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

Anexo 01.- Certificado para acreditar ofrecimiento de especificaciones técnicas

Proceso de Contratación 012-00-H-CACOM-5-GRUAL-2021

Yo, **ADRIANA ELENA HENAO AGUDELO**, en mi condición de Representante Legal de **SOLOGEM S.A.S.**, declaro y acepto conocer íntegramente el contenido de todas y cada una de las especificaciones técnicas así como de los ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS detalladas en el estudio previo que hace parte del proceso de mínima cuantía **No. 012-00-H- CACOM-5-GRUAL-2021.**

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

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

DESCRIPCIÓN	ACEPTACIÓN EXPRESA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del Proceso de Contratación de mínima cuantía **No. 012-00-H-CACOM-5-GRUAL-2021**, cuyo objeto consiste en ejecutar EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMÉSTICOS, LAVADORAS Y SECADORAS DEL CACOM-5.	SI ACEPTO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, ASÍ COMO EL PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN.

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 gasodomésticos 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 para 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.

Unidad de Medida: Unidad

Calidad Mínima / Patrones de Desempeño Mínimos

- ✓ 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 y secadoras.
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, 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.

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 y secadoras 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.
- ✓ 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.
- ✓ **El Contratista entregará una vez terminada las actividades técnicas de mantenimientos y de corrección de equipos, el formato LS-FR-33 detallado de inspección e intervención que le permita demostrar ante el CACOM-5, de la ejecución del contrato con registro fotográfico y concepto detallado de sus actividades al supervisor del contrato.**

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, gasodomesticos, lavadoras, secadoras, de panadería 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 de cocina, gasodomesticos, lavadoras, secadoras 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 y arme 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, autoservicios, campanas extractoras: parrillas, llaves, perillas, válvulas de presión, resistencias, termostatos, presostatos, partes internas en láminas de acero y/o cal roll, bandejas acumuladoras y planchas de acero.

Licuadoras, pelapapas, exprimidoras: comprenden cuchillas, motores, rodamientos, recipientes metálicos INOX, empaques; cajas de control, que permitan el lavado general de los equipos, desengrase de los mismos mediante componentes químicos, el retiro de acumulación de grasas y oxido mediante grata y/o lija, verificación del estado interno de los equipos, limpieza y des taponamiento de los ductos de gas de cobre y calibración de pilotos y fogones, detección de fugas mediante equipo digital que perciba mínimas cantidades hasta garantizar su funcionamiento óptimo, lubricación y engrase de piezas y pulimento de exteriores y de aceros inoxidables.

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

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

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

Lavadoras y secadoras: Cambio a todo costo 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.

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

FICHA O ESTUDIO TÉCNICO DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
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
1.2	**CORRECTIVO**: mantenimiento a todo costo del equipo, cambio de piezas, pintura, Cambio de correas de distribución de la máquina, Instalación de manija de seguridad de la puerta de acceso de la lavadora industrial en acero inoxidable, reparación de montaje eléctrico a todo costo, este equipo se debe entregar 100 funcional tanto mecánica como eléctricamente, esto incluye sistema de conexiones para su correcto funcionamiento.	UNIDAD	1
1.3	**CORRECTIVO:** cambio de las tuercas y tornillos existentes en las puertas por tuercas y tornillos de seguridad	UNIDAD	1
1.4	**CORRECTIVO:** Cambio de empaques alrededor de la puerta de la lavadora	UNIDAD	1
1.5	**CORRECTIVO:** Mantenimiento correctivo de las chumaceras de las máquina, incluye cambio rodamientos, cambio de eje, las piezas deben elaborarse en torno con material de buena calidad	UNIDAD	1
1.6	**CORRECTIVO:** Mantenimiento correctivo a todo costo del motor eléctrico como del reductor del motor de la unidad.	UNIDAD	1
1.7	**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
1.8	**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, adecuación de montaje eléctrico, el equipo se debe entregar completamente funcional y con el montaje eléctrico en perfecto estado de funcionamiento.	UNIDAD	1
1.9	**CORRECTIVO:** Instalación de manija de seguridad de la puerta de acceso de la secadora industrial en acero inoxidable, 100% funcional.	UNIDAD	1
1.10	**CORRECTIVO:** Mantenimiento correctivo a todo costo del motor eléctrico como del reductor del motor de la unidad.	UNIDAD	1
1.11	**CORRECTIVO:** Cambio de bandas o correas de repartición de la máquina, estas deben ser de las mismas o mejores características de la que se encuentran en funcionamiento.	UNIDAD	1
1.12	**CORRECTIVO:** Cambio de resortes de la maquina centrifugadoras, incluye pintura de alta calidad a tres manos, color por definir por el supervisor.	UNIDAD	1
1.13	**CORRECTIVO:** cambio de pintura, este cambio consiste en limpiar la anterior pintura hasta dejar el metal libre de la misma, limpieza de óxido con gratas, aplicación de anticorrosivo, pintura de excelente calidad a tres capas para dar un buen acabado.	UNIDAD	1
1.14	**SECADORA INDUSTRIAL A GAS NATURAL DE 60 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
1.15	**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
1.16	**CORRECTIVO:** cambio de manguera de alimentación de gas certificada con racores prensados,	UNIDAD	1

1.17	**CORRECTIVO:** Mantenimiento correctivo a todo costo del motor eléctrico como del reductor del motor de la unidad.	UNIDAD	1
1.18	**CORRECTIVO:** Cambio de bandas o correas de repartición de la máquina, estas deben ser de las mismas o mejores características de la que se encuentran en funcionamiento.	UNIDAD	1
1.19	**LAVADORA INDUSTRIAL 80 LIBRAS GRUSE** **PREVENTIVO:** Se requiere el desmonte total del equipo, de los rodamientos y su lubricación de partes móviles.	UNIDAD	1
1.20	**CORRECTIVO:** mantenimiento a todo costo del equipo, cambio de piezas, pintura, Cambio de correas de distribución de la máquina, Instalación de manija de seguridad de la puerta de acceso de la lavadora industrial en acero inoxidable, reparación de montaje eléctrico a todo costo, este equipo se debe entregar 100 funcional tanto mecánica como eléctricamente, esto incluye sistema de conexiones para su correcto funcionamiento.	UNIDAD	1
1.21	**CORRECTIVO:** cambio de las tuercas y tornillos existentes en las puertas por tuercas y tornillos de seguridad	UNIDAD	1
1.22	**CORRECTIVO:** Cambio de empaques alrededor de la puerta de la lavadora	UNIDAD	1
1.23	**CORRECTIVO:** Mantenimiento correctivo de las chumaceras de las máquina, incluye cambio rodamientos, cambio de eje, las piezas deben elaborarsen en torno con material de buena calidad	UNIDAD	1
1.24	**SECADORA A GAS WHIRLPOOL** **CORRECTIVO:** Se requiere mantenimiento correctivo de la secadora a gas consistente en: adecuación del sistema de tuberías de cobre, cambio de manguera de conexión del sistema de alimentación a la secadora, esta manguera deberá de ser de buena calidad y certificada, desarme y arme de la máquina para identificar problemas de funcionamiento y proceder con la reparación, este mantenimiento es a todo costo ya que el equipo se debe de entregar completamente funcional tanto mecánica como eléctricamente.	UNIDAD	1
1.25	**CORRECTIVO:** Todas las maquinas da lavandería del gruse se deben de entregar en el 100% de su funcionamiento, se debe velar por que todas cuenten con repuestos de calidad se ajusten las piezas móviles, todas las maquinas deben estar con sus respectivos empaques sin daños y que las partes que se tengan que intervenir estén funcionales 100% y con sus respectivos accesorios.	UNIDAD	1
2	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, 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. 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. Así mismo se pasara **Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG – 2d),** que verifique que no se presenten fugas, ya que luego de terminar los trabajos, se pasara su respectiva verificación con ALCANOS.	UNIDAD	1
2.2	**CORRECTIVO:** Pintura anticorrosiva de láminas y terminado de patas y bases. Pintura en alta temperatura de 04 parrillas de fogones a tres manos, Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable)	UNIDAD	1
2.3	**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
2.4	**ESTUFA INDUSTRIAL No 2 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 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,	UNIDAD	1

	tratamiento a las parrillas de los fogones. 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. Así mismo se pasara **Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG – 2d),** que verifique que no se presenten fugas, ya que luego de terminar los trabajos, se pasara su respectiva verificación con ALCANOS.		
2.5	**CORRECTIVO:** Cambio de las mangueras de alimentación de gas propano de ¾" flexometrica certificadas con racores prensados.	UNIDAD	1
2.6	**CORRECTIVO:** Cambio válvulas reguladoras puestos de cocina de la estufa industrial.	UNIDAD	1
2.7	**CORRECTIVO**: cambio quemadores hornillas de 3 aros de fuego.	UNIDAD	1
2.8	**PREVENTIVO:** Pulimento y brillada de estufa (acero inoxidable), Pintura anticorrosiva de láminas y terminado de patas y bases	UNIDAD	1
2.9	**CORRECTIVO:** Pintura en alta temperatura de 04 parrillas de fogones	UNIDAD	1
2.10	**CORRECTIVO:** Cambio pilotos de puesto de cocina incluye corte y soldada en tubería de cobre al quemador hornilla.	UNIDAD	1
2.11	**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
2.12	**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 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, limpieza total del sistema, tratamiento a la plancha terminado ideal con grasa calificada.	UNIDAD	1
2.13	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de válvula reguladora de gas	UNIDAD	1
2.14	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de flauta de fuego plancha	UNIDAD	1
2.15	**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. 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. Así mismo se pasará **Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG – 2d),** que verifique que no se presenten fugas, ya que luego de terminar los trabajos, se pasará su respectiva verificación con ALCANOS.	UNIDAD	1
2.16	**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
2.17	**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

2.18	**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 %	UNIDAD	1
2.19	**CORRECTIVO:** Cambio de rodamientos del motor	UNIDAD	1
2.20	**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
2.21	**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 100 % funcional, repuestos 100% originales.	UNIDAD	1
2.22	**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
2.23	**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
2.24	**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 **No parte AV5080001**	UNIDAD	1
2.25	**CAMPANA EXTRACTORA CASINO SUBOFICIALES 5mt x 3mt x 2mt ducto de 06 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
2.26	**LAVADORAS 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.	UNIDAD	1
2.27	**LAVADORAS WHIRPOOL DE 15 KL CASINO SUBOFICIALES** **CORRECTIVO:** Se requiere mantenimiento correctivo a todas la partes que por uno y/o desgaste lo necesiten	UNIDAD	1
2.28	**SECADORAS 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 ducteria cobre.	UNIDAD	1
2.29	**CALENTADOR A GAS CASINO SUBOFICIALES DE 200 Lts**	UNIDAD	1

	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.		
2.30	**CALENTADOR A GAS CASINO SUBOFICIALES DE 200 Lts** **CORRECTIVO:** Cambio de las mangueras de ¾" flexometalicas certificadas de 2 mts distribuidoras de gas natural.	UNIDAD	1
2.31	**CORRECTIVO:** Se requiere mantenimiento correctivo del calentador a todo costo, este equipo se debe entregar completamente funcional	UNIDAD	1
2.32	**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
2.33	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de la plancha en acero templado y recubrimiento en teflón de azar de la cocina de 90 centímetros x 44 centímetros.	UNIDAD	1
2.34	**CORRECTIVO:** Cambio de la flauta de fogón para planchas y/o horno de 70 centímetros, ¾ "de pulgada y con perforación de salidas de fuego en material ideal para altas temperatura.	UNIDAD	1
3	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA, GASODOMESTICOS, LAVADORAS, SECADORAS DEL CASINO DE OFICIALES**		
3.1	**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 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 inoxidables de del equipo. Así mismo se pasará **Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG – 2d),** que verifique que no se presenten fugas, ya que luego de terminar los trabajos, se pasara su respectiva verificación con ALCANOS.	UNIDAD	1
3.2	**CORRECTIVO:** Se requiere mantenimiento correctivo del equipo, cambio de bases y/o patas	UNIDAD	1
3.3	**CORRECTIVO:** Cambio válvulas reguladoras de fuego de los puestos.	UNIDAD	1
3.4	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de llave y control de temperatura (termostato)	UNIDAD	1
3.5	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación 02 bisagras metálicas con tornillos.	UNIDAD	1
3.6	**CORRECTIVO:** Tratamiento de pintura anticorrosiva y terminado patas del quipo	UNIDAD	1
3.7	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de quemador hornilla de 2 y 3 aros de fuego.	UNIDAD	1
3.8	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de los pilotos, incluye tubería de cobre y soldadura.	UNIDAD	1
3.9	**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. Así mismo se pasará **Equipo Detector Digital de Fugas (REF HXG – 2d),** que verifique que no se	UNIDAD	1

	presenten fugas, ya que luego de terminar los trabajos, se pasara su respectiva verificación con ALCANOS.		
3.10	**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
3.11	**CORRECTIVO:** Cambio de válvula reguladora de fogón	UNIDAD	1
3.12	**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
3.13	**CORRECTIVO:** se requiere mantenimiento correctivo a aquellas partes que por tiempo de uso y/o deterioro lo necesiten	UNIDAD	1
3.14	**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
3.15	**CORRECTIVO:** Se requiere mantenimiento correctivo a todo costo.	UNIDAD	1
3.16	**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
3.17	**LAVADORA 1 WHIRPOOL DE 15 KL CASINO OFICIALES** **PREVENTIVO:** desarme total de los 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.	UNIDAD	1
3.18	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de 01 control programador de funciones y ciclos.	UNIDAD	1
3.19	**CORRECTIVO:** Cambio de tarjeta controladora de programación.	UNIDAD	1
3.20	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de 01 transmisión para este equipo.	UNIDAD	1
3.21	**SECADORA WHIRPOOL DE 15 KL CASINO OFICIALES** **PREVENTIVO:** desarme total del 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 ducteria cobre.	UNIDAD	1
3.22	**CORRECTIVO:** Se requiere mantenimiento correctivo a todo costo de todas aquellas partes que por deterioro, funcionamiento y/o uso lo requieran.	UNIDAD	1
3.23	**CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lts**	UNIDAD	1

	PREVENTIVO: desmonte y desarme del esquipo mantenimiento a la válvula y la llave, lubricación y cambio de las baterías AA		
3.24	**CALENTADOR A GAS CASINO OFICIALES 200 Lts** **CORRECTIVO:** Mantenimiento de equipo a todo costo	UNIDAD	1
3.25	**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.	UNIDAD	1
3.26	**CALENTADORES BARRACAS OFICIALES Y SUBOFICIALES** **CORRECTIVO:** Se requiere mantenimiento de equipo a todo costo	UNIDAD	1
3.27	**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
3.28	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de válvula de paso del equipo.	UNIDAD	1
3.29	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de chispero.	UNIDAD	1
3.30	**LAVADORA 1 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
3.31	**CORRECTIVO:** Cambio e instalación de transmisión y perilla de control.	UNIDAD	1
3.32	**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
3.33	**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
3.34	**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. 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
3.35	**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 **No parte AV5080001**	UNIDAD	1
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 cambio de quemadores y electro válvula 220 Voltios	UNIDAD	1
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
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
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.	UNIDAD	1
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

Adriana Henao Agudelo

ADRIANA ELENA HENAO AGUDELO
Representante Legal
CC. 39.443.731