FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
FUERZA AEROESPACIAL
COLOMBIANA

ANEXO 2.
ESPECIFICACIONES TECNICAS: GRUPO AÉREO DEL CASANARE – GACAS

OBJETO: MANENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS Y ELEMENTOS DE COCINA, CALDERAS Y EXTRACTORES DE AIRE PERTENECIENTES AL GRUPO AEREO DEL ORIENTE Y GRUPO AEREO DEL CASANARE SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

2026

GRUPO AEREO DEL CASANARE

LUGAR DE SERVICIO:

El mantenimiento debe realizarse en las instalaciones del casino y rancho de tropa del Grupo Aéreo del Casanare (Base Aérea contigua al Aeropuerto El Alcaraván - Yopal)

HORARIOS:

Los mantenimientos a los equipos deberán realizarse en coordinación con el supervisor del contrato en horario laboral, de 07:30 a 16:30 Hrs, de lunes a viernes, sin contar festivos.

UNIFORMES E IDENTIFICACIÓN:

La firma contratista, deberá contar con chaleco y/o camiseta con el logo de la Empresa en un lugar visible para su reconocimiento. Los contratistas deben proporcionar a su personal técnico los elementos de protección personal (EPP), exigidos por la legislación colombiana y que apliquen para la actividad a realizar. En todo caso, el personal deberá asistir debidamente uniformado y con documento de identificación.

ESTUDIO DE SEGURIDAD:

El contratista deberá enviar diligenciado el formato de estudio de seguridad OA-JIAEC- FR-210, el consentimiento previo expreso e informado OA-JIAEC-FR-214 y fotocopia de la cedula de ciudadanía.

Considerando que la prestación del servicio se adelantará en una Unidad Militar Aérea el contratista deberá presentar a la SUPERVISIÓN, previo a la firma del acta de inicio, los documentos de verificación del personal que realizará las labores de MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS Y ELEMENTOS DE COCINA, CALDERAS Y EXTRACTORES DE AIRE PERTENECIENTES AL GRUPO AÉREO DEL ORIENTE Y GRUPO AÉREO DEL CASANARE debidamente revisados y aprobados por la SUPERVISIÓN conforme a lo establecido en estas especificaciones. En consecuencia, a lo anterior, el personal que por parte del contratista ejecutará el servicio de Mantenimiento Preventivo y/o Correctivo a Todo Costo de los Equipos y Elementos de Cocina de los Casinos y Rancho de Tropa, tendrá que someterse a un Estudio de Seguridad Personal (OA-JIAEC- FR-210), con el objeto de verificar sus antecedentes de carácter judicial y disciplinario, para lo cual debe además adjuntar la siguiente información para la persona que prestará sus servicios así:

- 1 Foto 3X4 a color: una de frente.

- Fotocopia cédula de ciudadanía ampliada a 120%

- Certificación laboral del personal operativo que ingresará a la Unidad, expedida por la empresa proveedora del servicio, en la cual se acredite su vinculación y tiempo de permanencia.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST:

El Contratista, además de la obligación de establecer y ejecutar en forma permanente el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, según lo establecido en las normas vigentes, es responsable de los riesgos originados en su ambiente de trabajo (Decreto 1072 de 2015, Resolución 1562 de 2012 y Resolución 0312 de 2019).

Adicionalmente, se deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 4272 de 2021 (Programa de Prevención y Protección Contra Caídas de Altura) y en la Resolución 0491 de 2020 (Espacios Confinados) en caso de aplicar en el desarrollo de los mantenimientos contratados.

NOTA: El contratista deberá asumir todos los equipos, herramientas, insumos, puntos de anclaje y demás elementos requeridos para el cumplimiento del Sistema de Gestión de la SG-SST. La FAC no se compromete a suministrar equipos de rescate, puntos de anclaje ni ningún elemento al contratista.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

El Contratista deberá proveer a la totalidad del personal que realizará los trabajos y de acuerdo con la actividad que cumple en el proyecto o el área a visitar y al riesgo al que está expuesto, los elementos de protección personal (EPP), exigidos por la legislación colombiana. De la misma manera ubicará la señalización de seguridad pertinente.

La Supervisión verificará el cumplimiento de lo establecido en este numeral, dejando constancia escrita del cumplimiento o incumplimiento y acciones recomendadas al contratista para subsanar novedades detectadas.

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL:

De acuerdo con lo establecido en el numeral 3.1.2.1.4 Gestión Ambiental establecido en el estudio previo.

TRANSPORTE:

El contratista deberá asumir todos los costos de transporte, tanto del personal como de los equipos, insumos, herramientas, etc., requeridos para la ejecución del contrato.

La FAC no garantizará el transporte para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

DIAGNOSTICO:

Previo al inicio de la ejecución contractual, se realizará una visita técnica por parte del contratista, en coordinación con el supervisor designado, con el fin de verificar el estado actual, funcionamiento y condiciones de los equipos de cocina de acuerdo con el objeto contractual. En el desarrollo de dicha actividad, se procederá a validar el estado de cada equipo con base en el listado de actividades previamente establecido en el presente estudio y ficha técnica, con el propósito de precisar, ajustar y/o complementar el alcance de las intervenciones a ejecutar, sin que ello implique modificación del objeto contractual. Los resultados de la visita serán

consignados en el acta de inicio y servirán como soporte para la adecuada ejecución, seguimiento y control del contrato.

INFORME DE MANTENIMIENTOS:

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de las setenta y dos (72) horas siguientes a la finalización de las actividades, un informe detallado que incluya:

- Identificación del equipo (marca, referencia, número de inventario).
- Diagnóstico técnico.
- Descripción de la falla.
- Componentes a reemplazar conforme ficha técnica.
- Registro fotográfico.
- Resultado de pruebas de funcionamiento.
- Recomendaciones adicionales.

REPUESTOS:

Los repuestos suministrados deberán ser nuevos, sin uso, de primera calidad, originales.

En cuanto a los repuestos requeridos para la ejecución del mantenimiento, el contratista deberá garantizar que estos sean nuevos, originales o de calidad equivalente certificada, y compatibles con las especificaciones técnicas de cada equipo. Así mismo, los repuestos deberán contar con garantía mínima y cumplir con las normas de calidad y seguridad aplicables.

El suministro, instalación y correcta funcionalidad de los repuestos será responsabilidad del contratista, quien deberá asegurar su adecuada utilización y responder por cualquier falla derivada de su calidad o instalación.

El contratista deberá entregar al supervisor las piezas sustituidas como soporte de verificación, salvo aquellas que por su naturaleza deban disponerse como residuo peligroso.

MANO DE OBRA:

El contratista deberá garantizar que el personal técnico que ejecutará el objeto contractual cuenta con la formación, experiencia y capacidad técnica requeridas para la adecuada ejecución de las actividades. Para tal efecto, deberá anexar certificaciones que acrediten:

a) Experiencia específica: certificaciones y/o constancias que acrediten experiencia en mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de cocina industrial, tales como estufas industriales, hornos, freidoras, marmitas, campanas extractoras, planchas, calderas entre otros, o equipos afines relacionados con el objeto del contrato.

Así mismo el contratista se compromete a no cambiar el personal indicado en la ejecución para realizar los trabajos. Si existe algún cambio de dicho personal debe estar autorizado por el supervisor del contrato y debe obedecer a circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. En caso de realizarse algún cambio de personal durante la ejecución, el contratista

debe garantizar que el nuevo personal asignado cumpla con el perfil solicitado y acreditado al inicio de la ejecución, situación que será verificada por la supervisión del Contrato y consignada mediante acta.

El contratista debe garantizar por medio de certificación suscrita por el representante legal que de resultar adjudicatario del proceso se compromete a cumplir con el personal mínimo requerido a nivel técnico.

CANT.	FORMACIÓN MÍNIMA Y EXPERIENCIA	AÑOS DE EXPERIENCIA PROFESIONAL MINIMA REQUERIDA
02	Técnico o Tecnólogo en Electricidad Industrial o Electromecánica Industrial o Mecánica Industrial o afines. deberá aportar certificaciones académicas o, en su defecto, certificaciones de experiencia que acrediten su idoneidad para realizar el mantenimiento de equipos de cocina y afines.	Mínimo 1 año Deberá contar con experiencia certificada en: Mantenimiento de equipos de cocina mantenimiento de caldera y/o afines.

Junto con la hoja de vida se deben adjuntar:

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
- Diplomas y/o actas de grado.
- Certificaciones de experiencia laboral.

MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS:

El contratista deberá suministrar, bajo su cuenta y responsabilidad, todas las herramientas y equipos necesarios para la correcta, eficiente y oportuna ejecución del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de cocina objeto del contrato.

De igual forma, serán por cuenta del contratista los costos asociados a mano de obra, insumos y demás elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio,.

OBLIGACIONES PARTICULARES DEL CONTRATISTA:

- Cumplir integralmente con las especificaciones técnicas establecidas en la ficha técnica del proceso y en los documentos contractuales.
- Asumir bajo su cuenta y riesgo todos los costos asociados a la ejecución del contrato, incluyendo desplazamientos, alojamiento, alimentación, herramientas, insumos, mano de obra y demás recursos necesarios.
- Ejecutar los mantenimientos preventivos y correctivos a todo costo, garantizando el óptimo funcionamiento de los equipos intervenidos.

- Suministrar e instalar oportunamente los repuestos requeridos, los cuales deberán ser nuevos, originales o de calidad equivalente certificada, sin que se generen retrasos atribuibles a terceros.
- Elaborar y presentar al supervisor un cronograma de ejecución, el cual deberá ser aprobado previo al inicio de las actividades.
- Presentar informes técnicos detallados de cada intervención realizada, incluyendo estado del equipo, actividades ejecutadas, repuestos instalados, registro fotográfico y recomendaciones.
- Garantizar los trabajos realizados por un término mínimo de seis (6) meses, atendiendo cualquier falla en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, la garantía debe cumplir

Defectos de instalación.
Fallas prematuras del repuesto suministrado.
Ajustes técnicos derivados de la intervención realizada.

- Responder por los daños, pérdidas o deterioros que se generen durante el transporte, manipulación o intervención de los equipos, debiendo reparar o reemplazar los elementos afectados.
- No subcontratar las actividades objeto del contrato sin autorización previa y escrita de la entidad contratante.
- Cumplir con las normas de seguridad industrial, salud en el trabajo y demás disposiciones legales aplicables, garantizando la protección del personal a su cargo.
- Asumir el pago de salarios, prestaciones sociales y aportes al sistema de seguridad social de su personal, conforme a la normativa vigente.
- Informar oportunamente al supervisor cualquier situación que pueda afectar la ejecución del contrato, incluyendo casos de fuerza mayor o imprevistos.
- Cumplir las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato en relación con la ejecución del mismo.
- Mantener indemne a la entidad contratante frente a cualquier reclamación, demanda o acción legal derivada de la ejecución del contrato.
- Cumplir con las normas técnicas nacionales o internacionales aplicables, garantizando la calidad del servicio prestado.
- Garantizar la continuidad operativa de los equipos, suministrando elementos de reemplazo temporal cuando sea necesario retirar equipos para mantenimiento externo, previa autorización del supervisor.
- Presentar la facturación con los soportes requeridos, incluyendo el pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales.
- Constituir y mantener vigentes las pólizas exigidas durante la ejecución del contrato.
- Cumplir con los compromisos de transparencia, anticorrupción y antisoborno conforme a la normativa vigente

CANTIDADES O SERVICIOS DE MANTENIMIENTO

RANCHO DE TROPA

ÍTEM	EQUIPO	N° INVENTARIO	IMAGEN DE REFERENCIA	CANTIDAD DE EQUIPOS
1	**PROCESADOR DE VERDURAS HOBART FP 100**	168000006923 168000006887		1
2	**CAMPANA TIPO ISLA**	168000006862		1

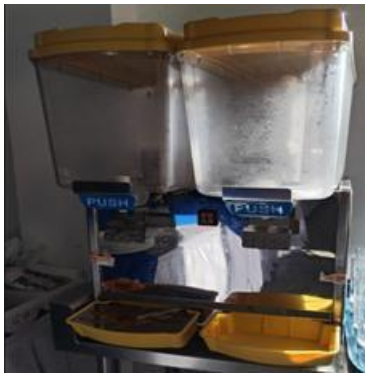
3	**MARMITA 40 GALONES**	168000006861		1
4	**HORNO INDUSTRIAL A GAS**	168000006820		1
5	**ESTUFA 6 PUESTOS + PLANCHA + HORNO**	168000006908		1

6	**ESTUFA INDUSTRIAL 6 PUESTOS**	168000006807 168000006883		1
7	**ESTUFA ENANA**	168000006906 168000006907		2
8	**LICUADORA INDUSTRIAL HAMILTON BEACH**	869000252837		1

9	**PELADOR PAPAS HOBART B6430**	168000007062		1
10	**PLANCHA ASADORA DOBLE M-32**	168000006920		1
11	**PELADORA DE PAPAS**	168000006876		1

12	**FABRICADORA DE HIELO M-L**	168000006646		1
13	**PROCESADOR M-PA7 PRO**	168000006877		1
CASINO				
1	**PROCESADOR DE VERDURAS HOBART FP 100**	168000006887		1

2	**BATIDOR INDUSTRIAL**	168000006801		1
3	**SARTEN BASCULANTE INDUSTRIAL**	168000006803		1
4	**CAMPANA EXTRACTORA TIPO CENTRAL**	168000006806		1

5	**CARROS DE SERVICIO**	165500032068 165500033890 168000006881 869000229157 869000229158		5
6	**DISPENSADOR DE JUGOS 2 TANQUES**	168000006979 168000006980		2
7	**ESTUFA INDUSTRIAL 6 PUESTOS**	168000006883		1

8	**ESTUFA ENANA**	168000006919 168000006793		2
9	**LICUADORA INDUSTRIAL**	168000006805		1
10	**HORNO DIGITAL A GAS CG MAX -11**	168000006804		1

11	**PLANCHA ASASORA**	168000006794		1
12	**FABRICADORA DE HIELO**			1

TABLA 2: FICHA TÉCNICA

Teniendo en cuenta el inventario relacionado en la Tabla 1, a continuación, se indican las actividades que se pretenden realizar, la cuales se ejecutarán de acuerdo con la necesidad que tengan los equipos considerando el número de elementos que actualmente se tienen en GACAS y el presupuesto oficial asignado.

Nota: Se utilizarán los ítems que requiera el equipo a la hora de ejecutar el mantenimiento.

RANCHO DE TROPA

	1. PROCESADOR DE VERDURAS 1.2 HP		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**

PREVENTIVO			
1.1	Revisión y ajuste sistema eléctrico	UND	1
1.2	Engrase y limpieza general del equipo	UND	1
1.3	Revisión de cuchillas (afilado o ajuste).	UND	1
1.4	Inspección de eje central y rodamientos.	UND	1
1.5	Lubricación de partes móviles	UND	1
1.6	Revisión de estado del motor.	UND	1
1.7	Verificación de cableado, enchufes y sistema de protección.	UND	1
CORRECTIVO			
1.8	Cambio de rodamientos (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
1.9	Cambio de interruptor de encendido (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
1.10	Cambio de térmico protector (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
1.11	Cambio de tarjeta (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1

	2. CAMPANA TIPO ISLA		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
2.1	Desmonte técnico de filtros metálicos y aplicación de desengrasante industrial.	UND	1
2.2	Limpieza interna de ductos accesibles para eliminación de grasa acumulada.	UND	1
2.3	Limpieza y revisión del conjunto motor–turbina extractora.	UND	1
2.4	Verificación de alineación del eje y estado de rodamientos.	UND	1
2.5	Revisión de conexiones eléctricas, borneras y puntos de alimentación.	UND	1
2.6	Ajuste estructural y revisión de anclajes.	UND	1
2.7	Limpieza externa de superficies en acero inoxidable con producto anticorrosivo.	UND	1
	CORRECTIVO		
2.8	Sustitución de rodamientos deteriorados.	UND	1
2.9	Reparación o cambio de motor extractor. Si se necesita	UND	1
2.10	Cambio de interruptores o cableado defectuoso	UND	1
2.11	Reemplazo de filtros estructuralmente deformados.	UND	1
2.12	Sustitución de rodamientos deteriorados.	UND	1

	3. MARMITA DE 40 GALONES		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
3.1	Limpieza interna del tanque con eliminación de residuos sólidos.	UND	1
3.2	Verificación del estado de la válvula principal.	UND	1
3.3	Revisión del sistema de calentamiento inferior.	UND	1
3.4	Prueba de hermeticidad en conexiones.	UND	1
3.5	Revisión de tapas y empaques.	UND	1
3.6	Limpieza externa anticorrosiva.	UND	1
	CORRECTIVO		
3.7	Cambio de empaques térmicos.	UND	1
3.8	Sustitución de válvula principal.	UND	1
3.9	Ajuste o reemplazo del quemador.	UND	1
3.10	Reparación de fugas detectadas.	UND	1

	4. HORNO INDUSTRIAL A GAS 5 BANDEJAS		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
4.1	Desmonte y limpieza técnica de quemadores.	UND	1
4.2	Limpieza y calibración de inyectores.	UND	1
4.3	Verificación de presión de gas.	UND	1
4.4	Inspección del regulador.	UND	1
4.5	Calibración de temperatura con termómetro patrón.	UND	1
4.6	Revisión del bulbo sensor térmico.	UND	1
4.7	Comprobación de uniformidad de calor interno.	UND	1
4.8	Limpieza de ventiladores internos.	UND	1
4.9	Verificación del motor del ventilador.	UND	1
	CORRECTIVO		

4.10	Cambio de termostato defectuoso.	UND	1
4.11	Sustitución de válvula de gas.	UND	1
4.12	Cambio de empaques térmicos deteriorados.	UND	1
4.13	Reparación e sistema de encendido.	UND	1
4.14	Sustitución de quemadores dañados.	UND	1
4.15	Reparación de ventilador interno.	UND	1
4.16	Cambio de perillas o mandos dañados.	UND	1

	5. ESTUFA 6 PUESTOS + PLANCHA + HORNO		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
5.1	Desmonte técnico de parrillas y quemadores.	UND	1
5.2	Limpieza profunda de inyectores.	UND	1
5.3	Revisión de presión y distribución de gas.	UND	1
5.4	Ajuste y nivelación de parrillas. Descarbonización de superficie.	UND	1
5.5	Limpieza profunda de canales de grasa.	UND	1
5.6	Verificación del sistema de calentamiento (gas).	UND	1
5.7	Calibración térmica de superficie.	UND	1
5.8	Revisión estructural de soporte. Limpieza interna y eliminación de residuos.	UND	1
5.9	Desmonte y limpieza de quemador interno.	UND	1
5.10	Verificación del termostato.	UND	1
5.11	Calibración de temperatura.	UND	1
5.12	Revisión del sistema de encendido.	UND	1
	CORRECTIVO		
5.13	Cambio de válvulas individuales.	UND	1
5.14	Sustitución de inyectores.	UND	1
5.15	Cambio de termostato del horno.	UND	1
5.16	Reparación del sistema de encendido.	UND	1
5.17	Cambio de empaques térmicos.	UND	1

5.18	Sustitución de quemadores deformados.	UND	1
5.19	Reparación de fugas detectadas.	UND	1
5.20	Cambio de regulador principal.	UND	1

	6. ESTUFA A GAS DE 06 FOGONES		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
6.1	Desmonte completo de quemadores para limpieza profunda.	UND	1
6.2	Limpieza de inyectores con calibrador especializado.	UND	1
6.3	Revisión de presión de gas y funcionamiento del regulador.	UND	1
6.4	Inspección de válvulas de paso y verificación de hermeticidad.	UND	1
6.5	Prueba de fugas mediante solución espumante certificada.	UND	1
6.6	Limpieza de parrillas y superficies de combustión.	UND	1
6.7	Revisión de sistema de encendido (manual o automático).	UND	1
6.8	Verificación estructural del bastidor y nivelación.	UND	1
6.9	Desmonte completo de quemadores para limpieza profunda.	UND	1
	CORRECTIVO		
6.10	Cambio de válvulas de gas defectuosas.	UND	1
6.11	Sustitución de inyectores obstruidos o deformados.	UND	1
6.12	Reemplazo de mangueras certificadas.	UND	1
6.13	Cambio de termostatos en hornos.	UND	1
6.14	Reparación del sistema de encendido eléctrico o piezoeléctrico.	UND	1

	7.ESTUFA ENANA		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
7.1	Revisión, ajuste y limpieza general con desengrasante (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
	CORRECTIVO		
7.2	Cambio perillas de encendido y apagado (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

7.3	Cambio pilotos de los fogones (incluye suministro del elemento de acuerdo con la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
7.4	Cambio de fogones defectuosos (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
7.5	Cambio de tubería transporte de gas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

	8. LICUADORA INDUSTRIAL		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
8.1	Revisión, ajuste y limpieza general del equipo (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
8.2	Intervención motora consistente en verificación de rodamiento, borneras, rotor, estator, eje, bobinado, ventilador y carcasa (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
8.3	Intervención sistema eléctrico consistente en verificación de encendido, control, suicheo y cableado (incluye repuesto)	UND	1
	CORRECTIVO		
8.4	Cambio de cuchillas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
8.5	Cambio de suich de encendido y apagado (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

	9. PELADOR PAPAS HOBART B6430		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
9.1	Limpieza interna y externa con desinfección de contacto alimentario.	UND	1
9.2	Revisión de cuchillas (afilado o ajuste).	UND	1
9.3	Inspección de eje central y rodamientos.	UND	1
9.4	Lubricación de partes móviles (si aplica).	UND	1
9.5	Revisión de estado del motor.	UND	1
9.6	Verificación de cableado, enchufes y sistema de protección.	UND	1
9.7	Ajuste de tornillería suelta	UND	1
	CORRECTIVO		
9.8	Cambio de cuchillas desgastadas.	UND	1
9.9	Sustitución de correas internas.	UND	1
9.10	Reparación o cambio de motor si se necesita	UND	1
9.11	Cambio de interruptores.	UND	1

9.12	Sustitución de capacitores.	UND	1

	10. PLANCHA ASADORA		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
10.1	Revisión, ajuste y limpieza general con desengrasada	UND	1
10.2	Desmonte completo de quemadores para limpieza profunda.	UND	1
10.3	Limpieza de inyectores con calibrador especializado.	UND	1
10.4	Revisión de presión de gas y funcionamiento del regulador.	UND	1
10.5	Inspección de válvulas de paso y verificación de hermeticidad.	UND	1
10.6	Limpieza de parrillas y superficies de combustión.	UND	1
	CORRECTIVO		
10.7	Cambio de perilla de graduación (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.8	Cambio de flautas de gas (incluye suministro del elemento de acuerdo a la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.9	Cambio de placa aislante (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.10	Cambio de piloto (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.11	Cambio de tubería conductora de gas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.12	Corrección posibles fugas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

	11.PELADOR DE PAPA		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
11.1	Revisión, ajuste y limpieza general del equipo (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.2	Intervención motor consistente en verificación de rodamiento, borneras, rotor, eje, bobinado, ventilador y carcasa (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.3	Intervención sistema eléctrico consistente en verificación de encendido, control, suicheo y cableado (incluye repuesto)	UND	1
11.4	Revisión Mecanismo con disco revestido con abrasivo de carbono (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
	CORRECTIVO		
11.5	Cambio de cuchillas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.6	Cambio de suich de encendido y apagado (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.7	Cambio de interruptores.	UND	1

11.8	Sustitución de capacitores.	UND	1

	12. FABRICADORA DE HIELO		
	DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
12.1	Revisión y calibración de todos los elementos (puesta en funcionamiento)	UND	1
12.2	Limpieza y desinfección del sistema de producción.	UND	1
12.2	Limpieza de evaporador y bandeja de recolección.	UND	1
12.3	Revisión del sistema de refrigeración.	UND	1
12.4	Verificación del compresor.	UND	1
12.5	Revisión de presión del gas refrigerante.	UND	1
12.6	Limpieza del condensador.	UND	1
12.7	Revisión de conexiones eléctricas.	UND	1
12.8	Limpieza y desinfección del sistema de producción.	UND	1
	CORRECTIVO		
12.9	Cambio de filtro de agua y tuberia (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
12.10	Corrección de fugas (incluye suministro del elemento de acuerdo a la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
12.11	Recarga de gas refrigerante.	UND	1
12.12	Cambio de válvula de entrada de agua.	UND	1
12.13	Sustitución de sensores térmicos.	UND	1

	13. PROCESADOR M-PA7 PRO		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD DE EQUIPOS**
	PREVENTIVO		
13.1	Revisión y ajuste sistema eléctrico	UND	1
13.2	Engrase y limpieza general del equipo	UND	1
13.3	Revisión de cuchillas (afilado o ajuste).	UND	1
13.4	Inspección de eje central y rodamientos.	UND	1
13.5	Lubricación de partes móviles	UND	1
13.6	Revisión de estado del motor.	UND	1
13.7	Verificación de cableado, enchufes y sistema de protección.	UND	1
	CORRECTIVOS		

13.8	Cambio de rodamientos (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
13.9	Cambio de interruptor de encendido (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
13.10	Cambio de térmico protector (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
13.11	Cambio de tarjeta (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1

ELEMENTOS CASINO

	1. PROCESADOR DE VERDURAS		
	DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD DE EQUIPOS**
	PREVENTIVO		
1.1	Revisión y ajuste sistema eléctrico	UND	1
1.2	Engrase y limpieza general del equipo	UND	1
1.3	Revisión de cuchillas (afilado o ajuste).	UND	1
1.4	Inspección de eje central y rodamientos.	UND	1
1.5	Lubricación de partes móviles	UND	1
1.6	Revisión de estado del motor.	UND	1
1.7	Verificación de cableado, enchufes y sistema de protección.	UND	1
	CORRECTIVO		
1.8	Cambio de rodamientos (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
1.9	Cambio de interruptor de encendido (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
1.10	Cambio de térmico protector (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
1.11	Cambio de tarjeta (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1

	2. BATIDORA INDUSTRIAL		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
2.1	Cambio de tarjeta si es necesario (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
2.2	Revisión y ajuste sistema eléctrico	UND	1
2.3	Engrase y limpieza general del equipo	UND	1
2.4	Revisión de la palanca de graduación del tazón	UND	1
2.5	Limpieza profunda del tazón y brazo mezclador.	UND	1
2.6	Revisión del sistema de transmisión (engranajes).	UND	1

2.7	Verificación de correas internas.	UND	1
2.8	Inspección del motor.	UND	1
2.9	Lubricación de partes móviles.	UND	1
2.10	Revisión de velocidades.	UND	1
2.11	Ajuste estructural.	UND	1
	CORRECTIVO		
2.12	Reparación motor (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
2.13	Cambio de rodamientos (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
2.14	Cambio de correa (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
2.15	Cambio de interruptor de encendido (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
2.16	Cambio de térmico protector (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
2.17	Sustitución de engranajes. (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
2.18	Reparación de sistema de velocidades.	UND	1

	3. SARTEN BASCULANTE INDUSTRIAL		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
3.1	Revisión, ajuste y limpieza general con desengrasante (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
3.2	Revisión, ajuste de conexiones a gas natural (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
3.3	Revisión funcionamiento de la polea del giro del contenedor (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
	CORRECTIVO		
3.4	Cambio switch o selector de temperatura (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
3.5	Cambio de termostato (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
3.6	Cambio de contactor (incluye suministro del elemento de acuerdo con la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
3.7	Cambio de pilotos (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
3.8	Cambio de perilla de graduación (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

	4. CAMPANA EXTRACTORA TIPO CENTRAL		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		

4.1	Desmonte técnico de filtros metálicos y aplicación de desengrasante industrial.	UND	1
4.2	Limpieza interna de ductos accesibles para eliminación de grasa acumulada.	UND	1
4.3	Limpieza y revisión del conjunto motor–turbina extractora.	UND	1
4.4	Verificación de alineación del eje y estado de rodamientos.	UND	1
4.5	Revisión de conexiones eléctricas, borneras y puntos de alimentación.	UND	1
	CORRECTIVO		
4.6	Sustitución de rodamientos deteriorados.	UND	1
4.7	Reparación o cambio de motor extractor. Extractor.	UND	1
4.8	Cambio de interruptores o cableado defectuoso.	UND	1
4.9	Reemplazo de filtros estructuralmente deformados.	UND	1
4.10	Sustitución de rodamientos deteriorados.	UND	1

	5. CARROS DE SERVICIO		
	DESCRIPCIÓN	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
5.1	Revisión, ajuste de las ruedas.	UND	1
5.2	Revisión y engrase de rodamientos	UND	1
5.3	Lavado con desengrasante	UND	1
	CORRECTIVO		
5.4	Cambio de ruedas dañadas	UND	1
5.5	Cambio de rodamientos dañados	UND	1
5.6	Corrección puntos de soldadura	UND	1

	6. DISPENSADOR DE JUGO		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
6.1	Limpieza y ajuste motor reductor	UND	1
6.2	Limpieza y ajuste cuadrante paleta giratoria	UND	1
6.3	Limpieza y ajuste condensador	UND	1
6.4	Limpieza y desinfección general al equipo	UND	1
6.5	Revisión y ajuste sistema eléctrico	UND	1
6.6	Revisión, ajuste y carga gas refrigerante (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1

6.7	Limpieza y ajuste cuadrante paleta giratoria	UND	1
	CORRECTIVO		
6.8	Cambio selles de hermeticidad (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
6.9	Cambio selles de motor reductor (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
6.10	Cambio motor reductor (incluye suministro de elementos y puesta en funcionamiento)	UND	1
6.11	Cambio switch de encendido	UND	1
6.12	Cambio de válvula giratoria para dispensador (incluye suministro de elementos de acuerdo a la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
6.13	Cambio mango de válvula para dispensador (incluye suministro de elementos de acuerdo a la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1

	7. ESTUFA A GAS DE 06 FOGONES		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
7.1	Desmonte completo de quemadores para limpieza profunda.	UND	1
7.2	Limpieza de inyectores con calibrador especializado.	UND	1
7.3	Revisión de presión de gas y funcionamiento del regulador.	UND	1
7.4	Inspección de válvulas de paso y verificación de hermeticidad.	UND	1
7.5	Prueba de fugas mediante solución espumante certificada.	UND	1
7.6	Limpieza de parrillas y superficies de combustión.	UND	1
7.7	Revisión de sistema de encendido (manual o automático).	UND	1
7.8	Verificación estructural del bastidor y nivelación.	UND	1
7.9	Desmonte completo de quemadores para limpieza profunda.	UND	1
	CORRECTIVO		
7.10	Cambio de válvulas de gas defectuosas.	UND	1
7.11	Sustitución de inyectores obstruidos o deformados.	UND	1
7.12	Reemplazo de mangueras certificadas.	UND	1
7.13	Cambio de termostatos en hornos.	UND	1
7.14	Reparación del sistema de encendido eléctrico o piezoeléctrico.	UND	1

	8. ESTUFA ENANA		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
8.1	Revisión, ajuste y limpieza general con desengrasante (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
	CORRECTIVO		
8.2	Cambio perillas de encendido y apagado (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
8.3	Cambio pilotos de los fogones (incluye suministro del elemento de acuerdo a la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
8.4	Cambio de fogones defectuosos (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
8.5	Cambio de tubería transporte de gas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

	9. LICUADORA INDUSTRIAL		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
9.1	Revisión, ajuste y limpieza general del equipo (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
9.2	Intervención motor consistente en verificación de rodamiento, borneras, rotor, estator, eje, bobinado, ventilador y carcasa (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
9.3	Intervención sistema eléctrico consistente en verificación de encendido, control, suicheo y cableado (incluye repuesto)	UND	1
	CORRECTIVO		
9.4	Cambio de cuchillas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
9.5	Cambio de suich de encendido y apagado (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

	10. HORNO DIGITAL A GAS CG MAX -11		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	PREVENTIVO		
10.1	Revisión, ajuste y limpieza general del equipo (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.2	Intervención sistema eléctrico consistente en verificación de encendido y del teclado electrónico y panel de control digital (incluye repuesto)	UND	1
10.3	Limpieza interna.	UND	1
10.4	Revisión de sistema de combustión.	UND	1
10.5	Calibración electrónica de temperatura.	UND	1
10.6	Verificación de tarjeta electrónica.	UND	1
10.7	Revisión de display y panel digital.	UND	1

10.8	Prueba de hermeticidad.	UND	1
	CORRECTIVO		
10.9	Cambio de Generador de vapor por inyección automática y directa de agua en la cámara de cocción, cambio de rejillas, filtro de agua (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.10	Cambio de suiche de encendido y apagado (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
10.11	Cambio de tarjeta electrónica.	UND	1
10.12	Sustitución de sensores.	UND	1
10.13	Reparación del panel digital.	UND	1
10.14	Cambio de válvula de gas y reparación de fugas de gas	UND	1
10.15	Reemplazo de termostato digital.	UND	1

	11. PLANCHA ASADORA		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
	a. PREVENTIVO		
11.1	Revisión, ajuste y limpieza general con desengrasada	UND	1
11.2	Desmonte completo de quemadores para limpieza profunda.	UND	1
11.3	Limpieza de inyectores con calibrador especializado.	UND	1
11.4	Revisión de presión de gas y funcionamiento del regulador.	UND	1
11.5	Inspección de válvulas de paso y verificación de hermeticidad.	UND	1
11.6	Limpieza de parrillas y superficies de combustión.	UND	1
	CORRECTIVO		
11.7	Cambio de perilla de graduación (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.8	Cambio de flautas de gas (incluye suministro del elemento de acuerdo a la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.9	Cambio de placa aislante (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.10	Cambio de piloto (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.11	Cambio de tubería conductora de gas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
11.12	Corrección posibles fugas (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1

	12. FABRICADORA DE HIELO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
	PREVENTIVO		
12.1	Revisión y calibración de todos los elementos (puesta en funcionamiento)	UND	1
12.2	Limpieza y desinfección del sistema de producción.	UND	1
12.3	Limpieza de evaporador y bandeja de recolección.	UND	1
12.4	Revisión del sistema de refrigeración.	UND	1
12.5	Verificación del compresor.	UND	1
12.6	Revisión de presión del gas refrigerante.	UND	1
12.7	Limpieza del condensador.	UND	1
12.8	Revisión de conexiones eléctricas.	UND	1
12.9	Limpieza y desinfección del sistema de producción.	UND	1
	CORRECTIVO		
12.10	Cambio de filtro de agua y tuberia (incluye suministro del elemento y puesta en funcionamiento)	UND	1
12.11	Corrección de fugas (incluye suministro del elemento de acuerdo a la capacidad del equipo y puesta en funcionamiento)	UND	1
12.12	Recarga de gas refrigerante.	UND	1
12.13	Cambio de válvula de entrada de agua.	UND	1
12.14	Sustitución de sensores térmicos.	UND	1

FIRMAS:

TC. ANDRES FELIPE ORDUZ SANDOVAL Gerente del Proyecto GACAS	**T3. TELLEZ DIAZ MONICA DEL PILAR** Comité Estructurador Técnico GACAS