

Rionegro, febrero 9 de 2021

Señores:
COMANDO AEREO DE COMBATE No. 5
Base Aérea de Rionegro

ASUNTO: Cotización mantenimiento equipos de cocina industrial

FICHA O ESTUDIO TÉCNICO DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR
1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LAS LAVADORAS, SECADORAS DEL RANCHO DE TROPA (GRUSE 55)			
1.1	LAVADORA INDUSTRIAL 100 LBS GRUSE PREVENTIVO: Se requiere el desmonte total del equipo, de los rodamientos y su lubricación de partes móviles.	UNIDAD	1	\$ 200.000
1.2	CORRECTIVO: mantenimiento a todo costo del equipo, cambio de piezas, pintura partes deterioradas, cambio de bandas importadas, reparación reles y reprogramación equipo rele digital reductor de velocidad por transformación de corriente.	UNIDAD	1	\$ 350.000
1.3	SECADORA CENTRIFUGA DE 50 Lbs. PREVENTIVO: Desmonte de una centrifuga de secado del Gruse, lubricación de partes móviles, cambio de bandas, fijación al piso mediante base en concreto reforzado de espesor 10 cms y anclajes epóxicos en varilla roscada con tuercas de seguridad, Escarificación completa de pintura actual, tratamiento corrosión y aplicación de anticorrosivo y pintura tipo máquinas para el equipo en general, color a definir.	UNIDAD	1	\$ 200.000
1.4	SECADORA CENTRIFUGA DE 50 Lbs. CORRECTIVO: cambio de piezas por desgaste, tiempo de uso y/o mal funcionamiento a todo costo, reemplazo tapa ventilador del motor, suministro y cambio de bandas americanas.	UNIDAD	1	\$ 300.000
1.5	SECADORA INDUSTRIAL A GAS NATURAL 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	\$ 600.000
1.6	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 y demás piezas que requieran cambio.	UNIDAD	1	\$ 300.000

1.7	CORRECTIVO: Suministro e instalación de llave mezcladora para mesones en aluminio línea BILBAO fabricación en bronce y metalizada.	UNIDAD	1	\$ 180.000
1.8	PREVENTIVO: Inspección total de los equipos de cocina y del recinto por inspector certificado ONAC , el cual deberá verificar las instalaciones y conexiones mediante equipos de detección de fuga digital y detección de presencia de monóxido de carbono para garantizar el funcionamiento adecuado del recinto.	UNIDAD	1	\$ 250.000
2	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, CALENTADORES, LAVADORAS Y SECADORAS DEL CASINO DE SUBOFICIALES			
2.1	ESTUFA INDUSTRIAL No 1 CON HORNO CASINO SUBOFICIALES 04 PUESTOS PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar, desarmar, volver a armar y montar en el sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y limpieza de partes corroídas con grata, 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. Una vez finalizado se deberá pasar equipo detector de fugas EQUIPO DIGITAL REF HXG-2d, para posterior certificación. Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable), Pintura anticorrosiva de láminas y terminado de patas y bases. Pintura en alta temperatura de 04 parrillas de fogones a tres manos	UNIDAD	1	\$ 300.000
2.2	CORRECTIVO: Cambio de láminas interiores en acero cal 16 de láminas de 60cm x 60cm laterales 60 cm x 85cm el fondo y terminado de patas y bases al interior de este horno. Pintura en alta temperatura de 04 parrillas de fogones a tres manos, Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable), incluye cambio de la válvula de paso de este horno y flauta de ser necesario. (trabajos que se deberán hacer en taller específico)	UNIDAD	1	\$ 400.000
2.3	ESTUFA INDUSTRIAL No 2 CON HORNO CASINO SUBOFICIALES Y PLANCHAS PREVENTIVO: general y a todo costo, desmontar, desarmar, volver a armar y montar en el sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes metálicas con grata, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas y quemadores de cada fogón compuesta de 03 flautas de fuego por cada plancha, limpieza total del sistema, tratamiento a las parrillas de los fogones. Una vez finalizado se deberá pasar equipo detector de fugas EQUIPO DIGITALREF HXG-2d, para posterior certificación. Terminado de hornillas y quemadores con pintura de alta temperatura a tres manos 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. Se requiere pintura anticorrosiva para patas y bases.	UNIDAD	1	\$ 300.000
2.4	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 metálicas con grata y lija, 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,	UNIDAD	1	\$ 300.000

	limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada.			
2.5	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 partes metálicas corroídas con grata, 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. Una vez finalizado se deberá pasar equipo DETECTOR DE FUGA REF HXG-2d para posterior certificación. 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	\$ 300.000
2.6	CORRECTIVO: Se requiere cambio de las láminas de la estufa industrial, debido a deterioro por uso a criterio del supervisor, este equipo requiere el desmantelamiento total para realizar los cambios en lámina de acero inoxidable calibre 18, así mismo requiere el cambio la espuma en fibra aislante de temperatura y de la tubería en cobre si lo requiere para evitar posibles fugas. Una vez finalizado y en trabajo de Debra pasar equipo Digital DETECTOR DE FUGAS REF HXG-2d para su certificación. Trabajos que se deberán realizar en taller adecuado para esta actividad.	UNIDAD	1	\$ 1'500.000
2.7	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	\$ 1'300.000
2.8	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	\$ 200.000
2.9	LICUADORA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES CORRECTIVO: Se requiere cambio de partes que por uso presenten desgaste y con esto pueda llevar a un mal funcionamiento de la máquina, esta se debe de entregar funcional 100 %. Incluye cambio de sellos mecánicos, rodamientos y cambio de cuchillas	UNIDAD	1	\$ 300.000
2.10	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,	UNIDAD	1	\$ 60.000

	lubricación y engrase de partes móviles, rodamientos pulimentos de exterior al acero inoxidable			
2.11	LICUADORA DOMESTICA CASINO SUBOFICIALES CORRECTIVO: Se requiere cambio de partes que por uso presenten desgaste y con esto pueda llevar a un mal funcionamiento de la máquina, esta se debe de entregar funcional 100 %, incluye cambio de cuadrantes, escobillas y/o el inducido de ser necesario.	UNIDAD	1	\$ 100.000
2.12	LICUADORA DOMESTICA CASINO SUBOFICIALES PREVENTIVO: Desmante 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	\$ 60.000
2.13	CORRECTIVO: suministro e instalación de válvulas de paso gas natural para estufas industriales, incluye llave metálica en aluminio y/o pasta si se requiere	UNIDAD	1	\$ 30.000
2.14	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	\$ 150.000
2.15	EXPRIMIDOR DE NARANJA INDUSTRIAL CASINO SUBOFICIALES CORRECTIVO: Se requiere mantenimiento a partes de la máquina que por uso presentan desgaste y/o deterioro	UNIDAD	1	\$ 200.000
2.16	LAVAPLATOS CASINO SUBOFICIALES CORRECTIVO: Requiere limpieza y pulimiento de las hojas metálicas y limpieza con químicos de los componentes del lavamanos y lavaplatos, cambio de llaves mezcladoras de agua fría/caliente línea BILBAO fabricación en bronce y metalizada REF 308044	UNIDAD	1	\$ 180.000
2.17	CAMPANA EXTRACTORA CASINO SUBOFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 06 metros. PREVENTIVO: desmante 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 pintará con gris anticorrosivo, se requiere el cambio de los rodamientos y limpieza total del motor y donde se encuentra instalado, requiere desengrasantes químicos y cambio de la lona de extractores de ser necesario.	UNIDAD	1	\$ 600.000
2.18	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	UNIDAD	1	\$ 160.000

	las láminas y aplicación de anticorrosivo, verificación de los controles de ciclo y funcionamiento.			
2.19	LAVADORA 1 WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES CORRECTIVO: Se requiere el suministro e instalación de la transmisión de este equipo que se encuentra en estado de deterioro por constante operación, deberá entregarse en óptimas condiciones de funcionamiento.	UNIDAD	1	\$ 450.000
2.20	SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES PREVENTIVO: desarme total de los 02 equipos 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	\$ 160.000
2.21	CALENTADOR A GAS CASINO SUBOFICIALES DE 200 Lts 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.	UNIDAD	1	\$ 100.000
2.22	CALENTADOR A GAS CASINO SUBOFICIALES DE 200 Lts CORRECTIVO: Se requiere el desarme completo de este calentador el cual deberá ser sometido al cambio total del tubo central de fuego de 3 pulgadas los cuales presentan deterioro dando fugas de agua y/o la reparación de los tanques de acero con soldadura para su reparación. Trabajos a realizar solo en talleres propios para esta actividad.	UNIDAD	1	\$ 500.000
2.23	CORRECTIVO: Suministró e instalación de válvula de paso para calentador MABE de 200 lts, el cual requiere por defecto del elemento.	UNIDAD	1	\$ 350.000
2.24	CORRECTIVO: Suministro e instalación de chispero de encendido para calentador MABE de 200 lts, el cual requiere por defecto del elemento.	UNIDAD	1	\$ 120.000
2.25	CORRECTIVO: Se requiere el mantenimiento correctivo a todo costo de los gabinetes de acero inoxidable ubicados en las cocinas, dichos gabinetes requieren 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	\$ 600.000
2.26	PREVENTIVO: Inspección total de los equipos de cocina y del recinto por inspector certificado ONAC, el cual deberá verificar las instalaciones y conexiones mediante equipos de detección de fuga digital y detección de presencia de monóxido de carbono para garantizar el funcionamiento adecuado del recinto.	UNIDAD	1	\$ 300.000
3	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS DEL CASINO DE OFICIALES			

3.1	<p>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 limpieza de corrosión de partes metálicas con grata, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza de las hornillas y quemadores de cada fogón compuesta de 03 líneas de fuego por cada fogón, limpieza total del sistema, tratamiento a las parrillas de los fogones. Terminado de hornillas y quemadores con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidable de del equipo. Se deberá pasar equipo DETECTOR DE FUGAS DIGITAL REF HXG-2d para posterior certificación.</p>	UNIDAD	1	\$ 300.000
3.2	<p>CORRECTIVO: Cambio de láminas interiores en acero cal 16 de láminas de 60cm x 60cm laterales 60 cm x 85cm el fondo y terminado de patas y bases al interior de este horno. Pintura en alta temperatura de 04 parrillas de fogones a tres manos, Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable), incluye cambio de la válvula de paso de este horno y flauta de ser necesario. (trabajos que se deberán hacer en taller específico)</p>	UNIDAD	1	\$ 400.000
3.3	<p>ESTUFA INDUSTRIAL 01 FOGON HORNILLA DE 3 LINEAS DE FUEGO CASINO OFICIALES Mantenimiento preventivo general y a todo costo, desmontar y desarmar en sitio, el equipo tipo estufa Industrial con el fin de realizar limpieza adecuada mediante desengrasantes y corrosión de partes con grata, así mismo se pasara equipo detector digital de fugas que verifique el correcto funcionamiento, desincrustar y destapar pilotos, toberas y tuberías de cobre alimentadores, limpieza total del sistema, tratamiento la parrilla del fogón de tres aros de fuego de salida. Terminado de hornillas con pintura de alta temperatura. Calibración de las salidas de pilotos y hornillas de manera pareja e ideal para la cocción de los alimentos. Pulimento de las hojas inoxidable de del equipo. Se deberá pasar equipo DETECTOR DE FUGAS DIGITAL REF HXG-2d para posterior certificación.</p>	UNIDAD	1	\$ 300.000
3.4	<p>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.</p>	UNIDAD	1	\$ 300.000
3.5	<p>LICUADORA INDUSTRIAL CASINO OFICIALES PREVENTIVO: Desmante 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</p>	UNIDAD	1	\$ 200.000
3.6	<p>CORRECTIVO: Desarme completo del equipo, incluye cambio total del inducido por desgaste y/o corto, cambio de arrancador, rodamiento y sellos mecánicos se Debra entregar en óptimo funcionamiento.</p>	UNIDAD	1	\$ 300.000

3.7	CORRECTIVO: Se requiere cambio de la láminas de la estufa industrial, debido a deterioro por uso a criterio del supervisor, este equipo requiere el desmantelamiento total para realizar los cambios en lámina de acero inoxidable calibre 18, así mismo requiere el cambio la espuma en fibra aislante de temperatura y de la tubería en cobre si lo requiere para evitar posibles fugas. Una vez finalizado y en trabajo se Debra pasar equipo Digital DETECTOR DE FUGAS REF HXG-2d para su certificación. Trabajos que se deberán realizar en taller adecuado para esta actividad.	UNIDAD	1	\$ 1'500.000
3.8	LICUADORA DOMESTICA CASINO OFICIALES PREVENTIVO: Desmante 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	\$ 60.000
3.9	CORRECTIVO: Se requiere mantenimiento correctivo a todo costo. incluye cambio de cuadrante, escobillas y cambio del inducido total.	UNIDAD	1	\$ 60.000
3.10	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.	UNIDAD	1	\$ 150.000
3.11	LAVADORA 1 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.	UNIDAD	1	\$ 180.000
3.12	CORRECTIVO: Se requiere mantenimiento correctivo a todo costo. Incluye suministro e instalación de la transmisión de este equipo el cual presenta desgaste.	UNIDAD	1	\$ 480.000
3.13	SECADORA 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, mantenimiento válvulas y ductería cobre.	UNIDAD	1	\$ 180.000
3.14	CORRECTIVO: Se requiere el suministro e instalación de válvula paso de gas para estufa industrial, incluye llave metálica y/o pasta	UNIDAD	1	\$ 30.000
3.15	CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lts PREVENTIVO: Desmante y desarme del esquio mantenimiento a la válvula y a la llave, lubricación y cambio de las baterías AA, lavado del tanque ajuste y calibración de chispa y piloto cambio de perillas marca HACEB.	UNIDAD	1	\$ 150.000

3.16	CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lts CORRECTIVO: Se requiere el desarme completo de este calentador el cual deberá ser sometido al cambio total del tubo central de fuego de 3 pulgadas los cuales presentan deterioro dando fugas de agua y/o la reparación de los tanques de acero con soldadura para su reparación. Trabajos a realizar solo en talleres propios para esta actividad.	UNIDAD	1	\$ 500.000
3.17	CALENTADORES BARRACAS OFICIALES Y SUBOFICIALES PREVENTIVO: desmonte y desarme del equipo 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.	UNIDAD	1	\$ 180.000
3.18	CALENTADORES BARRACAS OFICIALES Y SUBOFICIALES CORRECTIVO: Se requiere mantenimiento de equipo a todo costo. Se requiere el desarme completo de este calentador el cual deberá ser sometido al cambio total del tubo central de fuego de 3 pulgadas los cuales presentan deterioro dando fugas de agua y/o la reparación de los tanques de acero con soldadura para su reparación. Trabajos a realizar solo en talleres propios para esta actividad	UNIDAD	1	\$ 550.000
3.19	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 pintará con gris anticorrosivo.	UNIDAD	1	\$ 600.000
3.20	LAVADORA LG 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	\$ 180.000
3.21	CORRECTIVO: Se requiere la instalación de válvulas de servicio que independicen las estufas en servicio de esta cocina, incluye obra civil, adecuación, suministro e instalación de válvulas, caja de paso y base de soporte en concreto (TRABAJO CON CERTIFICACION ALCANOS)	UNIDAD	1	\$ 400.000
3.22	CORRECTIVO: Se requiere el mantenimiento correctivo a todo costo de los gabinetes de acero inoxidable ubicados en las cocinas, dichos gabinetes requieren 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	\$ 600.000

3.23	CORRECTIVO: Se requiere la instalación de un horno de panadería con accesorios y personal certificados ante la empresa ALCANOS, incluye válvulas, tubería PALP, manguera flexométrica y certificación a una distancia de 20 metros del punto de conexión a la cocina. Se requiere remoción de óxido con grata, pintura a tres manos para darle un mejor acabado, este equipo se debe entregar 100% funcional.	UNIDAD	1	\$ 300.000
3.24	LAVAPLATOS CASINO OFICIALES CORRECTIVO: Requiere limpieza y pulimiento de las hojas metálicas y limpieza con químicos de los componentes del lavamanos y lavaplatos, cambio de llaves mezcladoras de agua fría/caliente línea BILBAO fabricación en bronce y metalizada REF 308044	UNIDAD	1	\$ 200.000
3.25	PREVENTIVO: Inspección total de los equipos de cocina y del recinto por inspector certificado ONAC, el cual deberá verificar las instalaciones y conexiones mediante equipos de detección de fuga digital y detección de presencia de monóxido de carbono para garantizar el funcionamiento adecuado del recinto.	UNIDAD	1	\$ 300.000
4	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS Y MARMITAS DE LA PANADERIA			
4.1	HORNO A GAS ELECTRONICO PREVENTIVO: Desarme total del equipo limpieza de su interior mediante desengrasantes químicos, cambio de resistencias y electro válvula 220 Voltios de ser necesario	UNIDAD	1	\$ 300.000
4.2	MOJADORA (BATIDORA) CORRECTIVO: Este mantenimiento requiere desarme total de la máquina y la fabricación en torno e instalación de piezas de desgaste de la máquina. Se deberá garantizar óptimo funcionamiento de la misma.	UNIDAD	1	\$ 400.000
4.3	MOJADORA (BATIDORA) PREVENTIVO: Este mantenimiento requiere desarme total de la máquina y la revisión de todos sus componentes para verificación de funcionamiento como en tal caso la debida lubricación de los componentes que se requieran. Se deberá garantizar óptimo funcionamiento de la misma.	UNIDAD	1	\$ 200.000
4.4	CUARTO DE CRECIMIENTO PREVENTIVO: Mantenimiento a todo costo del cuarto de crecimiento, incluye limpieza interior, uso de desengrasantes y lubricación de sus partes móviles. Incluye cambio de resistencia de ser necesario.	UNIDAD	1	\$ 200.000
4.5	CILINDRADORA CORRECTIVO: Mantenimiento a todo costo, incluye desarme total del equipo, limpieza mediante grata y desengrasantes, si se deben fabricar pieza, se deben fabricar en torno e instalar las partes que se fabricaron para el reemplazo de las que estaban desgastadas y con ello aplicación de pintura en partes que lo requieran.	UNIDAD	1	\$ 300.000
SUBTOTAL				\$ 21'860.000
IVA 19 %				\$ 4'153.400
TOTAL				\$ 26'013.400

Validez de la oferta: 90 días

Cordialmente,

Adriana Henao Agudelo
ADRIANA ELENA HENAO AGUDELO
Representante Legal
C.C 39.443.731