 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
1.31	**EQUIPO PELAPAPAS RANCHO DE TROPA** **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, antihongos, 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
1.35	**LAVAMANOS Y LAVAPLATOS RANCHO DE TROPA** **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
1.37	**LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSION GRANDE)** **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
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	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 así como rodamientos y sellos mecánicos del equipo.	UNIDAD	1
1.41	**CAMPANA EXTRACTORA RANCHO DE TROPA 3 mts x7 mts x 4 mts alto**	UNIDAD	1

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

	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.		
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, aplicación y tratamiento de pintura a partes oxidadas.	UNIDAD	1
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
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 INXOIDABLE.** **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.	UNIDAD	1
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

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-009
	FORMATO ACTA DE INICIO CONTRATO DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	02
		Vigencia:	07-05-19

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

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** 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
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** **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
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
2.7	**CALENTADOR A GAS ACUMULACION CERRO CHARLIE** **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
2.8	**CORRECTIVO:** tratamiento corrosión, 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)** **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	1
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**		

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-009
	FORMATO ACTA DE INICIO CONTRATO DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	02
		Vigencia:	07-05-19

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

3.1	**ESTUFA INDUSTRIAL No 1 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 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	UNIDAD	1
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** **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
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** **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.	UNIDAD	1
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

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

	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** **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
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
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** **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
3.22	**CORRECTIVO:** Cambio de cuadrantes, Escobillas y empaques. Marca oster.	UNIDAD	1
	EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES		
3.23	**PREVENTIVO:** Se requiere el desarme completo del equipo, lavado, desengrase y lubricación de partes movibles aplicación de tipo spray.	UNIDAD	1
3.24	**CORRECTIVO:** Cambio de escobillas, empaques y rodamientos	UNIDAD	1
3.25	**LAVAPLATOS CASINO SUBOFICIALES** **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
3.26	**CAMPANA EXTRACTORA CASINO SUBOFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 06 metros.**	UNIDAD	1

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

	CORRECTIVO: desmonte de filtros y rejillas de la campana extractora que debe ser lavado fuera del área de la cocina mediante componentes desengrasantes e hidrolavadoras, 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** **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
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** **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 ductería cobre.	UNIDAD	1
3.33	**CORRECTIVO:** Cambio de las mangueras de ¾" flexometálicas 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** **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
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** **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
4.2	**CORRECTIVO:** Cambio válvula reguladora de fuego HACEB con llave de un puesto..	UNIDAD	1

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

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 inoxidables 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
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
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 mecánicos y empaques.	UNIDAD	1
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
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
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
4.20	**SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO OFICIALES**	UNIDAD	1

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

	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 ductería cobre.		
4.21	**CORRECTIVO:** Cambio de las bandas del tambor de la secadora	UNIDAD	1
4.22	**CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lts** **CORRECTIVO:** Mantenimiento a todo costo, incluye diagnóstico, desarme total del equipo, cambio de repuestos y piezas deterioradas, instalación y puesta en funcionamiento.	UNIDAD	1
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	1
4.24	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de válvula y encendido de los calentadores de las barracas	UNIDAD	1
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 hidrolavadoras, 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
4.27	**LAVADORA HACEB 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.	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	UNIDAD	1

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA	Código:	DE-DEAJU-FR-009
	FORMATO ACTA DE INICIO CONTRATO DE BIENES Y SERVICIOS	Versión N°:	02
		Vigencia:	07-05-19

ACTA DE INICIO SERVICIOS	FECHA 13-05-2020	HORA: 08:00

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		
5.2	**CORRECTIVO:** Suministro e instalación de válvula de la paso y llave del horno.	UNIDAD	1
	HORNO A GAS ELECTRONICO	UNIDAD	1
5.3	**PREVENTIVO:** Desarme total del equipo limpieza de su interior cambio de resistencias originales y electro válvula 220 Voltios		
	PICADORA	UNIDAD	1
5.4	**PREVENTIVO:** Mantenimiento a todo costo de la picadora, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.		
5.5	**CUARTO DE CRECIMIENTO**	UNIDAD	1
	PREVENTIVO: Mantenimiento a todo costo del cuarto de crecimiento, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.		
5.6	**CILINDRADORA**	UNIDAD	1
	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.		
5.7	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de interruptor STOP/STAR, para los equipos de la panadería Parte **No CS -101**	UNIDAD	1

OBSERVACIONES

1. Se anexa cronograma de visitas para mantenimiento a realizar de acuerdo a la ficha técnica.
2. Se anexa planilla de pago al sistema de seguridad social y riesgos profesionales del personal que realizara los mantenimientos

EN CONSTANCIA, FIRMAN QUIENES INTERVINIERON:

Catalina Rendón Rendón

CATALINA RENDON RENDON
CONTRATISTA

T3 Murillo.

T3. MURILLO CAICEDO JESUS ANDRES
SUPERVISOR

SOLOGEM S.A.S.
Soluciones Logísticas Empresariales
Nit. 900.819.349-6

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES CACOM-5
CONTRATO No. 030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020

ITEM	DESCRIPCION	CTD	TIEMPO
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.	1	5/26/19 8 Hs/hombre
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.	1	5/27/19 4 Hs/hombre
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)	1	5/27/19 4 Hs/hombre
1.9	**CORRECTIVO:** Instalación y adecuación de la pipeta de vidrio que sirve de medida para el nivel de agua de a marmita, incluye bases metálicas y accesorios.	1	5/27/19 4 Hs/hombre
1.10	**MARMITA LIQUIDOS RANCHO DE TROPA DE 150 Lt 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 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	5/28/19 8 Hs/hombre
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 ncesesario repuestos originales.	1	5/28/19 2 Hs/hombre
1.16	**CORRECTIVO:** Cambio de manguera de agua 2 mts x ¾" con racores prensados de alta temperatura certificada	1	5/27/19 4 Hs/hombre
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	1	6

	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)		Hs/hombre
1.20	**CORRECTIVO:** reparación estructural a la base o soporte metálico, incluye soldaduras y adecuaciones de metalistería necesarias.		
1.22	**CORRECTIVO:** Cambio de termocupla y cambio de termostato para horno de hasta 400 grados	1	2Hs/hombre
1.23	**ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO RANCHO DE TROPA** **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	4Hs/hombre
1.24	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de 01 llave reguladora y (válvula) completa para este equipo original del equipo.	1	1Hs/hombre
1.29	**CORRECTIVO:** Cambio sistema de drenaje en tubería flexible.	1	4Hs/hombre
1.31	**EQUIPO PELAPAPAS RANCHO DE TROPA** **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.	1	3Hs/hombre
1.32	**CORRECTIVO:** adecuación de embudo en acero inoxidable para la salida del pelapapas, con colador o separador de cascaras.	1	8Hs/hombre
1.33	**CORRECTIVO:** sellado general de juntas con material siliconado, anti hongos, resistente al agua.	1	1 Hs/H
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.)**	1	16 Hs/H
1.35	**LAVAMANOS Y LAVAPLATOS RANCHO DE TROPA** **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).	1	3 Hs/H
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.	1	2 Hs/H
1.37	**LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSION GRANDE)** **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.	1	2 Hs/H
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.	1	2 Hs/H
	CORRECTIVO: Cambio de la caja de control y encendido **START/STOP** de la licuadora Industrial	1	1H/H

1.39	capacidad hasta para 20 Amperios. Parte **No CS -101**		
1.40	**CORRECTIVO:** Cambio inducido completo del equipo de licuadora industrial, incluye capacitores y arrancadores asi como rodamientos y sellos mecanicos del equipo.	1	16 Hs/H
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 cubiertaexterior se hará mediante desengrasantes químicos e hidrolavadora y luego se pintara con gris anticorrosivo.	1	8 Hs/H
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.	1	14 Hs/H
1.43	**CORRETIVO**: Cambio de las bandas de los motores de la campana	1	1 H/H
1.45	**LAVADORA INDUSTRIAL 100 LBS GRUSE PREVENTIVO:** Se requiere el desmonte total del equipo, de los rodamientos y su lubricación de partes móviles.	1	6 Hs/H
1.46	**CORRECTIVO:** Cambio de 02 bandas de 80 cm diente fungido.	1	1H/H
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.	1	16 Hs/H
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,	1	4 Hs/H
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%	1	4 Hs/H
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.	1	4 Hs/H
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.	1	6Hs/H
1.53	**CORRECTIVO:** Cambio de los sifones y tapas de los lavaplatos de la cocina de 4" pulgadas, incluye canastillas.	1	1H/H
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		
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.	1	3Hs/H
1.57	**TRAMPAS DE GRASA EN ACERO INXOIDABLE.** **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.	1	1H/H
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** 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.	1	6 Hs/H
2.2	**CORRECTIVO:** Cambio de las mangueras de alimentación de gas propano de ¾" flexo métrica certificadas con racores prensados.		
2.3	**CORRECTIVO:** Suministro e instalación de válvula de paso HACEB, incluye cambio de perilla.	1	1 H/H
2.4	**CORRECTIVO**: cambio quemador hornilla de 2 y 3 aros de fuego.	1	1 H/H
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	1	4 H/H
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.	1	6 Hs/H
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 las baterías AA, lavado del tanque ajuste y calibración de chispa y piloto cambio de perillas marca HACEB.	1	3 HS/H
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	1	4 Hs/H
2.9	**LICUADORA INDUSTRIAL RANCHO DE TROPA (VERSION PEQUEÑA)** **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.	1	3 Hs/H
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.	1	1 H/H
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** **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	1	6 HS/H
3.3	**CORRECTIVO:** Cambio instalación de puerta horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	1	24 Hs/H
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	1	24 Hs/H
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	1	6 Hs/H
3.6	**CORRECTIVO:** Cambio instalación de puertas horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	1	24 Hs/H
3.7	**CORRECTIVO:** Cambio de válvula reguladora HACEB de cocina de la estufa industrial	1	1 H/H
3.8	**CORRECTIVO:** Pintura anticorrosiva y terminado de patas y bases	1	1 H/H
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	1	18 Hs/H
3.10	**CORRECTIVO:** Cambio hornilla quemador industrial de tres aros de fuego	1	1 H/H
3.11	**CORRECTIVO:** Cambio piloto de puesto de cocina incluye corte y soldada en tubería de cobre al quemador hornilla.	1	2 Hs/H
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.	1	6 Hs/H
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 calibre16 y soldadas por deterioro en su interior de medidas 30X50x70 centímetros, así mismo se calibraran los pilotos y toberas de este equipo.	1	16 Hs/H
3.14	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de válvula reguladora de gas HACEB, incluye perilla	1	2 Hs/H
3.15	**CORRECTIVO:** Cambio instalación de puertas horno en láminas de acero inoxidable. Incluye bisagras, manija y accesorios para su correcto funcionamiento	1	8 Hs/H
	ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO CASINO SUBOFICIALES		

3.16	**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.	1	4 Hs/H
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.)**	1	24 Hs/H
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.	1	
3.19	**CORRECTIVO:** Suministro e instalación de equipo electrónico anti insectos cocinas	1	3 Hs/H
3.20	**CORRECTIVO:** Cambio de rodamientos del motor, escobillas, sellos mecánicos y empaques.	1	8 Hs/H
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	1	4 Hs/H
3.22	**CORRECTIVO:** Cambio de cuadrantes, Escobillas y empaques. Marca oster.	1	1 H/H
	EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES	1	1 H/H
3.23	**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	1	1 H/H
3.25	**LAVAPLATOS CASINO SUBOFICIALES** **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).	1	3 Hs/H
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	1	8 Hs/H

	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.	1	8 Hs/H
3.28	**LAVADORA 1 WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES**		
3.29	**CORRECTIVO:** La lavadora requiere el cambio e instalación de 01 transmisión de este equipo en razón al desgaste y acabado que presenta.	1	4 Hs/H
3.30	**CORRECTIVO:** Cambio de tarjeta controladora y de programación	1	4 Hs/H
3.31	**CORRECTIVO:** Cambio de perilla de control y manejo	1	4 Hs/H
	SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES		
3.33	**CORRECTIVO**: Cambio de las mangueras de ¾" flexo metálicas certificadas de 2 mts distribuidoras de gas natural	1	1 H/H
3.34	**CORRECTIVO**: Cambio de bandas del tambor de la secadora	1	2 H/H
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.	1	3 Hs/H
3.36	**CORRECTIVO**: Cambio de válvula de paso y encendido del calentador.	1	1 H/H
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.	1	6 Hs/H
4.2	**CORRECTIVO**: Cambio válvula reguladora de fuego HACEB con llave de un puesto..	1	1 H/H
4.3	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de llave y control de temperatura (termostato)	1	1 H/H
4.4	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación 02 bisagras metálicas con tornillos.	1	4 H/H
4.5	**CORRECTIVO:** Tratamiento de pintura anticorrosiva y terminado patas del equipo	1	1 H/H
4.6	**CORRECTIVO**: Cambio e instalación de piloto, incluye tubería de cobre y soldadura.	1	1 H/H
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,	1	4 Hs/H

	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		
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.	1	6 Hs/H
4.9	**CORRECTIVO:** Cambio de válvula reguladora HACEB con llave un de fogón		
	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	1	2 Hs/H
4.11	**CORRECTIVO:** Suministro e instalación de equipo electrónico anti insectos cocinas	1	3 Hs/H
4.12	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de la caja interruptor STOP/STAR de encendido de este equipo, versión pequeña caja metálica.	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.	1	2 Hs/H
4.14	**CORRECTIVO:** Cambio de cuadrantes, escobillas, sellos mecanicos y empaques.	1	1 H/H
	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.	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.	1	6 Hs/H
4.17	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de 01 control programador de funciones y ciclos.	1	4 Hs/H
4.18	**CORRECTIVO:** Cambio de tarjeta controladora de programación.	1	4 Hs/H
4.19	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de 01 transmisión para este equipo.	1	4 Hs/H
	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.	1	4 Hs/H
4.21	**CORRECTIVO:** Cambio de las bandas del tambor de la secadora	1	2 Hs/H
	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.	1	4 Hs/H
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.	1	4 Hs/H
4.24	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de válvula y encendido de los calentadores de las barracas	1	1 H/H
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 pintara con gris anticorrosivo.	1	8 Hs/H
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.	1	4 Hs/H
	LAVADORA HACEB DE 15 KL CASINO OFICIALES		
4.28	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de transmisión y perilla de control.	1	4 Hs/H
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	1	2 Hs/H
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).	1	3 Hs/H
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	1	6 Hs/H
5.2	**CORRECTIVO:** Suministro e instalación de válvula de la paso y llave del horno.	1	2 Hs/H
	HORNO A GAS ELECTRONICO		
5.3	**PREVENTIVO:** Desarme total del equipo limpieza de su interior cambio de resistencias originales y electro válvula 220 Voltios	1	4 Hs/H
	PICADORA		
5.4	**PREVENTIVO:** Mantenimiento a todo costo de la picadora, incluye limpieza interior-exterior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles.	1	6 Hs/H
	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.	1	6 Hs/H

	CILINDRADORA		
5.6	**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.	1	18 Hs/H
5.7	**CORRECTIVO**: Cambio e instalación de interruptor STOP/STAR, para los equipos de la panadería Parte **No CS -101**	1	2 Hs/H

ROJO: Actividad básica y necesaria, por trabajo y desgaste del equipo, o por requerimiento de cambio del elemento (fatiga de material)

AMARILLO: Actividad básica medianamente necesaria, pero de realizarse se puede contemplar que con ella el equipo reciba el mantenimiento necesario y se definan en su desarme y diagnóstico qué elementos y necesidades presenta, el equipo requiere adicionalmente.

VERDE: Actividad no tan necesaria porque el equipo y/o elementos no presentan desgaste y su rendimiento de función mecánica, aun soporta y se mantiene.

1. Se solicita su autorización para dar inicio con el mantenimiento de las marmitas y cocina con Horno **(pendiente que abra ZINGAL)**, por el desmonte de los motores de las campanas extractoras ubicados sobre las cubiertas de casinos y rancho.

2. Proceder en la instalación de una de las llaves industriales que requiere traslado del punto hidráulico y perforación del mesón de acero inoxidable.

3. Que se autorice el ingreso del vehículo, con el personal de soldadura en acero inoxidable, quienes examinaran la lavadora industrial para los soportes, concepto técnico del tanque del calentador. Así mismo retirar y transportar en el vehículo, las estufas industriales para su intervención en láminas y puertas de acero inoxidable.

4. Proceder con los mantenimientos del Cerro militar y requerimientos estimados por la supervisión para cualquiera de los casinos y/o equipos de panadería, de acuerdo a lo sugerido en el cronograma.

Catalina Rendon Rendón

CATALINA RENDON RENDON
Representante Legal
CC. 39.456.519

	FUERZA AÉREA COLOMBIANA		Código	GA-JEAD-FR-116
	FORMATO DE IMPUTACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS POR RUBRO PRESUPUESTAL		Versión No:	2
			Vigencia	12/06/2019

Jefatura o Unidad:	**CACOM-5**
Nombre del Supervisor de Contrato	**T3. MURILLO CAICEDO JESÚS ANDRÉS**
Ordenador del Gasto	**CR. CAMILO ERNESTO GOMEZ ISAZA**
No. Contrato	**030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020**
Objeto del contrato	**EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS, SECADORAS Y MARMITAS DEL CACOM-5**
Valor del contrato	**$ 25.000.000,00**
Adición / Reducción	**$ 0,00**
Valor final del contrato	**$ 25.000.000,00**

IMPUTACIÓN DEL RUBRO A SU MAXIMO NIVEL DE DESAGREGACIÓN										USO PRESUPUESTAL INVERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	VALOR APROPIACION POR RUBRO
CTA	SUB CTA	OBJ	ORD	SUB ORD	ITEM	SUB ITEM 1	SUB ITEM 2	SUB ORD	RECURSO				
02	02	02	008	007	01	5			16		ADA-SERVICIOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE OTRA MAQUINARIA Y OTRO EQUIPO.	MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS Y SECADORAS	**$ 25.000.000,00**
TOTAL VIGENCIA 2020													**$ 25.000.000,00**
										Control - Su contrato se ha modificado en: (En caso de diferencia, modificar valores de rubros de acuerdo a modificatorio y ultimo CPA)			$ 0,00

No. PAGO	MES DE PAGO	MES AMORTIZACIÓN PAGO	DETALLE DEL PAGO	RUBRO	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	VALOR TOTAL PARA PAGO	VALOR PARA TRAMITE DE PAGO POR RUBRO	SALDOS
1	OCTUBRE		UNICO PAGO PAC OCTUBRE	02-02-02-008-007-01-5-16	MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS Y SECADORAS	$ 25.000.000,00	$ 24.997.140,00	$ 2.860,00
TOTALES						**$ 25.000.000,00**	**$ 24.997.140,00**	**$ 2.860,00**

FIRMA (Supervisor del Contrato)	
POSTFIRMA	T3. MURILLO CAICEDO JESÚS ANDRÉS
FECHA	28/08/2020

ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN

PEDIDO: 4200228997

CONTRATO: 030-00-H-CAC

PROVEEDOR DE SERVICIOS	SOLOGEM SAS	**FECHA DE RECIBO**	02.10.2020
UNIDAD RECEPTORA	5005 CACOM 5		

CONCEPTO

Hace constar que se recibieron a entera satisfacción el / los servicios que a continuación se relacionan y que el proveedor cumplió con las obligaciones contraidas en el / los pedidos 4200228997, contrato interno 030-00-H-CAC de fecha 00000000 respectivamente.

ID	PEDIDO	POS	Ent. Activ.	DESCRIPCIÓN SERVICIO	COND	P/N	SERIE	VALOR
1	4200228997	00010	1001476744	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO OT				24.997.140,00
							VALOR TOTAL SERVICIOS	COP 24.997.140,00

20198930264043

Al contestar, cite este número
Hoja 1 de 1, de la Comunicación Radicado:
No. **20198930264043** del 06-10-2020 / MDN-COGFM-COFAC-JEMFA-CACOM-5-SECOM-GRUAL-ESSINS.

Señor Coronel
GOMEZ ISAZA CAMILO ERNESTO
Segundo Comandante Comando Aéreo N°5
Rionegro - Antioquia

Asunto: Solicitud Ingreso SAP

Respetuosamente me permito solicitar al señor Coronel Segundo Comandante del Comando Aéreo de Combate N°5, se autorice el ingreso a SAP y el pago del contrato N° 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 CACMOM-5**"**, de acuerdo a la directiva permanente N° 65 del 30 de diciembre de 2016.

Lo anterior, resaltando el no ingreso de dicho servicio al sistema dentro del plazo de ejecución, toda vez que por politicas internas del DEFIN, se realiza cierrre del sistema SAP entre los dias 25 al 30 de cada mes, imposibilitando el ingreso de los servicios prestados de manera previa a la fecha de finalización del contrato, la cual corresponde al día 30/08/2020.

T3 Murillo.

Técnico Tercero MURILLO CAICEDO JESÚS ANDRÉS
Supervisor Cto N° 030-00-H-CACOM-5-GRUAL-2020

AUTORIZADO
Cr Camilo Gomez
...

SOLOGEM S.A.S.
Soluciones Logísticas Empresariales
Nit. 900.819.349-6

Rionegro, agosto 28 de 2020

Señores:
MINISTERIO DE DEFENSA - FUERZA AEREA COLOMBIANA
COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5
Base Aérea de Rionegro

ASUNTO: Carta de certificación de Pago de Aportes

Por medio de la presente me permito certificar que la firma que represento se encuentra a Paz y Salvo por todo concepto de pago de los aportes de los empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales y cajas de compensación familiar por los últimos (6) meses.

Cordialmente;

Catalina Rendón Rendón

CATALINA RENDON RENDON
Representante Legal
CC. 39.456.519

ASOPAGOS s.a.

Certificación de Pago

Se certifica que la empresa SOLOGEM SAS, identificada con NI-900819349 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2020-02	230201	800229739	PROTECCION	1	0	192.000	0	192.000
Período salud:	2020-03	EPS010	800088702	EPS SURA	1	0	48.000	0	48.000
Planilla Nro.:	8605712995 Tipo E	14-11	890903790	ARL SURA	1	0	6.300	0	6.300
Clase de aportante:	C	CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	1	0	48.000	0	48.000
Fecha transacción:	2020-03-09	PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
Banco:	BANCO DE BOGOTA	PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
Transacción:		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
				GRAN TOTAL					$ 294.300

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2020-03	230201	800229739	PROTECCION	1	0	192.000	0	192.000
Período salud:	2020-04	EPS010	800088702	EPS SURA	1	0	48.000	0	48.000
Planilla Nro.:	8606206886 Tipo E	14-11	890903790	ARL SURA	1	0	6.300	0	6.300
Clase de aportante:	C	CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	1	0	48.000	0	48.000
Fecha transacción:	2020-04-07	PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
Banco:	BANCOLOMBIA	PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
Transacción:		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
				GRAN TOTAL					$ 294.300

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2020-04	230201	800229739	PROTECCION	1	0	192.000	0	192.000
Período salud:	2020-05	EPS010	800088702	EPS SURA	1	0	48.000	0	48.000
Planilla Nro.:	8607100310 Tipo E	14-11	890903790	ARL SURA	1	0	6.300	0	6.300
Clase de aportante:	C	CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	1	0	48.000	0	48.000
Fecha transacción:	2020-05-12	PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
Banco:	BANCO DE BOGOTA	PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
Transacción:		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
				GRAN TOTAL					$ 294.300

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2020-05	230201	800229739	PROTECCION	1	0	192.000	0	192.000
Período salud:	2020-06	EPS010	800088702	EPS SURA	1	0	48.000	0	48.000
Planilla Nro.:	8607557637 Tipo E	14-11	890903790	ARL SURA	1	0	6.300	0	6.300
Clase de aportante:	C	CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	1	0	48.000	0	48.000
Fecha transacción:	2020-06-05	PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
Banco:	BANCO DE BOGOTA	PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
Transacción:		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
				GRAN TOTAL					$ 294.300

Se certifica que la empresa SOLOGEM SAS, identificada con NI-900819349 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2020-06	230201	800229739	PROTECCION	1	0	192.000	0	192.000
Período salud:	2020-07	EPS010	800088702	EPS SURA	1	0	48.000	0	48.000
Planilla Nro.:	8608162484 Tipo E	14-11	890903790	ARL SURA	1	0	6.300	0	6.300
Clase de aportante:	C	CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	1	0	48.000	0	48.000
Fecha transacción:	2020-07-10	PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
Banco:	BANCO DE BOGOTA	PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
Transacción:		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 294.300

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2020-07	230201	800229739	PROTECCION	1	0	192.000	0	192.000
Período salud:	2020-08	EPS010	800088702	EPS SURA	1	0	48.000	0	48.000
Planilla Nro.:	8608539070 Tipo E	14-11	890903790	ARL SURA	1	0	6.300	0	6.300
Clase de aportante:	C	CCF04	890900841	COMFAMA ANTIOQUIA	1	0	48.000	0	48.000
Fecha transacción:	2020-08-04	PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
Banco:	BANCO DE BOGOTA	PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
Transacción:		PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 294.300

ASOPAGOS s.a.
PAGADO

SuAporte | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2020-05-19, 04:21:07 p. m. **Tipo Planilla** I **Número Planilla** 44206070

Periodo Cotización 202004 **Periodo Servicio** 202004

PAGADA 2020-05-19 16:13:36.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	LEONARDO JIMENEZ BERNAL				
Documento	CC 1040040281	**Dirección**	VEREDA AGUAS CLARAS		
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	5630494		
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO	**Total Afiliados**	1
Ciudad	CARMEN DE VIBORAL	**Departamento**	ANTIOQUIA		
Representante Legal		**Identificación**			

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 1040040281		Residente		Exonerado	N	**Apellidos y Nombres**	**Código Ciudad - Departamento**	**Centro de Trabajo**	**Ubicación Laboral**
Tipo Cotizante	57	00					JIMENEZ BERNAL LEONARDO	5376000 - 05		ANTIOQUIA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																					Extranjero	S. Integral	Salario	Pensión							Salud						Riesgos					Caja				Parafiscales			
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF				Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF	Aporte ICBF
															0	30	30	30	30			$ 877.803	25-14		3 %	$ 877.803	$ 26.400	$ 0	$ 0	EPS010		12,5 %	$ 877.803	$ 109.800	$ 0	14-11	5	6,960 %	$ 877.803	$ 61.100	CCF04	2 %	$ 877.803	$ 17.600	0 %	$ 0	0 %	$ 0

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
COLPENSIONES	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	EPS SURA	ARL SURA	COMFAMA	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
$ 26.400	$ 0	$ 0	$ 109.800	$ 61.100	$ 17.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 214.900

ARUS, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77. Línea Ética: 018000 517806.

SuAporte | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2020-05-19, 04:24:13 p. m. **Tipo Planilla** E **Número Planilla** 44598159

Periodo Cotización 202004 **Periodo Servicio** 202005

PAGADA 2020-05-19 16:19:27.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	LEONARDO JIMENEZ BERNAL				
Documento	CC 1040040281	**Dirección**	VEREDA AGUAS CLARAS		
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	5630494		
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO	**Total Afiliados**	1
Ciudad	CARMEN DE VIBORAL	**Departamento**	ANTIOQUIA		
Representante Legal		**Identificación**			

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 1053799044		Residente		Exonerado	S	**Apellidos y Nombres**	**Código Ciudad - Departamento**	**Centro de Trabajo**	**Ubicación Laboral**
Tipo Cotizante	01	00					CALDERON HERRERA MANUEL ALEJANDRO	5440000 - 05		ANTIOQUIA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																						**Extranjero**	**S. Integral**	**Salario**	**Pensión**							**Salud**						**Riesgos**					**Caja**				**Parafiscales**			
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF				Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF	Aporte ICBF
X															0	4	4	4	4			$ 877.803	25-14		3 %	$ 117.041	$ 3.600	$ 0	$ 0	EPS037		4 %	$ 117.041	$ 4.700	$ 0	14-11	5	6,960 %	$ 117.041	$ 8.200	CCF04	4 %	$ 117.041	$ 4.700	0 %	$ 0	0 %	$ 0

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
COLPENSIONES	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	NUEVA EPS	ARL SURA	COMFAMA	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
$ 3.600	$ 0	$ 0	$ 4.700	$ 8.200	$ 4.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 21.200

ARUS, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77. Línea Ética: 018000 517806.

SOLOGEM S.A.S.
Soluciones Logísticas Empresariales
Nit. 900.819.349-6

Rionegro, agosto 28 de 2020

Señores:
MINISTERIO DE DEFENSA - FUERZA AEREA COLOMBIANA
COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5
Base Aérea de Rionegro

Apreciados Señores,

Yo, **CATALINA RENDON RENDON,** identificada con cedula de ciudadanía No. 39.456.519 expedida en Rionegro (Antioquia), actuando como Representante Legal de la empresa **SOLOGEM S.A.S,** me permito certificar que la empresa está acogida a lo establecido en el Decreto 862 de 2013 y por lo tanto nos encontramos exentos de realizar aportes a SENA e ICBF.

Cordialmente;

Catalina Rendón Rendón

CATALINA RENDON RENDON
Representante Legal
CC. 39.456.519

REPUBLICA DE COLOMBIA

DIAN

Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18762015243143

(415)7707212489984(8020) 001876201524314 3

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
9 0 0 8 1 9 3 4 9	6				

11. Razón social

SOLOGEM S.A.S

12. Dirección seccional

Impuestos de Medellín

Cód. 1 1

24. Dirección

CL 43 B 26 A 26 BRR CIUDADELA LA PALMA

25. País	26.Departamento	27. Municipio
Colombia	Antioquia	El Carmen de Viboral

La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, conforme a la facultad discrecional establecida en el artículo 684-2 del Estatuto Tributario y en virtud de lo estipulado en la Resolución 00055 de 14/07/2016, por la cual se adopta los sistemas técnicos de control de facturación; previo estudio y evaluación de la solicitud realizada por el contribuyente, representante legal, o apoderado debidamente acreditado. Determina autorizar los rangos de numeración de facturación y/o documento equivalente, por una vigencia de 24 meses, contados a partir de la fecha formalización de éste documento y descritos en la hoja 2 y subsiguientes. En los casos, en que se agote la numeración antes de culminar la vigencia, el interesado tendrá derecho a solicitar una nueva autorización, de acuerdo al trámite establecido.

Si el obligado a facturar, no hubiere agotado la numeración de facturación transcurrido el término de la vigencia autorizada, con 15 días de antelación, podrá solicitar la habilitación de la numeración sobrante.

Cuando se trate de una solicitud de inhabilitación de la numeración de facturación y/o documento equivalente, la vigencia es permanente, por lo tanto, no procede la habilitación de estos rangos.

AUTORIZADO

Colombia, un compromiso que no podemos evadir.

Nota: La no adopción o violación de los sistemas técnicos de control, dará lugar a la sanción establecida en el artículo 684-2 del E.T

Firma del solicitante

Firmado
2019-06-19 / 06:37:39 PM
Fecha Acuse de Recibo
Digitalmente

Firma del funcionario autorizado

1001. Apellidos y nombres RENDON RENDON CATALINA

1002. Tipo doc. Cédula 1003. No. Identif. 39456519 1004. DV 1

1005. Cod. Representación Representante Legal Principal

1006. Organización SOLOGEM S.A.S

984. Apellidos y nombres

985. Cargo

989. Dependencia Subdirección de Gestión de Fiscalización Tributaria

990. Lugar administrativo

991. Organización U.A.E. DIRECCION DE IMPUESTOS Y ADUANAS NACION

992. Área

993. Establecimiento

997. Fecha formalización 2 0 1 9 -0 6 -1 9 / 1 8 :3 7 :3 9

AAAA MM DD hh mm ss

REPUBLICA DE COLOMBIA

DIAN®
Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

Autorización Numeración de Facturación

1876

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 18762015243143

(415)7707212489984(8020) **001876201524314 3**

5. Número de Identificación Tributaria - NIT	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
900819349	6				

11. Razón social

SOLOGEM S.A.S

Rangos de numeración para autorizar, habilitar o inhabilitar

	29. Establecimiento	30. Modalidad	Cód.	31. Prefijo	32. Desde el número	33. Hasta el número	34. Tipo solicitud	Cód.
1	SOLOGEM S.A.S CL 43 B 26 A 26 BRR CIUDADELA LA PALMA	PAPEL	1		78	250	HABILITACIÓN	2
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								

AUTORIZADO

Cuenta por pagar Comprobante

Usuario Solicitante:	MHrvanega	Rosalba Vanegas Castillo
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	15-01-05-	FAC COMANDO AEREO DE
Fecha y Hora Sistema:	2020-10-08-1:44 p. m.	

CUENTAS POR PAGAR

Numero:	220720	**Fecha**	2020-10-08	**Unidad /**	15-01-05-007 FAC COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5			
Estado:	Aprobada	**Tipo de Cuenta x**	Adquisicion de		**Nro.**	114820	**Nro. Cdp:**	1420
Caja menor-Identif.:		**Caja Menor-Fecha Registro:**			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Antes del	21.006.000,00	**Valor Iva:**	3.991.140,00		**Valor Total:**	24.997.140,00	**Valor Total Moneda Orig.:**	0,00

TERCERO

Identificaci	900819349	**Razon**	SOLOGEM S.A.S

DOCUMENTOS SOPORTE RECIBIDOS

CODIGO	DESCRIPCION
9	CONTRATO
12	CUMPLIDO A SATISFACCION
17	FACTURA

DOCUMENTOS SOPORTE-DATOS ADMINISTRATIVOS

NUEMRO	TIPO	FECHA
89	FACTURA	2020-08-28

Objeto.:	

ROSALBA VANEGAS CASTILLO

Firmado digitalmente por ROSALBA VANEGAS CASTILLO
Fecha: 2020.10.08 13:47:25 -05'00'

Técnico Gestión Contable