



CASINO CENTRAL DE SUBOFICALES FAC

ADENDA No.2

PROCESO DE CONTRATACION SELECCIÓN ABREVIADO
PCABIERTO 007-CCSFA-2025

OBJETO: "MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS GASODOMÉSTICOS, REFRIGERACIÓN Y VENTILACIÓN INDUSTRIAL DEL CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC SEDE ANDES EN BOGOTA D.C Y SEDE LAS DELICIAS EN TOCAIMA CUNDINAMARCA, PARA LA VIGENCIA 2025."







MODIFICACIONES AL DOCUMENTO INVITACION A COTIZAR Y ESTUDIOS PREVIOS DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

1. Modifíquese la FICHA TECNICA, que quedara de la siguiente manera:

ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN MANTENIMIENTO	TOTAL	UBUCACIÓN	EJECUCIÓN	
ELEMENTOS BOGOTA					
FUENTE DE AGUA MURO DE GRADOS	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y RECUPERATIVO A TODO COSTO: Verificación y limpieza de unidad, filtros, tubería de alimentación, racores, sistema eléctrico, conexiones de alimentación eléctrico, verificación de fugas en la pared y compra e instalación de bomba y de elementos para garantizar el correcto funcionamiento.	01	Jardín	1 MANTENIMIENTO	
HORNO CONVENCIONA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO: Cambio de control principal, limpieza general del equipo, cambio de terminales y uniones sulfatadas, verificación de partes eléctricas, sensores y sonda de temperatura, verificación y cambio de tarjeta electrónica en caso de fallas, control de temperatura, pruebas y ajuste de partes externas del equipo.	01	Cocin a princip al	1 MANTENIMIENTO	
ESTUFA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO y CORRECTIVO A TODO COSTO: Mantenimiento general: cambio de fistos, revisión y limpieza de cuerpo con desengrasante y desincrustante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores,	02	Cocina principal (01)	1 MANTENIMIENTO	
ESTUFA	cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes movibles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura.	01	Cocina Campestre (01)	1 MANTENIMIENTO	
CUARTO FRIO REFLIGERACIÓN	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Conexión de paramétrica (tiempo de defross, parada de compresor, encendido de resistencias) Mantenimiento y arreglo de drenajes verificación de fugas y corrección mediante barrido con nitrógeno a los sistemas de refrigeración con presión de 400 psi y limpieza con gas limpiador R141, rectificación de fugas con soldadura de plata, lavado y desengrase de evaporador y condensador Mantenimiento preventivo de elementos y componentes del sistema eléctrico y electrónico: switches, sonda de temperatura, breakers, contactores, control de temperatura, térmicos. Revisión de unidad compresora, amperaje, voltaje, aceite, verificación y mantenimiento de serpentín y condensador, resistencias, desagüe, nivelación de carga de gas y presiones del sistema. Arreglo de chapas.	01	Cocina principal	1 MANTENIMIENTO	





			1	
CUARTO FRIO (CONGELACIÓN)	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Conexión de parametria (tiempo de defross, parada de compresor, encendido de resistencias) Mantenimiento y arreglo de drenajes verificación de fugas y corrección mediante barrido con nitrógeno a los sistemas de refrigeración con presión de 400 psi y limpieza con gas limpiador R141, rectificación de fugas con soldadura de plata, lavado y desengrase de evaporador y condensador Mantenimiento preventivo de elementos y componentes del sistema eléctrico y electrónico: switches, sonda de temperatura, breakers, contactores, control de temperatura, térmicos. Revisión de unidad compresora, amperaje, voltaje, aceite, verificación y mantenimiento de serpentín y condensador, resistencias, desagüe, nivelación de carga de gas y presiones del sistema. Arreglo de chapas, nivelación de las puertas	01	Cocina principal	1 MANTENIMIENTO
NEVERAS INDUSTRIALES DE DO CUERPOS MIXTAS CONGELACIÓN- REFRIGERACIÓN	MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO: Verificación y rectificación de fugas de refrigerante de todo el equipo con soldadura de plata Barrido con nitrógeno a toda la tubería de baja y alta del equipo para descartar impurezas y fugas. Realización de vacío a todo el sistema con bomba de vacío. Nivelación de carga de gas. Limpieza con químico desincrustante e hidro lavadora a serpentines de las	04	Cocina principal (04)	1 MANTENIMIENTO
PARRILLA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO CORRECTIVO A TODO COSTO: Limpieza quemador por la zona de la llama y ranuras de la protección. Cepillado con desengrasante y desincrustante. Revisión difusores, limpieza colectores de grasa. Revisión uniones, sujetores y conectores. Reajustar o cambiar si es necesario. Revisión bisagras y ruedas. Cambio de perillas y fistos	01	Cocina principal	1 MANTENIMIENT O
LAVADORAS INDUSTRIALES	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y mantenimiento de control digital electroválvula, válvula de paso de agua, nivel de agua, bombas de drenaje, motor, centrifugo y estacionario limpieza de tina y partes con hidro lavadora, verificación de funcionamiento y cambio de elementos por condición para garantizar su correcto funcionamiento.	01	Cuarto de lavado	1 MANTENIMIENTO





MAQUINA EXPRESO (CAPUCHINERA)	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y limpieza de unidad, filtros, tubería de alimentación, racores, sistema eléctrico, conexiones de alimentación eléctrico, verificación de fugas, calibración de agua, Instalación de ducto de filtro de agua a máquina y así mismo su unidad de filtro y garantizar el correcto funcionamiento.	02	Campestre	1 MANTENIMIENTO
NEVERA HORIZONTAL	MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO: Verificación y rectificación de fugas de refrigerante de todo el equipo con soldadura de plata Barrido con nitrógeno a toda la tubería de baja y alta del equipo para descartar impurezas y fugas. Realización de vacío a todo el sistema con bomba de vacío. Nivelación de carga de gas. Limpieza con químico desincrustante e hidro lavadora a serpentines de las Evaporadoras. Limpieza con químico desincrustante e hidro lavadora a serpentines a la unidad condensadora. Limpieza y engrase de motores ventiladores del evaporadores y condensador. Verificación de voltaje y amperaje del equipo. Lavado y desengrase general del equipo. Des taponamiento de desagüe y puesta en servicio. Verificación de indicadores de comportamiento: presiones de alta y baja en circuito refrigerado, consumo de amperios del equipo, configuración del controlador electrónico. Ajuste y calibración de partes móviles y mecánicas, verificación y mantenimiento de motores ventiladores y aspas, Ajuste de tornillería. Revisión de condiciones de operación.	01	COCINA PRINCIPAL	1 MANTENIMIENTO
AIRES ACONDICIONADOS	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y limpieza con hidro lavadora de unidad condensadora y unidad evaporadora, mantenim por corrosión de filtros, racores, quincañería deteriorada, limpieza o tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nive de carga de gas si es necesario, verificación de partes exteriores prefaltas de recubrimiento, cambio o mantenimiento de elementos par garantizar el correcto funcionamiento.	niento de elación or	Cuarto de Equipos	1 MANTENIMIENTO
CAMPANA Y SISTEMA DE	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO: Desmonte y limpieza de rejillas, extracción de gras lavado de campana, desmonte, limpieza y montaje de codos y unio limpieza de ductos, corrección de trayecto ductos (uniones, empaq correcciones fugas) empaques, silicona, tornillería. Mantenimiento techo de sistema de extracción, verificación de motor extractor: verificación de partes eléctricas, rodamientos, sellos, balanceo de b	nes, ues, en el lower,	Cocina principal (01)	1 MANTENIMIENTO
EXTRACCIÓN			Cocina Campestre (01)	1 MANTENIMIENTO





ESTUFA (TIPO ENANA)	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Mantenimiento general: cambio de fistos, revisión y limpieza de cuerpo con desengrasante y desincrustante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes movibles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura.	04	Cocina principal	1 MANTENIMIENTO
NEVERAS INDUSTRIALES DE UN CUERPOS MIXTAS CONGELACIÓN- REFRIGERACIÓN	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza general con químico desincrustante e hidro lavadora, limpieza a la unidad condensadora. Verificación y rectificación de fugas de refrigerante de todo el equipo con soldadura de plata Barrido con nitrógeno a toda la tubería de baja y alta del equipo para descartar impurezas y fugas. Realización de vacío a todo el sistema con bomba de vacío. Nivelación de carga de gas. verificación de motores ventiladores del evaporadores y condensador. Verificación de voltaje y amperaje del equipo. Des taponamiento de desagüe y puesta en servicio. Verificación de indicadores de comportamiento: presiones de alta y baja en circuito refrigerado, consumo de amperios del equipo, configuración del controlador electrónico. Ajuste y calibración de partes móviles y mecánicas. Ajuste de tornillería. Revisión de condiciones de operación, cambio de sellos por condición o escapes.	01	Cocina Campestre (01)	1 MANTENIMIENTO
	ELEMENTOS TOCAIMA			
AIRE ACONDICIONADO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO: Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, verificación de unidad compresora y conexiones, medición de capacitores, Verificación de breaker matic, cambio o instalación de rubatex afectado. Cambio de bomba de agua.	01	Habitación: 8	1 MANTENIMIENTO
AIRE ACONDICIONADO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO: Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, verificación de unidad compresora y conexiones, medición de capacitores. Verificación de breaker matic, cambio o instalación de rubatex afectado.	19	Habitación: 1,2,3,4,5,6,7, 101,102,103, 104,105,106, 201,202,203, 204,205,206	1 MANTENIMIENTO





AIRE ACONDICIONADO	MANTENIMIENTO CORRECTIVO A TODO COSTO: Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, medición de capacitores. Verificación de breaker matic, cambio o instalación de rubatex afectado. Cambio de compresor y filtros: Desmonte de compresor actual realizando limpieza a la tubería con gas limpiador, verificación y corrección de fugas, vacío al sistema con bomba de vacío, instalación de compresor nuevo, carga de gas y nivelación de presiones, puesta en marcha del equipo.	04	Comedor segundo piso (auditorio)	1 MANTENIMIENTO
AIRE ACONDICIONADO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Verificación y limpieza de unidad condensadora y unidad evaporadora, filtros, racores, tarjeta electrónica, conexiones eléctricas, verificación de fugas, nivelación de carga de gas, nivelación de presiones por alta y baja, verificación de partes exteriores, medición de voltaje y amperaje, verificación de unidad compresora y conexiones, medición de capacitores. Verificación de breaker matic.	02	Oficina Administrador Oficina administrativa	1 MANTENIMIENTO
LICUADORA INDUSTRIAL	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO: Mantenimiento y ajuste de cuchillas, buje de vaso y de motor, acople, empaque, motor, switches, conexiones y partes eléctricas.	02	Cocina PRINCIPAL BOGOTA Y TOCAIMA	1 MANTENIMIENTO
PLANTA ELÉCTRICA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza y mantenimiento general, verificar refrigerante, conexiones y partes eléctricas. Realizar mantenimiento general a la estructura por corrosión y condición	01	Planta	1 MANTENIMIENTO
ESTUFA 6 QUEMADORES	MANTENIMIENTO PREVENTIVO - Mantenimiento general: cambio de fistos, Revisión y limpieza de cuerpo con desincrustante y desengrasante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas) Calibración de flamas, regulador, Lubricación de partes movibles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura. Cambio de perillas.	01	Cocina	1 MANTENIMIENTO
BOMBA SUMERGIBLE	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO: Embobinado general de la bomba, cambio de rodamientos y sello mecánico, rectificación del eje, ajuste de bornera, impulsor y partes eléctricas.	02	Piscina Colonial	1 MANTENIMIENTO
вомва	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Verificación y mantenimiento de partes eléctricas, bornera, cambio de rodamientos y sello mecánico, verificación de eje, lubricación, ajuste de impulsor.	02	Piscina Colonial	1 MANTENIMIENTO
BOMBA (TIPO LAPICERO)	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Verificación y mantenimiento de partes eléctricas, bornera, cambio de rodamientos y sello mecánico, verificación de eje, lubricación, ajuste de impulsor.	01	HidroFlo	1 MANTENIMIENTO





	MANITENIMIENTO PREVENTIVO A TORO COOTO Contra da Catalana	Т		Ī
ESTUFA (TIPO ENANA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO: Cambio de fistos y soldar base de fogones. Mantenimiento general: cambio de fistos, revisión y limpieza de cuerpo con desengrasante y desincrustante industrial. Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes movibles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura.	01	Cocina	1 MANTENIMIENTO
PLANCHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO A TODO COSTO: Revisión y mantenimiento de válvulas de control de gas, tubo cobre, racores, cambio pilotos, limpieza flautas, Medición de emisión de gas y monóxido de carbono, Detección de fugas de gas y corrección del equipo (no en vía de instalación de gas). Calibración de flamas, regulador, lubricación de partes movibles, válvulas y controles con grasa de alta temperatura.	01	Cocina	1 MANTENIMIENTO
LAVALOZA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza general, eliminando restos de comida, limpieza de juntas y filtro. Revisión de aspesores de duchas, conexiones eléctricas, flotador, mangueras, resistencia, control, relevos, impulsor, válvula.	01	Cocina	1 MANTENIMIENTO
CAMPANA Y SISTEMA DE EXTRACCION	axiales. Desmonte y limpieza de rejillas, extracción de grasa y lavado de	1	Cocina	1 MANTENIMIENTO
		-4/		•
CUARTO FRIO (CONGELACIÓ N)		01	Cocina	1 MANTENIMIENTO
CUARTO S S FRIO (REFRIGERA CIÓN)	ANTENIMIENTO PREVENTIVO: Conexión de Parametria (tiempo de defross, parada de compresor, encendido de esistencias) Mantenimiento y arreglo de drenajes verificación de fugas y corrección mediante barrido con nitrógeno a los sistemas de refrigeración con resión de 400 psi y limpieza con gas limpiador R141, rectificación de fugas con coldadura de plata, lavado y desengrase de evaporador y condensador. Mantenimiento preventivo de elementos y componentes del sistema eléctrico y electrónico: switches, sonda de temperatura, breakers, contactores, control de emperatura, térmicos. Revisión de unidad compresora, amperaje, voltaje, uceite, verificación y mantenimiento de serpentín y condensador, resistencias, desague, nivelación de carra de gas y presiones del sistema	01	Cocina	1 MANTENIMIENTO

desagüe, nivelación de carga de gas y presiones del sistema.





Las modificaciones contenidas en la presente adenda forman parte integral de la invitación a cotizar y los estudios previos de conveniencia y oportunidad del PCABREVIADO-006-CCSFA-2025 por lo tanto deberán entenderse que lo modifican y por ende tenerse en cuenta en la presentación de la oferta.

Las demás condiciones de la selección abreviada no modificadas, se mantienen vigentes.

Técnico Jefe De Comando RAMÓN DAVID QUINTERO JÁCOME Director Casino Central De Suboficiales FAC

