

Sabanalarga, diciembre 2025

Señora

Maria Nelly Flores Rodriguez

Subdirectora (E) Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

SENA Regional – Atlántico.

Asunto: Recibido a satisfacción contrato No.CO1.PCCNTR.8676700 de 2025

Cordial Saludo

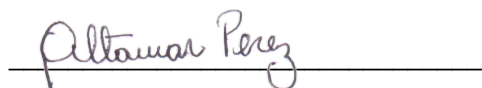
Informo que recibo a satisfacción el servicio relacionado en Factura Nro. NG-14 por valor de \$ 106.532.000,00 CIENTO SESIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS , correspondiente a “Contratar el Contratar Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos del Laboratorio y Equipos de Procesos Agroindustriales del Centro Cedagro”, por parte de NEYS DEL SOCORRO GUTIERREZ BALLESTEROS, con NIT.22530151 previa revisión del cumplimiento de las disposiciones establecidas para tal fin.

Se da cumplimiento a la norma establecida instructiva de contratación y circulares internas del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

Cumplió con las obligaciones contractuales, en cuanto a lo previamente pactado.

En constancia de lo anterior se firma en Sabanalarga, diciembre e de 2025.

Atentamente,



Teresa Altamar Perez

Supervisor de contrato Nro. CO1.PCCNTR.8676700

INFORME DE EJECUCION CONTRATO CO1.PCCNTR.8676700 del 2025

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8676700 del 2025 CELEBRADO ENTRE EL SENA-REGIONAL ATLANTICO - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y NEYS DEL SOCORRO GUTIERREZ BALLESTEROS

NUMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.8676700 del 2025
OBJETO	Contratar el Contratar Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos del Laboratorio y Equipos de Procesos Agroindustriales del Centro Cedagro.
PLAZO DE EJECUCION	El plazo de ejecución del contrato será de un (1) meses sin exceder el 31 de diciembre de 2025, o hasta agotar presupuesto lo que primero ocurra, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y perfeccionamiento
SUPERVISORA	Teresa de Jesus Altamar Perez
VALOR DEL CONTRATO	\$ 106.597.838
CONTRATISTA	NEYS DEL SOCORRO GUTIERREZ BALLESTEROS
NIT O C.C.	22.530.151
PLAZO DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de octubre de 2025
GARANTIA	85-44-101142123 DEL 05/12/2025 DE SEGUROS DEL ESTADO

I. ASPECTOS LEGALES**1. OBLIGACIONES EJECUTADAS**

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR.8676700 del 2025, se ejecutaron los siguientes mantenimientos preventivos y correctivos:

OFERTA ECONOMICA				
ITEM	NOMBRE DE ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDAD	CANTIDAD
1	Maquina express de café	Mantenimiento preventivo: Limpieza general de todos los componentes mecánicos y electrónicos, asegurando la eliminación de polvo, residuos y elementos contaminantes. Mantenimiento Correctivo: Cambio completo del cableado, verificando continuidad, aislamiento y correcta disposición según las especificaciones del fabricante. Cambio de la tarjeta electrónica	Unidad	2
2	Modulo de Cocina	Limpieza y desinfección del área Correctivo: reparacion de la tuberia, cambio de 4 azafates y 1 azador de carnes. Sustitución de empaques térmicos y revisión del sistema de sellado para evitar fugas de calor. Lubricación y ajuste de bisagras, rieles y componentes móviles del módulo. Revisión del sistema de gas para detectar posibles fugas, deterioros en mangueras o fallas en válvulas. Nivelación y ajuste estructural de la unidad para garantizar estabilidad y operación segura.	Unidad	2
3	Granizadora de dos Tanques cap 10 L	Mantenimiento Preventivo: Limpieza y desinfección profunda del equipo, tanto interna como externa. Ajuste y lubricación de componentes mecánicos, garantizando el correcto movimiento del sistema de mezcla. Verificación del sistema de control y sensores, asegurando lectura y operación adecuada. Mantenimiento Correctivo: cambio del cableado deteriorado, verificando continuidad y correcta conexión en cada circuito. Reparación o reemplazo de la tarjeta electrónica, incluyendo diagnóstico, cambio de componentes dañados y pruebas de funcionamiento. Cambio de piezas desgastadas, como empaques, sellos, rodamientos, azafates, tolvas u otros accesorios necesarios. Revisión del sistema de refrigeración, comprobando nivel de gas	Unidad	2

		refrigerante, estado del compresor, serpentines y ventilador. Corrección de fugas internas o externas.			
4	Congelador Cap 1300 L de dos puertas	<p>Mantenimiento preventivo y correctivo – Congelador de 1300 L de dos puertas</p> <p>Se requiere realizar un mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de posibles fallas operativas. Las actividades a ejecutar incluyen:</p> <p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza general interna y externa del equipo.</p> <p>Desinfección del área de almacenamiento y superficies de contacto.</p> <p>Revisión del estado de empaques de puertas y ajuste para asegurar el cierre hermético.</p> <p>Limpieza de serpentines, condensador y ventiladores.</p> <p>Verificación de conexiones eléctricas, cableado y estado de protecciones.</p> <p>Comprobación de temperatura y calibración del termostato.</p> <p>Inspección del estado estructural del gabinete y bisagras.</p> <p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Diagnóstico de fallas en el sistema de refrigeración.</p> <p>Recarga o reposición del gas refrigerante si es requerido.</p> <p>Reparación o cambio del compresor, ventilador o componentes eléctricos defectuosos.</p> <p>Sellado de posibles fugas en líneas o conexiones.</p> <p>Cambio de piezas deterioradas o desgastadas (empaques, sensores, cableado, etc.).</p> <p>Reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones.</p> <p>Pruebas finales de funcionamiento para verificar enfriamiento y estabilidad del equipo.</p>	Unidad	2	
5	Refrigerador Cap 1300 L de dos puertas	<p>Mantenimiento preventivo y correctivo – Congelador de 1300 L de dos puertas</p> <p>Se requiere realizar un mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de posibles fallas operativas. Las actividades a ejecutar incluyen:</p> <p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza general interna y externa del equipo.</p> <p>Desinfección del área de almacenamiento y superficies de contacto.</p> <p>Revisión del estado de empaques de puertas y ajuste para asegurar el cierre hermético.</p> <p>Limpieza de serpentines, condensador y ventiladores.</p> <p>Verificación de conexiones eléctricas, cableado y estado de protecciones.</p> <p>Comprobación de temperatura y calibración del termostato.</p> <p>Inspección del estado estructural del gabinete y bisagras.</p>	Unidad	1	

		<p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Diagnóstico de fallas en el sistema de refrigeración.</p> <p>Recarga o reposición del gas refrigerante si es requerido.</p> <p>Reparación o cambio del compresor, ventilador o componentes eléctricos defectuosos.</p> <p>Sellado de posibles fugas en líneas o conexiones.</p> <p>Cambio de piezas deterioradas o desgastadas (empaques, sensores, cableado, etc.).</p> <p>Reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones.</p> <p>Pruebas finales de funcionamiento para verificar enfriamiento y estabilidad del equipo.</p>			
6	Salamandra de cocina o gratinador	<p>Mantenimiento preventivo y correctivo – Salamandra de cocina / Gratinador</p> <p>Se requiere realizar un mantenimiento preventivo y correctivo a la salamandra de cocina (gratinador), debido al desgaste por uso continuo y la presencia de posibles fallas de funcionamiento. Las actividades a realizar incluyen:</p> <p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza profunda de la estructura interna y externa del equipo.</p> <p>Desinfección de superficies y áreas de contacto con alimentos.</p> <p>Eliminación de grasa acumulada en bandejas, parrillas y resistencias.</p> <p>Revisión del estado de las resistencias y del sistema de calentamiento.</p> <p>Verificación de cableado, conexiones eléctricas y protecciones.</p> <p>Ajuste y lubricación de mecanismos móviles, rieles o soportes.</p> <p>Inspección del estado de perillas, controles y aislamiento térmico.</p> <p>Pruebas de funcionamiento para asegurar un calentamiento uniforme.</p> <p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Diagnóstico de fallas en el sistema de calentamiento eléctrico o a gas (según el modelo).</p> <p>Cambio o reparación de resistencias defectuosas.</p> <p>Reemplazo de partes desgastadas como bandejas, parrillas, soportes o perillas.</p> <p>Corrección de fallas en el termostato o sistema de control de temperatura.</p> <p>Reparación o sustitución del cableado deteriorado.</p> <p>Ajuste y fijación de componentes sueltos o deformados.</p> <p>Revisión y reparación del sistema de encendido (si aplica).</p> <p>Pruebas finales de operación para verificar un funcionamiento seguro y eficiente.</p>	Unidad	2	
7	Asador Industrial A Gas	<p>Reparación general del cuerpo del asador y corrección de deformaciones.</p> <p>Sustitución de estructuras dañadas, tales como soportes, rejillas, bases o paneles metálicos.</p> <p>Revisión y ajuste del sistema de calentamiento.</p>	Unidad	2	

		Verificación del cableado o sistema de gas . Limpieza y mantenimiento de los componentes internos y externos.			
8	Maquina de Hielo de 55 Kg cubo completa	Mantenimiento preventivo: Limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador. Desinfección del sistema de producción para evitar acumulación de residuos o bacterias. Revisión y ajuste de conexiones eléctricas. Verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante. Lubricación de partes móviles. Revisión del sistema de drenaje y de la presión del agua. Mantenimiento correctivo: Diagnóstico y reparación de fallas en el sistema de refrigeración. Cambio de sensores, filtros o válvulas defectuosas. Reparación de fugas de gas refrigerante. Sustitución de componentes dañados del motor o compresor. Reparación o cambio de tarjetas electrónicas si presentan fallas. Ajuste o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.	Unidad	2	
9	Maquina de Helado duro Taylor Freezer 115/60/1,	Mantenimiento preventivo: Limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador. Desinfección del sistema de producción para evitar acumulación de residuos o bacterias. Revisión y ajuste de conexiones eléctricas. Verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante. Lubricación de partes móviles. Revisión del sistema de drenaje y de la presión del agua. Mantenimiento correctivo: Diagnóstico y reparación de fallas en el sistema de refrigeración. Cambio de sensores, filtros o válvulas defectuosas. Reparación de fugas de gas refrigerante. Sustitución de componentes dañados del motor o compresor. Reparación o cambio de tarjetas electrónicas si presentan fallas. Ajuste o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.	Unidad	2	
10	Selladora de vaso de foil semiautomática de dos puestos	Mantenimiento correctivo requerido: Reemplazo total del sistema electrónico, incluyendo tarjetas, controladores, cableado interno y módulos de encendido. Reparación del motor, con diagnóstico previo para determinar fallas en bobinado, rodamientos, eje o sistema de arranque. Revisión y ajuste de sensores de activación y control de temperatura.	Unidad	3	
11	Microscopio revelación	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno). Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos	Unidad	2	

		<p>micrométricos.</p> <p>Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso.</p> <p>Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico.</p> <p>Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos.</p> <p>Mantenimiento Correctivo:</p> <p>Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación.</p> <p>Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador).</p> <p>Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo.</p> <p>Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes).</p> <p>Corrección de desalineación del sistema óptico.</p> <p>Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.</p>			
12	Autoclave	<p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza general interna y externa del equipo.</p> <p>Verificación del estado de la cámara de esterilización y de las empaquetaduras.</p> <p>Revisión y lubricación de bisagras, cerraduras y mecanismos de cierre.</p> <p>Inspección y ajuste de válvulas de seguridad, manómetro y sensores de presión.</p> <p>Comprobación del desempeño del sistema eléctrico y conexiones.</p> <p>Prueba de funcionamiento de resistencias calefactoras.</p> <p>Revisión del sistema de drenaje y purga de vapor.</p> <p>Verificación de fugas y estado del sistema de generación de vapor.</p> <p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Reparación o cambio de resistencias defectuosas.</p> <p>Sustitución de empaques, válvulas o sensores en mal estado.</p> <p>Reparación de fugas en líneas de vapor o cámara interna.</p> <p>Corrección de fallas en la tarjeta electrónica o sistema de control.</p> <p>Ajuste y reparación del mecanismo de cierre si presenta desgaste.</p> <p>Cambio de componentes eléctricos deteriorados (cables, interruptores, contactores).</p> <p>Calibración del sistema de presión y temperatura para garantizar ciclos correctos.</p>	Unidad	2	

13	Balanza analítica Ohaus	<p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza interna y externa del equipo sin afectar celdas de carga.</p> <p>Verificación y ajuste de nivelación del equipo.</p> <p>Revisión del sistema de pesaje y calibración interna/externa.</p> <p>Revisión de conexiones eléctricas y funcionamiento del panel digital.</p> <p>Comprobación de estabilidad y repetibilidad del pesaje.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Reparación o reemplazo de la celda de carga si presenta error o deformación.</p> <p>Sustitución de botones, display o placa electrónica dañada.</p> <p>Corrección de errores de calibración.</p> <p>Cambio de ventiladores internos o fuentes de poder si existe falla eléctrica.</p> <p>Reparación de puertas de la cámara de pesaje o mecanismos deteriorados.</p>	Unidad	1	
14	Homogeinizador	<p>Mantenimiento Preventivo:</p> <p>Limpieza de cuchillas, cabezal y cámara de procesamiento.</p> <p>Revisión del motor y lubricación de ejes y rodamientos.</p> <p>Verificación del sistema eléctrico y controles de velocidad.</p> <p>Ajuste de tornillería y partes móviles.</p> <p>Revisión del sistema de seguridad y protecciones.</p> <p>Mantenimiento Correctivo:</p> <p>Reparación o cambio de cuchillas, sellos y rodamientos dañados.</p> <p>Corrección de fallas en el motor o variador de velocidad.</p> <p>Reparación de fugas o daños en el cabezal de homogenización.</p> <p>Reemplazo de botones, interruptores o tarjetas eléctricas defectuosas.</p>	Unidad	2	
15	cambia de flujo laminar	<p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza y desinfección interna y externa.</p> <p>Verificación del flujo de aire y calibración de velocidad.</p> <p>Inspección del filtro HEPA y estado del prefiltro.</p> <p>Revisión del sistema de iluminación y UV.</p> <p>Comprobación del sistema eléctrico y botones de control.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio de filtros HEPA y prefiltros deteriorados.</p> <p>Reparación del ventilador o motor de flujo.</p> <p>Sustitución de luz UV, fluorescente o sistema eléctrico defectuoso.</p> <p>Reparación de la tarjeta electrónica o panel de control.</p> <p>Corrección de fugas de aire o fallas en el vidrio frontal.</p>	Unidad	1	
16	Incubadora	<p>Se requiere realizar mantenimiento preventivo y correctivo a la incubadora, ya que presenta variaciones de temperatura y humedad.</p> <p>Preventivo:</p> <p>Limpieza de cámara interna y bandejas.</p> <p>Verificación de sensores de temperatura y humedad.</p> <p>Revisión del sistema eléctrico y del controlador digital.</p> <p>Calibración de temperatura.</p>	Unidad	1	

		Revisión de empaques y sellos de puerta. Correctivo: Cambio de sensor de temperatura o de humedad defectuoso. Reparación o reemplazo de resistencias de calentamiento. Reparación del ventilador interno. Sustitución de tarjetas electrónicas o módulos de control. Cambio de empaques si hay pérdidas de aislamiento.			
17	Horno de secado	Se solicita realizar mantenimiento preventivo y correctivo al horno de secado, que incluya: Preventivo: limpieza profunda de cámara, revisión y calibración de temperatura, verificación de resistencias, ventilación y termostatos, inspección de cableado. Correctivo: reparación o cambio de resistencias, corrección de fallas en controladores, ajuste de ventiladores, cambio de sensores térmicos y corrección de fugas de calor.	Unidad	1	
18	Nevera	Mantenimiento Correctivo: Se requiere realizar intervención correctiva a la nevera, ya que es necesario: Cambiar la tubería del sistema de refrigeración. Cambiar el compresor por falla o bajo rendimiento. Cambiar la tarjeta electrónica del control principal.	Unidad	1	
19	Agitador magnetico y plancha	Se requiere realizar mantenimiento Correctivo: Cambio de la tarjeta electrónica. Calibración del sistema de calentamiento y agitación. Revisión y reemplazo del cableado deteriorado. Prueba de funcionamiento general.	Unidad	1	
20	Microscopio olimpus	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno). Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos micrométricos. Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso. Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico. Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos. Mantenimiento Correctivo: Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación. Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador). Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo. Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes).	Unidad	1	

		Corrección de desalineación del sistema óptico. Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.			
21	Microscopio	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno). Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos micrométricos. Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso. Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico. Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos. Mantenimiento Correctivo: Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación. Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador). Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo. Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes). Corrección de desalineación del sistema óptico. Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.	Unidad	1	
22	Microscopio	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno). Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos micrométricos. Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso. Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico. Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos. Mantenimiento Correctivo: Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación. Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador). Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo. Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes). Corrección de desalineación del sistema óptico. Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.	Unidad	1	

23	EQUIPO DIGESTOR DE FIBRA	<p>Se requiere realizar mantenimiento preventivo y correctivo, incluyendo:</p> <p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza interna y externa de la cámara de digestión.</p> <p>Revisión y ajuste de conexiones eléctricas.</p> <p>Verificación del estado de sensores de temperatura y presión.</p> <p>Inspección del sistema de calentamiento y control de vapor.</p> <p>Revisión de válvulas, mangueras y líneas de conducción.</p> <p>Comprobación de la integridad estructural del equipo.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio de la tarjeta electrónica principal, debido a fallas en la lectura y control del sistema.</p> <p>Reemplazo de sensores defectuosos (temperatura, presión o nivel).</p> <p>Reparación de fugas en tuberías o conexiones.</p> <p>Sustitución de resistencias o elementos de calentamiento deteriorados.</p> <p>Ajuste o cambio de módulos de control y cableado interno.</p> <p>Corrección de fallas en el sistema de seguridad o bloqueo.</p>	Unidad	1	
24	MÁQUINA DE HIELO YR140-AP	<p>MÁQUINA DE HIELO YR140-AP-161 MARCA: JAVAR. o TORNADO</p> <p>Descripción del Servicio: Mantenimiento Correctivo – Máquina de Producción de Hielo YR140-AP-161, El mantenimiento correctivo de la máquina de producción de hielo YR140-AP-161 se hace necesario ya que el equipo presenta fallas en su funcionamiento y requiere intervención técnica para su reparación. Este proceso incluye las siguientes acciones:</p> <p>1. Diagnóstico de la falla</p> <p>Verificación del control de temperatura digital para identificar posibles errores. Revisión del suministro eléctrico y voltaje adecuado (110V/60Hz). Inspección del compresor (Cubigel/Embraco) para detectar sobrecalentamiento o ruidos anormales. Evaluación del sistema de refrigeración y niveles del gas ecológico R290.</p> <p>Comprobación del condensador y el evaporador para detectar bloqueos o fugas.</p> <p>2. Reparación o reemplazo de componentes</p> <p>Sistema de refrigeración: Recarga de gas refrigerante en caso de fuga o reemplazo de válvulas defectuosas. Compresor: Reparación o sustitución si presenta fallas mecánicas o eléctricas. Condensador y ventiladores: Limpieza profunda o cambio en caso de obstrucción o mal funcionamiento. Filtros de aire: Sustitución si están obstruidos o dañados.</p> <p>Control de temperatura digital: Reprogramación o cambio si no regula correctamente la temperatura. Sistema de drenaje: Revisión y desobstrucción de la manguera de desagüe para evitar acumulación de agua.</p> <p>3. Pruebas de funcionamiento</p> <p>Encendido y monitoreo del equipo para verificar su correcto rendimiento. Ajuste del control de temperatura para asegurar el rango</p>	Unidad	1	

		<p>óptimo de +4°C a +8°C. Prueba del sistema de producción de hielo para validar su capacidad y calidad.</p>			
25	Selladora Stretch Film de Bandeja Manual	<p>Mantenimiento Correctivo Selladora Stretch Film de Bandeja Manual</p> <p>El mantenimiento correctivo de la selladora Stretch Film debe incluir las siguientes acciones técnicas:</p> <p>Revisión del sistema de calefacción : Verificar el estado de la placa de sellado inferior recubierta de PTFE y la base de rodillo para asegurar que el proceso de sellado sea efectivo y uniforme.</p> <p>Inspección del mecanismo de corte : Asegurarse de que el mecanismo de corte de película funcione correctamenteLa perilla de control de temperatura esté calibrada adecuadamente para obtener el mejor rendimiento.</p> <p>Revisión de conexiones eléctricas y control de temperatura : Verificar que todos los cables y conexiones estén en buen estado.fusible de seguridad del interruptor y el control de temperatura , para evitar posibles fallos eléctricos.</p> <p>Inspección del sistema de rodillos : Asegúrese de que la base de rodillo de doble eje con sistema antideslizante esté en buen estado para evitar deslizamientos o fallos durante</p> <p>Reemplazo de piezas desgastadas : Si es necesario, reemplace piezas como patas de goma o perilla maestra para mantener la estabilidad y seguridad del equipo.</p> <p>Este mantenimiento garantizará el correcto funcionamiento de la selladora, evitando paradas internas.</p>	Unidad	1	
26	Sierra de Pollos	<p>Se solicita realizar mantenimiento preventivo y correctivo a la sierra de corte de carne, debido a las siguientes necesidades:</p> <p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza profunda del equipo.</p> <p>Lubricación y ajuste general de componentes móviles.</p> <p>Verificación del estado del motor y conexiones eléctricas.</p> <p>Revisión de medidas de seguridad y funcionamiento general.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio de la correa debido a desgaste.</p> <p>Reemplazo del disco/hoja de corte por deterioro.</p> <p>Ajuste o reemplazo de piezas adicionales que presenten desgaste o funcionamiento irregular.</p> <p>Corrección de cualquier anomalía que afecte el rendimiento o la seguridad del equipo.</p>	Unidad	2	

27	Cutter Modelo CTT15	<p>Se solicita realizar mantenimiento preventivo y correctivo al cutter de corte, debido a las siguientes necesidades:</p> <p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza completa del equipo.</p> <p>Lubricación y ajuste general de componentes móviles.</p> <p>Revisión de estructuras, protecciones y sistemas de seguridad.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio completo del sistema eléctrico (cableado, conexiones, interruptores, tablero, etc.).</p> <p>Reparación o reemplazo de los motores que presentan fallas.</p> <p>Reparación o reemplazo de la bandeja giratoria, debido a desgaste o mal funcionamiento.</p> <p>Cambio de correa y cuchilla/disco de corte en caso de presentar deterioro.</p> <p>Ajuste o sustitución de cualquier otro componente dañado que afecte la operación del equipo.</p>	Unidad	2	
28	Embutidora Modelo H15PA	<p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza completa del equipo, especialmente del cilindro y de los componentes en contacto con la mezcla de embutido. (Según recomendaciones de la ficha técnica, evitar chorro de agua en la caja de piñones).</p> <p>Scribd</p> <p>Engrase constante del tornillo del émbolo; según la ficha técnica, se recomienda usar grasa o vaselina apropiadas para alimentos.</p> <p>Scribd</p> <p>Verificación del sello del émbolo para asegurar que no haya desgaste o pérdidas.</p> <p>Inspección del sistema de manivela y de las velocidades (esta embutidora tiene 2 velocidades).</p> <p>Scribd</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Reemplazo o ajuste de empaques de silicona (u otros) si están desgastados. En la ficha técnica aparece que la embutidora tiene un “empaques siliconado”.</p> <p>Scribd</p> <p>Reparación o reemplazo de la caja de piñones o partes internas del sistema piñonería si hay ruidos anormales.</p> <p>Sustitución de la manija o manivela si presenta fisuras o desgaste.</p> <p>Revisión y ajuste de las boquillas de embutido (las 4 boquillas de diferentes diámetros: 14, 20, 30 y 36 mm) para garantizar que no estén dañadas o deformadas.</p> <p>Scribd</p> <p>Diagnóstico de comportamiento anormal (ruido, vibración) para determinar otros componentes que puedan requerir reparación o cambio, especialmente si hay señales de mal funcionamiento.</p> <p>Observaciones adicionales:</p>	Unidad	2	

Como garantías se establecieron las siguientes: POLIZA No: 85-44-101142123 DEL 05/12/2025 DE SEGUROS DEL ESTADO

 GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR SECRETARÍA DE ECONOMÍA NET 800 855 878 4		POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL DECRETO 1082 DE 2016													
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
FECHA DE EMISIÓN 01/01/2016		FECHA DE VIGENCIA 01/01/2016		FECHA DE EXPIRACIÓN 31/12/2016		FECHA DE RENOVACIÓN 01/01/2017		FECHA DE CANCELACIÓN 31/12/2016		FECHA DE EMISIÓN 01/01/2016		FECHA DE VIGENCIA 01/01/2016		FECHA DE EXPIRACIÓN 31/12/2016	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BOJACAL				BOJACAL BOJACAL		BOJACAL BOJACAL	
SEGURO DE CUMPLIMIENTO BAJA CALIFORNIA SUR				BOJACAL BAJA CALIFORNIA SUR											

Durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad las obligaciones contractuales.

4. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 17 de diciembre de 2025, el suscrito NEYS DEL SOCORRO GUTIERREZ BALLESTEROS, identificado con CC. 22.530.151,, certifica que se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

5. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Como CONTRATISTA se dio cumplimiento con los mantenimientos preventivos y correctivos de los siguientes equipos y maquinaria.

✓ Maquina express de café

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza general de todos los componentes mecánicos y electrónicos, asegurando la eliminación de polvo, residuos y elementos contaminantes, con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del equipo.

Mantenimiento correctivo:

Se efectuó el cambio completo del cableado, verificando la continuidad eléctrica, el adecuado aislamiento y la correcta disposición del mismo, conforme a las especificaciones del fabricante.

Cambio de la tarjeta electrónica:

Se realizó el reemplazo de la tarjeta electrónica, dejando el equipo en correcto estado operativo y funcional.

✓ Módulo de cocina:

Limpieza y desinfección del área:

Se realizó la limpieza y desinfección completa del área de trabajo, garantizando condiciones adecuadas de higiene y seguridad.

Mantenimiento correctivo:

Se efectuó la reparación de la tubería, así como el cambio de cuatro (4) azafates y un (1) azador de carnes, asegurando el correcto funcionamiento del equipo.

Sustitución de empaques térmicos:

Se realizó la sustitución de los empaques térmicos y la revisión del sistema de sellado, con el fin de evitar fugas de calor y mejorar la eficiencia operativa.

Lubricación y ajuste de componentes:

Se llevó a cabo la lubricación y el ajuste de bisagras, rieles y demás componentes móviles del módulo, garantizando un movimiento suave y seguro.

Revisión del sistema de gas:

Se realizó la revisión del sistema de gas para detectar posibles fugas, deterioro en mangueras o fallas en válvulas, verificando su correcto y seguro funcionamiento.

Nivelación y ajuste estructural:

Se efectuó la nivelación y el ajuste estructural de la unidad, asegurando su estabilidad y una operación segura.

 ✓ **Granizadora 2 tanques:****Mantenimiento Correctivo:**

Cambio del cableado deteriorado, verificando continuidad y correcta conexión en cada circuito.

Reparación o reemplazo de la tarjeta electrónica, incluyendo diagnóstico, cambio de componentes dañados y pruebas de funcionamiento.

Cambio de piezas desgastadas, como empaques, sellos, rodamientos, azafates, tolvas u otros accesorios necesarios.

Revisión del sistema de refrigeración, comprobando nivel de gas refrigerante, estado del compresor, serpentines y ventilador

Congelador Cap. 1300 L de dos puertas:

Se realizó el mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, de dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de fallas operativas.

Mantenimiento preventivo

Se efectuó la limpieza general interna y externa del equipo, así como la desinfección del área de almacenamiento y de las superficies de contacto.

Se realizó la revisión y ajuste de los empaques de las puertas para garantizar un cierre hermético.

Se llevó a cabo la limpieza de serpentines, condensador y ventiladores. Se verificaron las conexiones eléctricas, el cableado y el estado de las protecciones. Se comprobó la temperatura de operación y se realizó la calibración del termostato. Se inspeccionó el estado estructural del gabinete y de las bisagras.

Mantenimiento correctivo

Se realizó el diagnóstico del sistema de refrigeración. Se efectuó la recarga y/o reposición del gas refrigerante según requerimiento. Se realizó la reparación y/o cambio del compresor, ventilador y componentes eléctricos defectuosos.

Se sellaron posibles fugas en líneas y conexiones. Se efectuó el cambio de piezas deterioradas o desgastadas, tales como empaques, sensores y cableado.

Se realizó la reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones. Finalmente, se llevaron a cabo pruebas de funcionamiento para verificar el correcto enfriamiento y la estabilidad operativa del equipo.

REFRIGERADOR Cap. 1300 L de dos puertas:

Se realizó el mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, de dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de fallas operativas.

Mantenimiento preventivo

Se efectuó la limpieza general interna y externa del equipo, así como la desinfección del área de almacenamiento y de las superficies de contacto.

Se realizó la revisión y ajuste de los empaques de las puertas para garantizar un cierre hermético.

Se llevó a cabo la limpieza de serpentines, condensador y ventiladores.

Se verificaron las conexiones eléctricas, el cableado y el estado de las protecciones.

Se comprobó la temperatura de operación y se realizó la calibración del termostato.

Se inspeccionó el estado estructural del gabinete y de las bisagras.

Mantenimiento correctivo

Se realizó el diagnóstico del sistema de refrigeración. Se efectuó la recarga y/o reposición del gas refrigerante según requerimiento. Se realizó la reparación y/o cambio del compresor, ventilador y componentes eléctricos defectuosos.

Se sellaron posibles fugas en líneas y conexiones. Se efectuó el cambio de piezas deterioradas o desgastadas, tales como empaques, sensores y cableado.

Se realizó la reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones. Finalmente, se llevaron a cabo pruebas de funcionamiento para verificar el correcto enfriamiento y la estabilidad operativa del equipo.

✓ **SALAMANDRA DE COCINA**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la desinfección de superficies y áreas de contacto con alimentos. Se efectuó la eliminación de grasa acumulada en bandejas, parrillas y resistencias. Se revisó el estado de las resistencias y del sistema de calentamiento. Se verificaron el cableado, las conexiones eléctricas y el estado de las protecciones. Se realizó el ajuste y la lubricación de mecanismos móviles, rieles y soportes. Se inspeccionó el estado de perillas, controles y aislamiento térmico. Se llevaron a cabo pruebas de funcionamiento para asegurar un calentamiento uniforme.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el diagnóstico de fallas en el sistema de calentamiento eléctrico o a gas, según el modelo.

Se efectuó el cambio y/o reparación de resistencias defectuosas. Se realizó el reemplazo de partes desgastadas, tales como bandejas, parrillas, soportes y perillas. Se corrigieron fallas en el termostato y en el sistema de control de temperatura. Se realizó la reparación y/o sustitución del cableado deteriorado. Se efectuó el ajuste y la fijación de componentes sueltos o deformados. Se revisó y reparó el sistema de encendido, cuando aplica. Finalmente, se realizaron pruebas finales de operación para verificar un funcionamiento seguro y eficiente del equipo.

✓ **ASADOR INDUSTRIAL A GAZ**

Mantenimiento correctivo

Se realizó la reparación general del cuerpo del asador, corrigiendo deformaciones presentes en su estructura.

Se efectuó la sustitución de estructuras dañadas, tales como soportes, rejillas, bases y paneles metálicos.

Se llevó a cabo la revisión y el ajuste del sistema de calentamiento.
Se realizó la verificación del cableado eléctrico y/o del sistema de gas, según el tipo de equipo.
Se efectuó la limpieza y el mantenimiento de los componentes internos y externos, dejando el equipo en condiciones óptimas de funcionamiento.

Máquina de Hielo de 55 Kg cubo completa:

Mantenimiento preventivo y correctivo

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador.
Se efectuó la desinfección del sistema de producción para evitar la acumulación de residuos o bacterias.
Se llevó a cabo la revisión y el ajuste de las conexiones eléctricas.
Se realizó la verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante.
Se efectuó la lubricación de las partes móviles.
Se revisó el sistema de drenaje y la presión del agua.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el diagnóstico y la reparación de fallas en el sistema de refrigeración.
Se efectuó el cambio de sensores, filtros y válvulas defectuosas.
Se repararon fugas de gas refrigerante.
Se realizó la sustitución de componentes dañados del motor y/o compresor.
Se efectuó la reparación y/o el cambio de tarjetas electrónicas que presentaban fallas.
Se realizó el ajuste y/o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.

Maquina de Helado duro Taylor Freezer 115/60/1:

Mantenimiento preventivo y correctivo

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador.

Se efectuó la desinfección del sistema de producción para evitar la acumulación de residuos o bacterias.
Se llevó a cabo la revisión y el ajuste de las conexiones eléctricas.
Se realizó la verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante.
Se efectuó la lubricación de las partes móviles.
Se revisó el sistema de drenaje y la presión del agua.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el diagnóstico y la reparación de fallas en el sistema de refrigeración.
Se efectuó el cambio de sensores, filtros y válvulas defectuosas.

Se repararon fugas de gas refrigerante.
Se realizó la sustitución de componentes dañados del motor y/o compresor.
Se efectuó la reparación y/o el cambio de tarjetas electrónicas que presentaban fallas.
Se realizó el ajuste y/o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.

Selladora de vaso de foil semiautomática de dos puestos:

Mantenimiento correctivo

Se realizó el reemplazo total del sistema electrónico, incluyendo tarjetas electrónicas, controladores, cableado interno y módulos de encendido.
Se efectuó la reparación del motor, previa realización de diagnóstico técnico para determinar y corregir fallas en bobinado, rodamientos, eje y sistema de arranque.
Se llevó a cabo la revisión y el ajuste de los sensores de activación y del sistema de control de temperatura, dejando el equipo en correcto estado de funcionamiento.

Microscopio Revelation

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados.
Se efectuó la revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno).
Se verificó el estado del diafragma, condensador y tornillos micrométricos.
Se realizó la lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso.
Se comprobó la estabilidad mecánica y la alineación del sistema óptico.
Se inspeccionó el cableado y los conectores para evitar falsos contactos.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el reemplazo de lentes y/o objetivos con rayaduras, empañamiento o deformación.
Se reparó y/o cambió el sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador).
Se ajustó y reparó el sistema de enfoque micrométrico y macrométrico.
Se sustituyeron piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera y soportes).
Se corrigió la desalineación del sistema óptico.
Se reparó y/o cambió el cableado eléctrico y conectores defectuosos.

✓ Autoclave

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza general interna y externa del equipo.
Se verificó el estado de la cámara de esterilización y de las empaquetaduras.
Se revisaron y lubricaron bisagras, cerraduras y mecanismos de cierre.
Se inspeccionaron y ajustaron válvulas de seguridad, manómetro y sensores de presión.
Se comprobó el desempeño del sistema eléctrico y conexiones.
Se realizaron pruebas de funcionamiento de las resistencias calefactoras.
Se revisó el sistema de drenaje y purga de vapor.
Se verificó la ausencia de fugas y el estado del sistema de generación de vapor.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó la reparación y/o cambio de resistencias defectuosas.

Se sustituyeron empaques, válvulas y sensores en mal estado.
Se repararon fugas en líneas de vapor y cámara interna.
Se corrigieron fallas en la tarjeta electrónica y sistema de control.
Se ajustó y reparó el mecanismo de cierre.
Se cambiaron componentes eléctricos deteriorados.
Se calibró el sistema de presión y temperatura.

✓ **Balanza Analítica Ohaus**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza interna y externa sin afectar las celdas de carga.
Se verificó y ajustó la nivelación del equipo.
Se revisó el sistema de pesaje y se realizó calibración interna y externa.
Se revisaron conexiones eléctricas y funcionamiento del panel digital.
Se comprobó la estabilidad y repetibilidad del pesaje.

Mantenimiento correctivo:

Se reparó y/o reemplazó la celda de carga defectuosa.
Se sustituyeron botones, display o placa electrónica dañada.
Se corrigieron errores de calibración.
Se cambiaron ventiladores internos o fuente de poder.
Se repararon puertas de la cámara de pesaje y mecanismos deteriorados.

✓ **Homogenizador**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza de cuchillas, cabezal y cámara de procesamiento.
Se revisó el motor y se lubricaron ejes y rodamientos.
Se verificó el sistema eléctrico y controles de velocidad.
Se ajustó tornillería y partes móviles.
Se revisaron sistemas de seguridad y protecciones.

Mantenimiento correctivo:

Se repararon y/o cambiaron cuchillas, sellos y rodamientos.
Se corrigieron fallas en el motor o variador de velocidad.
Se repararon fugas o daños en el cabezal.
Se sustituyeron botones, interruptores y tarjetas defectuosas.

✓ **Cabina de Flujo Laminar**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza y desinfección interna y externa.
Se verificó el flujo de aire y se calibró la velocidad.
Se inspeccionó el filtro HEPA y el prefiltro.

Se revisó el sistema de iluminación y luz UV.
Se comprobó el sistema eléctrico y botones de control.
Mantenimiento correctivo:
Se realizó el cambio de filtros HEPA y prefiltros.
Se reparó el ventilador o motor de flujo.
Se sustituyó la luz UV, fluorescente o sistema eléctrico.
Se reparó la tarjeta electrónica o panel de control.
Se corrigieron fugas de aire y fallas en el vidrio frontal.

✓ **Incubadora**

Mantenimiento preventivo:
Se realizó la limpieza de la cámara interna y bandejas.
Se verificaron sensores de temperatura y humedad.
Se revisó el sistema eléctrico y controlador digital.
Se realizó la calibración de temperatura.
Se revisaron empaques y sellos de la puerta.
Mantenimiento correctivo:
Se cambiaron sensores defectuosos de temperatura y humedad.
Se repararon y/o reemplazaron resistencias de calentamiento.
Se reparó el ventilador interno.
Se sustituyeron tarjetas electrónicas o módulos de control.
Se cambiaron empaques por pérdidas de aislamiento.

✓ **Horno de Secado**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza profunda de la cámara.
Se revisó y calibró el sistema de temperatura.
Se verificaron resistencias, ventilación, termostatos y cableado.

Mantenimiento correctivo:

Se repararon y/o cambiaron resistencias.
Se corrigieron fallas en controladores.
Se ajustaron ventiladores.
Se cambiaron sensores térmicos.
Se corrigieron fugas de calor.

✓ **Nevera**

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el cambio de la tubería del sistema de refrigeración.
Se sustituyó el compresor por falla y bajo rendimiento.
Se realizó el cambio de la tarjeta electrónica de control principal.

✓ **Agitador Magnético y Plancha**

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el cambio de la tarjeta electrónica.

Se calibró el sistema de calentamiento y agitación.

Se revisó y reemplazó el cableado deteriorado.

Se realizaron pruebas generales de funcionamiento.

✓ **Microscopio Olympus / Microscopios**

(Aplica el mismo mantenimiento a todos los microscopios listados)

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos.

Se revisó y ajustó el sistema de iluminación.

Se verificó el estado del diafragma, condensador y tornillos micrométricos.

Se lubricaron y ajustaron los mandos de enfoque.

Se comprobó la alineación y estabilidad del sistema óptico.

Se inspeccionó el cableado y conectores.

Mantenimiento correctivo:

Se reemplazaron lentes u objetivos defectuosos.

Se reparó y/o cambió el sistema de iluminación.

Se ajustaron sistemas de enfoque.

Se sustituyeron piezas mecánicas desgastadas.

Se corrigieron desalineaciones ópticas.

Se reparó cableado defectuoso.

✓ **Equipo Digestor de Fibra**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza interna y externa de la cámara de digestión.

Se revisaron y ajustaron conexiones eléctricas.

Se verificaron sensores de temperatura y presión.

Se inspeccionó el sistema de calentamiento y control de vapor.

Se revisaron válvulas, mangueras y líneas de conducción.

Se comprobó la integridad estructural del equipo.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el cambio de la tarjeta electrónica principal.

Se reemplazaron sensores defectuosos.

Se repararon fugas en tuberías.

Se sustituyeron resistencias deterioradas.

Se ajustaron módulos de control y cableado.

Se corrigieron fallas del sistema de seguridad.

✓ **Máquina de Hielo YR140-AP-161**

Se realizó mantenimiento correctivo completo, que incluyó diagnóstico general, revisión del control digital, compresor, sistema eléctrico y refrigeración con gas R290.

Se efectuó recarga de gas, reparación o cambio de válvulas, limpieza de condensador y ventiladores, cambio de filtros de aire, revisión del sistema de drenaje y pruebas finales de producción y rendimiento.

✓ **Selladora Stretch Film de Bandeja Manual**

Se realizó mantenimiento correctivo, que incluyó revisión del sistema de calefacción, placa PTFE y base de rodillo.

Se inspeccionó el mecanismo de corte, control de temperatura y conexiones eléctricas. Se revisó el sistema de rodillos y se reemplazaron piezas desgastadas, garantizando correcto funcionamiento.

✓ **Sierra de Pollos**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza profunda, lubricación y ajuste general.

Se verificó el estado del motor, conexiones eléctricas y sistemas de seguridad.

Mantenimiento correctivo:

Se cambió la correa por desgaste.

Se reemplazó el disco/hoja de corte.

Se ajustaron y sustituyeron piezas con desgaste.

✓ **Cutter Modelo CTT15**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza completa del equipo.

Se lubricaron y ajustaron componentes móviles.

Se revisaron estructuras, protecciones y sistemas de seguridad.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó cambio completo del sistema eléctrico.

Se repararon y/o reemplazaron motores defectuosos.

Se reparó la bandeja giratoria.

Se cambió correa y cuchilla de corte.

Se ajustaron componentes adicionales dañados.

✓

Embutidora Modelo H15PA

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza completa del equipo.

Se lubricó el tornillo del émbolo con grasa apta para alimentos.

Se verificó el sello del émbolo.

Se inspeccionó el sistema de manivela y velocidades.

Mantenimiento correctivo:

Se reemplazaron empaques desgastados.

Se reparó la caja de piñones.

Se sustituyó la manivela.

Se revisaron y ajustaron boquillas.

Se realizó diagnóstico de ruidos y vibraciones.

✓ **Balanza TCS 300 kg**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza interna y externa.

Se verificó y ajustó la nivelación.

Se revisó y calibró el sistema de pesaje.

Se inspeccionaron conexiones eléctricas y panel digital.

Se comprobó estabilidad y repetibilidad.

Mantenimiento correctivo:

Se reparó y/o reemplazó la celda de carga.

Se sustituyeron botones, display o placa electrónica.

Se corrigieron errores de calibración.

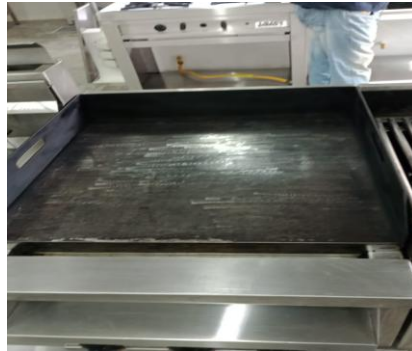
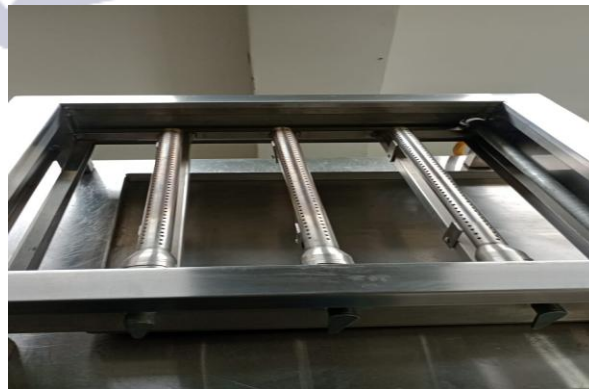
Se cambiaron ventiladores o fuente de poder.

Se repararon mecanismos deteriorados.

II. EVIDENCIAS

Por lo anterior, con el presente Informe de ejecución se entregan las evidencias de las actividades desarrolladas dentro del contrato **CO1.PCCNTR.8676700 del 2025**, demostrando así el cumplimiento al de la necesidad contratada y haciendo entrega del objeto contractual a entera satisfacción.





Neys Gutiérrez B
Neys Gutiérrez Bañesteros

C.C. 22.530.151 de Malambo Atlántico



Diecisiete (17) de diciembre 2025

INFORME DE EJECUCION CONTRATO CO1.PCCNTR.8676700 del 2025

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8676700 del 2025 CELEBRADO ENTRE EL SENA-REGIONAL ATLANTICO - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y NEYS DEL SOCORRO GUTIERREZ BALLESTEROS

NUMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.8676700 del 2025
OBJETO	Contratar el Contratar Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos del Laboratorio y Equipos de Procesos Agroindustriales del Centro Cedagro.
PLAZO DE EJECUCION	El plazo de ejecución del contrato será de un (1) meses sin exceder el 31 de diciembre de 2025, o hasta agotar presupuesto lo que primero ocurra, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y perfeccionamiento
SUPERVISORA	Teresa de Jesus Altamar Perez
VALOR DEL CONTRATO	\$ 106.597.838
CONTRATISTA	NEYS DEL SOCORRO GUTIERREZ BALLESTEROS
NIT O C.C.	22.530.151
PLAZO DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de octubre de 2025
GARANTIA	85-44-101142123 DEL 05/12/2025 DE SEGUROS DEL ESTADO

I. ASPECTOS LEGALES

1. OBLIGACIONES EJECUTADAS

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR.8676700 del 2025, se ejecutaron los siguientes mantenimientos preventivos y correctivos:

OFERTA ECONOMICA				
ITEM	NOMBRE DE ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDAD	CANTIDAD
1	Maquina express de café	Mantenimiento preventivo: Limpieza general de todos los componentes mecánicos y electrónicos, asegurando la eliminación de polvo, residuos y elementos contaminantes. Mantenimiento Correctivo: Cambio completo del cableado, verificando continuidad, aislamiento y correcta disposición según las especificaciones del fabricante. Cambio de la tarjeta electrónica	Unidad	2
2	Modulo de Cocina	Limpieza y desinfección del área Correctivo: reparacion de la tubería, cambio de 4 azafates y 1 azador de carnes. Sustitución de empaques térmicos y revisión del sistema de sellado para evitar fugas de calor. Lubricación y ajuste de bisagras, rieles y componentes móviles del módulo. Revisión del sistema de gas para detectar posibles fugas, deterioros en mangueras o fallas en válvulas. Nivelación y ajuste estructural de la unidad para garantizar estabilidad y operación segura.	Unidad	2
3	Granizadora de dos Tanques cap 10 L	Mantenimiento Preventivo: Limpieza y desinfección profunda del equipo, tanto interna como externa. Ajuste y lubricación de componentes mecánicos, garantizando el correcto movimiento del sistema de mezcla. Verificación del sistema de control y sensores, asegurando lectura y operación adecuada. Mantenimiento Correctivo: cambio del cableado deteriorado, verificando continuidad y correcta conexión en cada circuito. Reparación o reemplazo de la tarjeta electrónica, incluyendo diagnóstico, cambio de componentes dañados y pruebas de funcionamiento. Cambio de piezas desgastadas, como empaques, sellos, rodamientos, azafates, tolvas u otros accesorios necesarios.	Unidad	2

		<p>Revisión del sistema de refrigeración, comprobando nivel de gas refrigerante, estado del compresor, serpentines y ventilador.</p> <p>Corrección de fugas internas o externas.</p>			
4	<p>Congelador Cap 1300 L de dos puertas</p>	<p>Mantenimiento preventivo y correctivo – Congelador de 1300 L de dos puertas</p> <p>Se requiere realizar un mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de posibles fallas operativas. Las actividades a ejecutar incluyen:</p> <p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza general interna y externa del equipo.</p> <p>Desinfección del área de almacenamiento y superficies de contacto.</p> <p>Revisión del estado de empaques de puertas y ajuste para asegurar el cierre hermético.</p> <p>Limpieza de serpentines, condensador y ventiladores.</p> <p>Verificación de conexiones eléctricas, cableado y estado de protecciones.</p> <p>Comprobación de temperatura y calibración del termostato.</p> <p>Inspección del estado estructural del gabinete y bisagras.</p> <p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Diagnóstico de fallas en el sistema de refrigeración.</p> <p>Recarga o reposición del gas refrigerante si es requerido.</p> <p>Reparación o cambio del compresor, ventilador o componentes eléctricos defectuosos.</p> <p>Sellado de posibles fugas en líneas o conexiones.</p> <p>Cambio de piezas deterioradas o desgastadas (empaques, sensores, cableado, etc.).</p> <p>Reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones.</p> <p>Pruebas finales de funcionamiento para verificar enfriamiento y estabilidad del equipo.</p>	Unidad	2	
5	<p>Refrigerador Cap 1300 L de dos puertas</p>	<p>Mantenimiento preventivo y correctivo – Congelador de 1300 L de dos puertas</p> <p>Se requiere realizar un mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de posibles fallas operativas. Las actividades a ejecutar incluyen:</p> <p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza general interna y externa del equipo.</p> <p>Desinfección del área de almacenamiento y superficies de contacto.</p> <p>Revisión del estado de empaques de puertas y ajuste para asegurar el cierre hermético.</p> <p>Limpieza de serpentines, condensador y ventiladores.</p> <p>Verificación de conexiones eléctricas, cableado y estado de protecciones.</p>	Unidad	1	

		<p>Comprobación de temperatura y calibración del termostato.</p> <p>Inspección del estado estructural del gabinete y bisagras.</p> <p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Diagnóstico de fallas en el sistema de refrigeración.</p> <p>Recarga o reposición del gas refrigerante si es requerido.</p> <p>Reparación o cambio del compresor, ventilador o componentes eléctricos defectuosos.</p> <p>Sellado de posibles fugas en líneas o conexiones.</p> <p>Cambio de piezas deterioradas o desgastadas (empaques, sensores, cableado, etc.).</p> <p>Reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones.</p> <p>Pruebas finales de funcionamiento para verificar enfriamiento y estabilidad del equipo.</p>			
6	Salamandra de cocina o gratinador	<p>Mantenimiento preventivo y correctivo – Salamandra de cocina / Gratinador</p> <p>Se requiere realizar un mantenimiento preventivo y correctivo a la salamandra de cocina (gratinador), debido al desgaste por uso continuo y la presencia de posibles fallas de funcionamiento. Las actividades a realizar incluyen:</p> <p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza profunda de la estructura interna y externa del equipo.</p> <p>Desinfección de superficies y áreas de contacto con alimentos.</p> <p>Eliminación de grasa acumulada en bandejas, parrillas y resistencias.</p> <p>Revisión del estado de las resistencias y del sistema de calentamiento.</p> <p>Verificación de cableado, conexiones eléctricas y protecciones.</p> <p>Ajuste y lubricación de mecanismos móviles, rieles o soportes.</p> <p>Inspección del estado de perillas, controles y aislamiento térmico.</p> <p>Pruebas de funcionamiento para asegurar un calentamiento uniforme.</p> <p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Diagnóstico de fallas en el sistema de calentamiento eléctrico o a gas (según el modelo).</p> <p>Cambio o reparación de resistencias defectuosas.</p> <p>Reemplazo de partes desgastadas como bandejas, parrillas, soportes o perillas.</p> <p>Corrección de fallas en el termostato o sistema de control de temperatura.</p> <p>Reparación o sustitución del cableado deteriorado.</p> <p>Ajuste y fijación de componentes sueltos o deformados.</p> <p>Revisión y reparación del sistema de encendido (si aplica).</p> <p>Pruebas finales de operación para verificar un funcionamiento seguro y eficiente.</p>	Unidad	2	
7	Asador Industrial A Gas	<p>Reparación general del cuerpo del asador y corrección de deformaciones.</p> <p>Sustitución de estructuras dañadas, tales como soportes, rejillas, bases o paneles metálicos.</p>	Unidad	2	

		Revisión y ajuste del sistema de calentamiento. Verificación del cableado o sistema de gas . Limpieza y mantenimiento de los componentes internos y externos.			
8	Maquina de Hielo de 55 Kg cubo completa	Mantenimiento preventivo: Limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador. Desinfección del sistema de producción para evitar acumulación de residuos o bacterias. Revisión y ajuste de conexiones eléctricas. Verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante. Lubricación de partes móviles. Revisión del sistema de drenaje y de la presión del agua. Mantenimiento correctivo: Diagnóstico y reparación de fallas en el sistema de refrigeración. Cambio de sensores, filtros o válvulas defectuosas. Reparación de fugas de gas refrigerante. Sustitución de componentes dañados del motor o compresor. Reparación o cambio de tarjetas electrónicas si presentan fallas. Ajuste o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.	Unidad	2	
9	Maquina de Helado duro Taylor Freezer 115/60/1,	Mantenimiento preventivo: Limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador. Desinfección del sistema de producción para evitar acumulación de residuos o bacterias. Revisión y ajuste de conexiones eléctricas. Verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante. Lubricación de partes móviles. Revisión del sistema de drenaje y de la presión del agua. Mantenimiento correctivo: Diagnóstico y reparación de fallas en el sistema de refrigeración. Cambio de sensores, filtros o válvulas defectuosas. Reparación de fugas de gas refrigerante. Sustitución de componentes dañados del motor o compresor. Reparación o cambio de tarjetas electrónicas si presentan fallas. Ajuste o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.	Unidad	2	
10	Selladora de vaso de foil semiautomática de dos puestos	Mantenimiento correctivo requerido: Reemplazo total del sistema electrónico, incluyendo tarjetas, controladores, cableado interno y módulos de encendido. Reparación del motor, con diagnóstico previo para determinar fallas en bobinado, rodamientos, eje o sistema de arranque. Revisión y ajuste de sensores de activación y control de temperatura.	Unidad	3	
11	Microscopio revelación	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno).	Unidad	2	

		<p>Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos micrométricos.</p> <p>Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso.</p> <p>Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico.</p> <p>Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos.</p> <p>Mantenimiento Correctivo:</p> <p>Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación.</p> <p>Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador).</p> <p>Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo.</p> <p>Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes).</p> <p>Corrección de desalineación del sistema óptico.</p> <p>Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.</p>			
12	Autoclave	<p>Mantenimiento preventivo</p> <p>Limpieza general interna y externa del equipo.</p> <p>Verificación del estado de la cámara de esterilización y de las empaquetaduras.</p> <p>Revisión y lubricación de bisagras, cerraduras y mecanismos de cierre.</p> <p>Inspección y ajuste de válvulas de seguridad, manómetro y sensores de presión.</p> <p>Comprobación del desempeño del sistema eléctrico y conexiones.</p> <p>Prueba de funcionamiento de resistencias calefactoras.</p> <p>Revisión del sistema de drenaje y purga de vapor.</p> <p>Verificación de fugas y estado del sistema de generación de vapor.</p> <p>Mantenimiento correctivo</p> <p>Reparación o cambio de resistencias defectuosas.</p> <p>Sustitución de empaques, válvulas o sensores en mal estado.</p> <p>Reparación de fugas en líneas de vapor o cámara interna.</p> <p>Corrección de fallas en la tarjeta electrónica o sistema de control.</p> <p>Ajuste y reparación del mecanismo de cierre si presenta desgaste.</p> <p>Cambio de componentes eléctricos deteriorados (cables, interruptores, contactores).</p> <p>Calibración del sistema de presión y temperatura para garantizar ciclos correctos.</p>	Unidad	2	

13	Balanza analítica Ohaus	<p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza interna y externa del equipo sin afectar celdas de carga.</p> <p>Verificación y ajuste de nivelación del equipo.</p> <p>Revisión del sistema de pesaje y calibración interna/externa.</p> <p>Revisión de conexiones eléctricas y funcionamiento del panel digital.</p> <p>Comprobación de estabilidad y repetibilidad del pesaje.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Reparación o reemplazo de la celda de carga si presenta error o deformación.</p> <p>Sustitución de botones, display o placa electrónica dañada.</p> <p>Corrección de errores de calibración.</p> <p>Cambio de ventiladores internos o fuentes de poder si existe falla eléctrica.</p> <p>Reparación de puertas de la cámara de pesaje o mecanismos deteriorados.</p>	Unidad	1	
14	Homogeinizador	<p>Mantenimiento Preventivo:</p> <p>Limpieza de cuchillas, cabezal y cámara de procesamiento.</p> <p>Revisión del motor y lubricación de ejes y rodamientos.</p> <p>Verificación del sistema eléctrico y controles de velocidad.</p> <p>Ajuste de tornillería y partes móviles.</p> <p>Revisión del sistema de seguridad y protecciones.</p> <p>Mantenimiento Correctivo:</p> <p>Reparación o cambio de cuchillas, sellos y rodamientos dañados.</p> <p>Corrección de fallas en el motor o variador de velocidad.</p> <p>Reparación de fugas o daños en el cabezal de homogenización.</p> <p>Reemplazo de botones, interruptores o tarjetas eléctricas defectuosas.</p>	Unidad	2	
15	cambia de flujo laminar	<p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza y desinfección interna y externa.</p> <p>Verificación del flujo de aire y calibración de velocidad.</p> <p>Inspección del filtro HEPA y estado del prefiltro.</p> <p>Revisión del sistema de iluminación y UV.</p> <p>Comprobación del sistema eléctrico y botones de control.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio de filtros HEPA y prefiltros deteriorados.</p> <p>Reparación del ventilador o motor de flujo.</p> <p>Sustitución de luz UV, fluorescente o sistema eléctrico defectuoso.</p> <p>Reparación de la tarjeta electrónica o panel de control.</p> <p>Corrección de fugas de aire o fallas en el vidrio frontal.</p>	Unidad	1	
16	Incubadora	<p>Se requiere realizar mantenimiento preventivo y correctivo a la incubadora, ya que presenta variaciones de temperatura y humedad.</p> <p>Preventivo:</p> <p>Limpieza de cámara interna y bandejas.</p> <p>Verificación de sensores de temperatura y humedad.</p> <p>Revisión del sistema eléctrico y del controlador digital.</p> <p>Calibración de temperatura.</p>	Unidad	1	

		Revisión de empaques y sellos de puerta. Correctivo: Cambio de sensor de temperatura o de humedad defectuoso. Reparación o reemplazo de resistencias de calentamiento. Reparación del ventilador interno. Sustitución de tarjetas electrónicas o módulos de control. Cambio de empaques si hay pérdidas de aislamiento.			
17	Horno de secado	Se solicita realizar mantenimiento preventivo y correctivo al horno de secado, que incluya: Preventivo: limpieza profunda de cámara, revisión y calibración de temperatura, verificación de resistencias, ventilación y termostatos, inspección de cableado. Correctivo: reparación o cambio de resistencias, corrección de fallas en controladores, ajuste de ventiladores, cambio de sensores térmicos y corrección de fugas de calor.	Unidad	1	
18	Nevera	Mantenimiento Correctivo: Se requiere realizar intervención correctiva a la nevera, ya que es necesario: Cambiar la tubería del sistema de refrigeración. Cambiar el compresor por falla o bajo rendimiento. Cambiar la tarjeta electrónica del control principal.	Unidad	1	
19	Agitador magnetico y plancha	Se requiere realizar mantenimiento Correctivo: Cambio de la tarjeta electrónica. Calibración del sistema de calentamiento y agitación. Revisión y reemplazo del cableado deteriorado. Prueba de funcionamiento general.	Unidad	1	
20	Microscopio olimpus	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno). Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos micrométricos. Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso. Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico. Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos. Mantenimiento Correctivo: Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación. Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador). Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo. Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes).	Unidad	1	

		Corrección de desalineación del sistema óptico. Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.			
21	Microscopio	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno). Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos micrométricos. Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso. Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico. Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos. Mantenimiento Correctivo: Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación. Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador). Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo. Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes). Corrección de desalineación del sistema óptico. Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.	Unidad	1	
22	Microscopio	Mantenimiento Preventivo: Limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados. Revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno). Verificación del estado de diafragma, condensador y tornillos micrométricos. Lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso. Comprobación de la estabilidad mecánica y alineación del sistema óptico. Inspección del cableado y conectores para evitar falsos contactos. Mantenimiento Correctivo: Reemplazo de lentes u objetivos que presenten rayaduras, empañamiento o deformación. Reparación o cambio del sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador). Ajuste o reparación del enfoque micrométrico o macrométrico si presenta dureza o juego excesivo. Sustitución de piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera, soportes). Corrección de desalineación del sistema óptico. Reparación o cambio del cableado eléctrico y conectores defectuosos.	Unidad	1	

23	EQUIPO DIGESTOR DE FIBRA	<p>Se requiere realizar mantenimiento preventivo y correctivo, incluyendo:</p> <p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza interna y externa de la cámara de digestión.</p> <p>Revisión y ajuste de conexiones eléctricas.</p> <p>Verificación del estado de sensores de temperatura y presión.</p> <p>Inspección del sistema de calentamiento y control de vapor.</p> <p>Revisión de válvulas, mangueras y líneas de conducción.</p> <p>Comprobación de la integridad estructural del equipo.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio de la tarjeta electrónica principal, debido a fallas en la lectura y control del sistema.</p> <p>Reemplazo de sensores defectuosos (temperatura, presión o nivel).</p> <p>Reparación de fugas en tuberías o conexiones.</p> <p>Sustitución de resistencias o elementos de calentamiento deteriorados.</p> <p>Ajuste o cambio de módulos de control y cableado interno.</p> <p>Corrección de fallas en el sistema de seguridad o bloqueo.</p>	Unidad	1	
24	MÁQUINA DE HIELO YR140-AP	<p>MÁQUINA DE HIELO YR140-AP-161 MARCA: JAVAR. o TORNADO</p> <p>Descripción del Servicio: Mantenimiento Correctivo – Máquina de Producción de Hielo YR140-AP-161, El mantenimiento correctivo de la máquina de producción de hielo YR140-AP-161 se hace necesario ya que el equipo presenta fallas en su funcionamiento y requiere intervención técnica para su reparación. Este proceso incluye las siguientes acciones:</p> <p>1. Diagnóstico de la falla</p> <p>Verificación del control de temperatura digital para identificar posibles errores. Revisión del suministro eléctrico y voltaje adecuado (110V/60Hz). Inspección del compresor (Cubigel/Embraco) para detectar sobrecalentamiento o ruidos anormales. Evaluación del sistema de refrigeración y niveles del gas ecológico R290.</p> <p>Comprobación del condensador y el evaporador para detectar bloqueos o fugas.</p> <p>2. Reparación o reemplazo de componentes</p> <p>Sistema de refrigeración: Recarga de gas refrigerante en caso de fuga o reemplazo de válvulas defectuosas. Compresor: Reparación o sustitución si presenta fallas mecánicas o eléctricas. Condensador y ventiladores: Limpieza profunda o cambio en caso de obstrucción o mal funcionamiento. Filtros de aire: Sustitución si están obstruidos o dañados.</p> <p>Control de temperatura digital: Reprogramación o cambio si no regula correctamente la temperatura. Sistema de drenaje: Revisión y desobstrucción de la manguera de desagüe para evitar acumulación de agua.</p> <p>3. Pruebas de funcionamiento</p> <p>Encendido y monitoreo del equipo para verificar su correcto rendimiento. Ajuste del control de temperatura para asegurar el rango</p>	Unidad	1	

		<p>óptimo de +4°C a +8°C. Prueba del sistema de producción de hielo para validar su capacidad y calidad.</p>			
25	Selladora Stretch Film de Bandeja Manual	<p>Mantenimiento Correctivo Selladora Stretch Film de Bandeja Manual</p> <p>El mantenimiento correctivo de la selladora Stretch Film debe incluir las siguientes acciones técnicas:</p> <p>Revisión del sistema de calefacción : Verificar el estado de la placa de sellado inferior recubierta de PTFE y la base de rodillo para asegurar que el proceso de sellado sea efectivo y uniforme.</p> <p>Inspección del mecanismo de corte : Asegurarse de que el mecanismo de corte de película funcione correctamenteLa perilla de control de temperatura esté calibrada adecuadamente para obtener el mejor rendimiento.</p> <p>Revisión de conexiones eléctricas y control de temperatura : Verificar que todos los cables y conexiones estén en buen estado.fusible de seguridad del interruptor y el control de temperatura , para evitar posibles fallos eléctricos.</p> <p>Inspección del sistema de rodillos : Asegúrese de que la base de rodillo de doble eje con sistema antideslizante esté en buen estado para evitar deslizamientos o fallos durante</p> <p>Reemplazo de piezas desgastadas : Si es necesario, reemplace piezas como patas de goma o perilla maestra para mantener la estabilidad y seguridad del equipo.</p> <p>Este mantenimiento garantizará el correcto funcionamiento de la selladora, evitando paradas internas.</p>	Unidad	1	
26	Sierra de Pollos	<p>Se solicita realizar mantenimiento preventivo y correctivo a la sierra de corte de carne, debido a las siguientes necesidades:</p> <p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza profunda del equipo.</p> <p>Lubricación y ajuste general de componentes móviles.</p> <p>Verificación del estado del motor y conexiones eléctricas.</p> <p>Revisión de medidas de seguridad y funcionamiento general.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio de la correa debido a desgaste.</p> <p>Reemplazo del disco/hoja de corte por deterioro.</p> <p>Ajuste o reemplazo de piezas adicionales que presenten desgaste o funcionamiento irregular.</p> <p>Corrección de cualquier anomalía que afecte el rendimiento o la seguridad del equipo.</p>	Unidad	2	

27	Cutter Modelo CTT15	<p>Se solicita realizar mantenimiento preventivo y correctivo al cutter de corte, debido a las siguientes necesidades:</p> <p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza completa del equipo.</p> <p>Lubricación y ajuste general de componentes móviles.</p> <p>Revisión de estructuras, protecciones y sistemas de seguridad.</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Cambio completo del sistema eléctrico (cableado, conexiones, interruptores, tablero, etc.).</p> <p>Reparación o reemplazo de los motores que presentan fallas.</p> <p>Reparación o reemplazo de la bandeja giratoria, debido a desgaste o mal funcionamiento.</p> <p>Cambio de correa y cuchilla/disco de corte en caso de presentar deterioro.</p> <p>Ajuste o sustitución de cualquier otro componente dañado que afecte la operación del equipo.</p>	Unidad	2	
28	Embutidora Modelo H15PA	<p>Mantenimiento preventivo:</p> <p>Limpieza completa del equipo, especialmente del cilindro y de los componentes en contacto con la mezcla de embutido. (Según recomendaciones de la ficha técnica, evitar chorro de agua en la caja de piñones).</p> <p>Scribd</p> <p>Engrase constante del tornillo del émbolo; según la ficha técnica, se recomienda usar grasa o vaselina apropiadas para alimentos.</p> <p>Scribd</p> <p>Verificación del sello del émbolo para asegurar que no haya desgaste o pérdidas.</p> <p>Inspección del sistema de manivela y de las velocidades (esta embutidora tiene 2 velocidades).</p> <p>Scribd</p> <p>Mantenimiento correctivo:</p> <p>Reemplazo o ajuste de empaques de silicona (u otros) si están desgastados. En la ficha técnica aparece que la embutidora tiene un “empaques siliconado”.</p> <p>Scribd</p> <p>Reparación o reemplazo de la caja de piñones o partes internas del sistema piñonería si hay ruidos anormales.</p> <p>Sustitución de la manija o manivela si presenta fisuras o desgaste.</p> <p>Revisión y ajuste de las boquillas de embutido (las 4 boquillas de diferentes diámetros: 14, 20, 30 y 36 mm) para garantizar que no estén dañadas o deformadas.</p> <p>Scribd</p> <p>Diagnóstico de comportamiento anormal (ruido, vibración) para determinar otros componentes que puedan requerir reparación o cambio, especialmente si hay señales de mal funcionamiento.</p> <p>Observaciones adicionales:</p>	Unidad	2	

29	Balanza TCS 300 kg	<p>Mantenimiento preventivo: Limpieza interna y externa del equipo sin afectar celdas de carga. Verificación y ajuste de nivelación del equipo. Revisión del sistema de pesaje y calibración interna/externa. Revisión de conexiones eléctricas y funcionamiento del panel digital. Comprobación de estabilidad y repetibilidad del pesaje.</p> <p>Mantenimiento correctivo: Reparación o reemplazo de la celda de carga si presenta error o deformación. Sustitución de botones, display o placa electrónica dañada. Corrección de errores de calibración. Cambio de ventiladores internos o fuentes de poder si existe falla eléctrica. Reparación de puertas de la cámara de pesaje o mecanismos deteriorados.</p>	Unidad	2
----	-----------------------	---	--------	---

2. GARANTÍAS CONTRACTUALES

Como garantías se establecieron las siguientes: POLIZA No: 85-44-101142123 DEL 05/12/2025 DE SEGUROS DEL ESTADO

 RESEGUROS 127 TACNA S.A. NIT. 900.980.870-0		POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL DECRETO 1036 DE 2016											
REGION DE COCACHA BARBANGOLA				REGIONAL BARBANGOLA				CIUDAD BO		FECHA POLIZA 28-04-2016/28-04		ANEXO 2	
CLASIFICACION 01		CLASIFICACION 02		CLASIFICACION 03		CLASIFICACION 04		CLASIFICACION 05		CLASIFICACION 06		CLASIFICACION 07	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016		FECHA EMISION 28-04-2016	
FECHA EMISION 28-04-2016				FECHA VENCIMIENTO 30-04-2016				FECHA EMISION 28-04-2016		FECHA VENCIMIENTO 30-04-2			

3. MULTAS Y SANCIONES

Durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad las obligaciones contractuales.

4. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 17 de diciembre de 2025, el suscrito NEYS DEL SOCORRO GUTIERREZ BALLESTEROS, identificado con CC. 22.530.151,, certifica que se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

5. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Como CONTRATISTA se dio cumplimiento con los mantenimientos preventivos y correctivos de los siguientes equipos y maquinaria.

✓ Maquina express de café

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza general de todos los componentes mecánicos y electrónicos, asegurando la eliminación de polvo, residuos y elementos contaminantes, con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del equipo.

Mantenimiento correctivo:

Se efectuó el cambio completo del cableado, verificando la continuidad eléctrica, el adecuado aislamiento y la correcta disposición del mismo, conforme a las especificaciones del fabricante.

Cambio de la tarjeta electrónica:

Se realizó el reemplazo de la tarjeta electrónica, dejando el equipo en correcto estado operativo y funcional.

✓ Módulo de cocina:

Limpieza y desinfección del área:

Se realizó la limpieza y desinfección completa del área de trabajo, garantizando condiciones adecuadas de higiene y seguridad.

Mantenimiento correctivo:

Se efectuó la reparación de la tubería, así como el cambio de cuatro (4) azafates y un (1) azador de carnes, asegurando el correcto funcionamiento del equipo.

Sustitución de empaques térmicos:

Se realizó la sustitución de los empaques térmicos y la revisión del sistema de sellado, con el fin de evitar fugas de calor y mejorar la eficiencia operativa.

Lubricación y ajuste de componentes:

Se llevó a cabo la lubricación y el ajuste de bisagras, rieles y demás componentes móviles del módulo, garantizando un movimiento suave y seguro.

Revisión del sistema de gas:

Se realizó la revisión del sistema de gas para detectar posibles fugas, deterioro en mangueras o fallas en válvulas, verificando su correcto y seguro funcionamiento.

Nivelación y ajuste estructural:

Se efectuó la nivelación y el ajuste estructural de la unidad, asegurando su estabilidad y una operación segura.

 ✓ **Granizadora 2 tanques:****Mantenimiento Correctivo:**

Cambio del cableado deteriorado, verificando continuidad y correcta conexión en cada circuito.

Reparación o reemplazo de la tarjeta electrónica, incluyendo diagnóstico, cambio de componentes dañados y pruebas de funcionamiento.

Cambio de piezas desgastadas, como empaques, sellos, rodamientos, azafates, tolvas u otros accesorios necesarios.

Revisión del sistema de refrigeración, comprobando nivel de gas refrigerante, estado del compresor, serpentines y ventilador

Congelador Cap. 1300 L de dos puertas:

Se realizó el mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, de dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de fallas operativas.

Mantenimiento preventivo

Se efectuó la limpieza general interna y externa del equipo, así como la desinfección del área de almacenamiento y de las superficies de contacto.

Se realizó la revisión y ajuste de los empaques de las puertas para garantizar un cierre hermético.

Se llevó a cabo la limpieza de serpentines, condensador y ventiladores. Se verificaron las conexiones eléctricas, el cableado y el estado de las protecciones. Se comprobó la temperatura de operación y se realizó la calibración del termostato. Se inspeccionó el estado estructural del gabinete y de las bisagras.

Mantenimiento correctivo

Se realizó el diagnóstico del sistema de refrigeración. Se efectuó la recarga y/o reposición del gas refrigerante según requerimiento. Se realizó la reparación y/o cambio del compresor, ventilador y componentes eléctricos defectuosos.

Se sellaron posibles fugas en líneas y conexiones. Se efectuó el cambio de piezas deterioradas o desgastadas, tales como empaques, sensores y cableado.

Se realizó la reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones. Finalmente, se llevaron a cabo pruebas de funcionamiento para verificar el correcto enfriamiento y la estabilidad operativa del equipo.

REFRIGERADOR Cap. 1300 L de dos puertas:

Se realizó el mantenimiento preventivo y correctivo al congelador de capacidad 1300 litros, de dos puertas, debido al desgaste natural por uso continuo y la presencia de fallas operativas.

Mantenimiento preventivo

Se efectuó la limpieza general interna y externa del equipo, así como la desinfección del área de almacenamiento y de las superficies de contacto.

Se realizó la revisión y ajuste de los empaques de las puertas para garantizar un cierre hermético.

Se llevó a cabo la limpieza de serpentines, condensador y ventiladores.

Se verificaron las conexiones eléctricas, el cableado y el estado de las protecciones.

Se comprobó la temperatura de operación y se realizó la calibración del termostato.

Se inspeccionó el estado estructural del gabinete y de las bisagras.

Mantenimiento correctivo

Se realizó el diagnóstico del sistema de refrigeración. Se efectuó la recarga y/o reposición del gas refrigerante según requerimiento. Se realizó la reparación y/o cambio del compresor, ventilador y componentes eléctricos defectuosos.

Se sellaron posibles fugas en líneas y conexiones. Se efectuó el cambio de piezas deterioradas o desgastadas, tales como empaques, sensores y cableado.

Se realizó la reparación del sistema de drenaje en caso de obstrucciones. Finalmente, se llevaron a cabo pruebas de funcionamiento para verificar el correcto enfriamiento y la estabilidad operativa del equipo.

✓ **SALAMANDRA DE COCINA**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la desinfección de superficies y áreas de contacto con alimentos. Se efectuó la eliminación de grasa acumulada en bandejas, parrillas y resistencias. Se revisó el estado de las resistencias y del sistema de calentamiento. Se verificaron el cableado, las conexiones eléctricas y el estado de las protecciones. Se realizó el ajuste y la lubricación de mecanismos móviles, rieles y soportes. Se inspeccionó el estado de perillas, controles y aislamiento térmico. Se llevaron a cabo pruebas de funcionamiento para asegurar un calentamiento uniforme.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el diagnóstico de fallas en el sistema de calentamiento eléctrico o a gas, según el modelo.

Se efectuó el cambio y/o reparación de resistencias defectuosas. Se realizó el reemplazo de partes desgastadas, tales como bandejas, parrillas, soportes y perillas. Se corrigieron fallas en el termostato y en el sistema de control de temperatura. Se realizó la reparación y/o sustitución del cableado deteriorado. Se efectuó el ajuste y la fijación de componentes sueltos o deformados. Se revisó y reparó el sistema de encendido, cuando aplica. Finalmente, se realizaron pruebas finales de operación para verificar un funcionamiento seguro y eficiente del equipo.

✓ **ASADOR INDUSTRIAL A GAZ**

Mantenimiento correctivo

Se realizó la reparación general del cuerpo del asador, corrigiendo deformaciones presentes en su estructura.

Se efectuó la sustitución de estructuras dañadas, tales como soportes, rejillas, bases y paneles metálicos.

Se llevó a cabo la revisión y el ajuste del sistema de calentamiento.
Se realizó la verificación del cableado eléctrico y/o del sistema de gas, según el tipo de equipo.
Se efectuó la limpieza y el mantenimiento de los componentes internos y externos, dejando el equipo en condiciones óptimas de funcionamiento.

Máquina de Hielo de 55 Kg cubo completa:

Mantenimiento preventivo y correctivo

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador.
Se efectuó la desinfección del sistema de producción para evitar la acumulación de residuos o bacterias.
Se llevó a cabo la revisión y el ajuste de las conexiones eléctricas.
Se realizó la verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante.
Se efectuó la lubricación de las partes móviles.
Se revisó el sistema de drenaje y la presión del agua.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el diagnóstico y la reparación de fallas en el sistema de refrigeración.
Se efectuó el cambio de sensores, filtros y válvulas defectuosas.
Se repararon fugas de gas refrigerante.
Se realizó la sustitución de componentes dañados del motor y/o compresor.
Se efectuó la reparación y/o el cambio de tarjetas electrónicas que presentaban fallas.
Se realizó el ajuste y/o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.
Maquina de Helado duro Taylor Freezer 115/60/1:

Mantenimiento preventivo y correctivo

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza profunda de serpentines, bandejas y evaporador.

Se efectuó la desinfección del sistema de producción para evitar la acumulación de residuos o bacterias.
Se llevó a cabo la revisión y el ajuste de las conexiones eléctricas.
Se realizó la verificación del ventilador, motor y niveles de refrigerante.
Se efectuó la lubricación de las partes móviles.
Se revisó el sistema de drenaje y la presión del agua.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el diagnóstico y la reparación de fallas en el sistema de refrigeración.
Se efectuó el cambio de sensores, filtros y válvulas defectuosas.

Se repararon fugas de gas refrigerante.
Se realizó la sustitución de componentes dañados del motor y/o compresor.
Se efectuó la reparación y/o el cambio de tarjetas electrónicas que presentaban fallas.
Se realizó el ajuste y/o cambio de tuberías y conexiones deterioradas.

Selladora de vaso de foil semiautomática de dos puestos:

Mantenimiento correctivo

Se realizó el reemplazo total del sistema electrónico, incluyendo tarjetas electrónicas, controladores, cableado interno y módulos de encendido.
Se efectuó la reparación del motor, previa realización de diagnóstico técnico para determinar y corregir fallas en bobinado, rodamientos, eje y sistema de arranque.
Se llevó a cabo la revisión y el ajuste de los sensores de activación y del sistema de control de temperatura, dejando el equipo en correcto estado de funcionamiento.

Microscopio Revelation

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos con insumos especializados.
Se efectuó la revisión y ajuste del sistema de iluminación (LED/Halógeno).
Se verificó el estado del diafragma, condensador y tornillos micrométricos.
Se realizó la lubricación y ajuste de los mandos de enfoque fino y grueso.
Se comprobó la estabilidad mecánica y la alineación del sistema óptico.
Se inspeccionó el cableado y los conectores para evitar falsos contactos.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el reemplazo de lentes y/o objetivos con rayaduras, empañamiento o deformación.
Se reparó y/o cambió el sistema de iluminación (bombillo, LED, fuente o transformador).
Se ajustó y reparó el sistema de enfoque micrométrico y macrométrico.
Se sustituyeron piezas mecánicas desgastadas (engranajes, cremallera y soportes).
Se corrigió la desalineación del sistema óptico.
Se reparó y/o cambió el cableado eléctrico y conectores defectuosos.

✓ Autoclave

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza general interna y externa del equipo.
Se verificó el estado de la cámara de esterilización y de las empaquetaduras.
Se revisaron y lubricaron bisagras, cerraduras y mecanismos de cierre.
Se inspeccionaron y ajustaron válvulas de seguridad, manómetro y sensores de presión.
Se comprobó el desempeño del sistema eléctrico y conexiones.
Se realizaron pruebas de funcionamiento de las resistencias calefactoras.
Se revisó el sistema de drenaje y purga de vapor.
Se verificó la ausencia de fugas y el estado del sistema de generación de vapor.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó la reparación y/o cambio de resistencias defectuosas.

Se sustituyeron empaques, válvulas y sensores en mal estado.
Se repararon fugas en líneas de vapor y cámara interna.
Se corrigieron fallas en la tarjeta electrónica y sistema de control.
Se ajustó y reparó el mecanismo de cierre.
Se cambiaron componentes eléctricos deteriorados.
Se calibró el sistema de presión y temperatura.

✓ **Balanza Analítica Ohaus**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza interna y externa sin afectar las celdas de carga.
Se verificó y ajustó la nivelación del equipo.
Se revisó el sistema de pesaje y se realizó calibración interna y externa.
Se revisaron conexiones eléctricas y funcionamiento del panel digital.
Se comprobó la estabilidad y repetibilidad del pesaje.

Mantenimiento correctivo:

Se reparó y/o reemplazó la celda de carga defectuosa.
Se sustituyeron botones, display o placa electrónica dañada.
Se corrigieron errores de calibración.
Se cambiaron ventiladores internos o fuente de poder.
Se repararon puertas de la cámara de pesaje y mecanismos deteriorados.

✓ **Homogenizador**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó la limpieza de cuchillas, cabezal y cámara de procesamiento.
Se revisó el motor y se lubricaron ejes y rodamientos.
Se verificó el sistema eléctrico y controles de velocidad.
Se ajustó tornillería y partes móviles.
Se revisaron sistemas de seguridad y protecciones.

Mantenimiento correctivo:

Se repararon y/o cambiaron cuchillas, sellos y rodamientos.
Se corrigieron fallas en el motor o variador de velocidad.
Se repararon fugas o daños en el cabezal.
Se sustituyeron botones, interruptores y tarjetas defectuosas.

✓ **Cabina de Flujo Laminar**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza y desinfección interna y externa.
Se verificó el flujo de aire y se calibró la velocidad.
Se inspeccionó el filtro HEPA y el prefiltro.

Se revisó el sistema de iluminación y luz UV.
Se comprobó el sistema eléctrico y botones de control.
Mantenimiento correctivo:
Se realizó el cambio de filtros HEPA y prefiltros.
Se reparó el ventilador o motor de flujo.
Se sustituyó la luz UV, fluorescente o sistema eléctrico.
Se reparó la tarjeta electrónica o panel de control.
Se corrigieron fugas de aire y fallas en el vidrio frontal.

✓ **Incubadora**

Mantenimiento preventivo:
Se realizó la limpieza de la cámara interna y bandejas.
Se verificaron sensores de temperatura y humedad.
Se revisó el sistema eléctrico y controlador digital.
Se realizó la calibración de temperatura.
Se revisaron empaques y sellos de la puerta.
Mantenimiento correctivo:
Se cambiaron sensores defectuosos de temperatura y humedad.
Se repararon y/o reemplazaron resistencias de calentamiento.
Se reparó el ventilador interno.
Se sustituyeron tarjetas electrónicas o módulos de control.
Se cambiaron empaques por pérdidas de aislamiento.

✓ **Horno de Secado**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza profunda de la cámara.
Se revisó y calibró el sistema de temperatura.
Se verificaron resistencias, ventilación, termostatos y cableado.
Mantenimiento correctivo:
Se repararon y/o cambiaron resistencias.
Se corrigieron fallas en controladores.
Se ajustaron ventiladores.
Se cambiaron sensores térmicos.
Se corrigieron fugas de calor.

✓ **Nevera**

Mantenimiento correctivo:
Se realizó el cambio de la tubería del sistema de refrigeración.
Se sustituyó el compresor por falla y bajo rendimiento.
Se realizó el cambio de la tarjeta electrónica de control principal.

✓ **Agitador Magnético y Plancha**

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el cambio de la tarjeta electrónica.

Se calibró el sistema de calentamiento y agitación.

Se revisó y reemplazó el cableado deteriorado.

Se realizaron pruebas generales de funcionamiento.

✓ **Microscopio Olympus / Microscopios**

(Aplica el mismo mantenimiento a todos los microscopios listados)

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza profunda de lentes, oculares y objetivos.

Se revisó y ajustó el sistema de iluminación.

Se verificó el estado del diafragma, condensador y tornillos micrométricos.

Se lubricaron y ajustaron los mandos de enfoque.

Se comprobó la alineación y estabilidad del sistema óptico.

Se inspeccionó el cableado y conectores.

Mantenimiento correctivo:

Se reemplazaron lentes u objetivos defectuosos.

Se reparó y/o cambió el sistema de iluminación.

Se ajustaron sistemas de enfoque.

Se sustituyeron piezas mecánicas desgastadas.

Se corrigieron desalineaciones ópticas.

Se reparó cableado defectuoso.

✓ **Equipo Digestor de Fibra**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza interna y externa de la cámara de digestión.

Se revisaron y ajustaron conexiones eléctricas.

Se verificaron sensores de temperatura y presión.

Se inspeccionó el sistema de calentamiento y control de vapor.

Se revisaron válvulas, mangueras y líneas de conducción.

Se comprobó la integridad estructural del equipo.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó el cambio de la tarjeta electrónica principal.

Se reemplazaron sensores defectuosos.

Se repararon fugas en tuberías.

Se sustituyeron resistencias deterioradas.

Se ajustaron módulos de control y cableado.

Se corrigieron fallas del sistema de seguridad.

✓ **Máquina de Hielo YR140-AP-161**

Se realizó mantenimiento correctivo completo, que incluyó diagnóstico general, revisión del control digital, compresor, sistema eléctrico y refrigeración con gas R290.

Se efectuó recarga de gas, reparación o cambio de válvulas, limpieza de condensador y ventiladores, cambio de filtros de aire, revisión del sistema de drenaje y pruebas finales de producción y rendimiento.

✓ **Selladora Stretch Film de Bandeja Manual**

Se realizó mantenimiento correctivo, que incluyó revisión del sistema de calefacción, placa PTFE y base de rodillo.

Se inspeccionó el mecanismo de corte, control de temperatura y conexiones eléctricas. Se revisó el sistema de rodillos y se reemplazaron piezas desgastadas, garantizando correcto funcionamiento.

✓ **Sierra de Pollos**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza profunda, lubricación y ajuste general.

Se verificó el estado del motor, conexiones eléctricas y sistemas de seguridad.

Mantenimiento correctivo:

Se cambió la correa por desgaste.

Se reemplazó el disco/hoja de corte.

Se ajustaron y sustituyeron piezas con desgaste.

✓ **Cutter Modelo CTT15**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza completa del equipo.

Se lubricaron y ajustaron componentes móviles.

Se revisaron estructuras, protecciones y sistemas de seguridad.

Mantenimiento correctivo:

Se realizó cambio completo del sistema eléctrico.

Se repararon y/o reemplazaron motores defectuosos.

Se reparó la bandeja giratoria.

Se cambió correa y cuchilla de corte.

Se ajustaron componentes adicionales dañados.

✓

Embutidora Modelo H15PA

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza completa del equipo.

Se lubricó el tornillo del émbolo con grasa apta para alimentos.

Se verificó el sello del émbolo.

Se inspeccionó el sistema de manivela y velocidades.

Mantenimiento correctivo:

Se reemplazaron empaques desgastados.

Se reparó la caja de piñones.

Se sustituyó la manivela.

Se revisaron y ajustaron boquillas.

Se realizó diagnóstico de ruidos y vibraciones.

✓ **Balanza TCS 300 kg**

Mantenimiento preventivo:

Se realizó limpieza interna y externa.

Se verificó y ajustó la nivelación.

Se revisó y calibró el sistema de pesaje.

Se inspeccionaron conexiones eléctricas y panel digital.

Se comprobó estabilidad y repetibilidad.

Mantenimiento correctivo:

Se reparó y/o reemplazó la celda de carga.

Se sustituyeron botones, display o placa electrónica.

Se corrigieron errores de calibración.

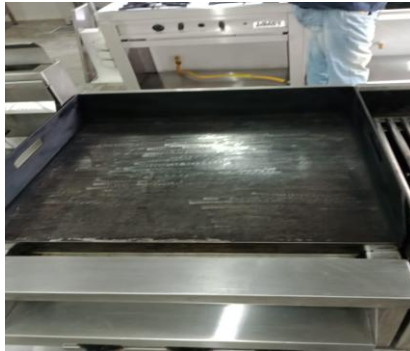
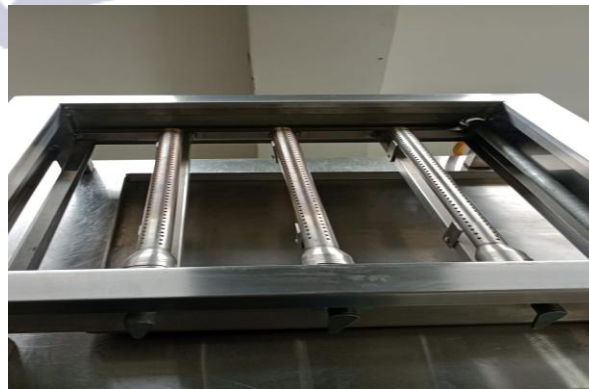
Se cambiaron ventiladores o fuente de poder.

Se repararon mecanismos deteriorados.

II. EVIDENCIAS

Por lo anterior, con el presente Informe de ejecución se entregan las evidencias de las actividades desarrolladas dentro del contrato **CO1.PCCNTR.8676700 del 2025**, demostrando así el cumplimiento al de la necesidad contratada y haciendo entrega del objeto contractual a entera satisfacción.





Neys Gutiérrez B
Neys Gutiérrez Bañesteros

C.C. 22.530.151 de Malambo Atlántico



Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
463a370c05c1eba6eb407665ee287f4c9d29e8f15afb6df619b9a05bbb74d60a7af1a12385ae5d8eaa69e1a3de3700b8

Número de Factura: NG-14	Forma de pago: Contado
Fecha de Emisión: 12/12/2025	Medio de Pago: Consignación bancaria
Fecha de Vencimiento: 12/12/2025	Orden de pedido:
Tipo de Operación: 10 - Estándar	Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: GUTIERREZ BALLESTEROS NEYS DEL SOCORRO	
Nombre Comercial: GUTIERREZ BALLESTEROS NEYS DEL SOCORRO	
Nit del Emisor: 22530151	País: Colombia
Tipo de Contribuyente: Persona Natural	Departamento: Atlántico
Régimen Fiscal: O-47	Municipio / Ciudad: Barranquilla
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica	Dirección: CR 7 B 38 B 41 BRR LA MAGDALENA
Actividad Económica: 3312	Teléfono / Móvil: 3156950070
	Correo: gutierrezneys0929@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	
Tipo de Documento: NIT	País: Colombia
Número Documento: 899999034	Departamento: Bogotá
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica	Municipio / Ciudad: Bogotá, D.c.
Régimen fiscal: O-13	Dirección: Calle 57 8 69
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica	Teléfono / Móvil: 6015461500
	Correo: ocastroa@sena.edu.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	5001	Maquina express de café	NIU	2,00	\$ 3.100.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 6.200.000,00
2	5002	Modulo de Cocina	NIU	2,00	\$ 3.200.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 6.400.000,00
3	5003	Granizadora de dos Tanques cap 10 L	NIU	2,00	\$ 2.900.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 5.800.000,00
4	5004	Congelador Cap 1300 L de dos puertas	NIU	2,00	\$ 2.500.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 5.000.000,00
5	5005	Refrigerador Cap 1300 L de dos puertas	NIU	1,00	\$ 2.200.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 2.200.000,00
6	5006	Salamandra de cocina o gra tinador	NIU	2,00	\$ 2.200.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 4.400.000,00
7	5007	Asador Industrial A Gas	NIU	2,00	\$ 1.600.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.200.000,00
8	5008	Maquina de Hielo de 55 Kg cubo completa	NIU	2,00	\$ 1.700.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.400.000,00
9	5009	Maquina de Helado duro T aylor Freezer	NIU	2,00	\$ 3.800.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 7.600.000,00
10	5010	Selladora de vaso de foil s emiautomática de dos pue stos	NIU	3,00	\$ 450.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 1.350.000,00
11	5011	Microscopio revelacion	NIU	2,00	\$ 2.700.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 5.400.000,00
12	5012	Autoclave	NIU	2,00	\$ 3.100.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 6.200.000,00
13	5013	Balanza analítica Ohaus	NIU	1,00	\$ 1.900.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 1.900.000,00
14	5014	Homoginizador	NIU	2,00	\$ 2.000.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 4.000.000,00
15	5015	cambia de flujo laminar	NIU	1,00	\$ 4.500.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 4.500.000,00
16	5016	Incubadora	NIU	1,00	\$ 3.300.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.300.000,00
17	5017	Horno de secado	NIU	1,00	\$ 3.900.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.900.000,00
18	5018	Nevera	NIU	1,00	\$ 1.500.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 1.500.000,00
19	5019	Agitador magnetico y plan cha	NIU	1,00	\$ 2.250.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 2.250.000,00
20	5020	Microscopio olimpus	NIU	1,00	\$ 2.800.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 2.800.000,00
21	5021	Microscopio	NIU	1,00	\$ 2.800.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 2.800.000,00
22	5022	Microscopio	NIU	1,00	\$ 2.800.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 2.800.000,00
23	5023	EQUIPO DIGESTOR DE FIBRA	NIU	1,00	\$ 4.300.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 4.300.000,00
24	5024	MAQUINA DE HIELO YR140 AP	NIU	1,00	\$ 1.800.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 1.800.000,00
25	5025	Selladora Stretch Film de B andeja Manual	NIU	1,00	\$ 800.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 800.000,00
26	5026	Sierra de Pollos	NIU	2,00	\$ 1.700.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.400.000,00
27	5027	Cutter Modelo CTT15	NIU	2,00	\$ 1.666.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.332.000,00
28	5028	Embutidora Modelo H15PA	NIU	2,00	\$ 1.400.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 2.800.000,00
29	5029	Balanza TCS 300 kg	NIU	2,00	\$ 1.600.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.200.000,00

Notas Finales

Línea de negocio: #36-02-00-008-910310;7964883;mjcamachos@sena.edu.co#

Datos Totales



Documento generado el:
12/12/2025 15:17:53
Documento validado por la
DIAN:
12/12/2025 15:17:53
XML Generado por: Solución
Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por:
Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0
Subtotal	106532000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	106532000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	106532000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ \$ 106532000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0
RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	
Subtotal	106.532.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	106.532.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	106.532.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ 106.532.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00
RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764088166522 Rango desde: 1 Rango hasta: 50 Vigencia: 2027-02-01



Cámara de Comercio de Barranquilla
CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL.
Fecha de expedición: 25/11/2025 - 08:46:10
Recibo No. 13051791, Valor: 5,800
CODIGO DE VERIFICACIÓN: WM68406AFF

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.camarabaq.org.co/ y digite el código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

"LA MATRICULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS.
RENUEVE SU MATRICULA MERCANTIL A MAS TARDAR EL 31 DE MARZO"

**CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO
MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:**

C E R T I F I C A

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre:
GUTIERREZ BALLESTEROS NEYS DEL SOCORRO
NIT: 22.530.151 - 8
Domicilio Principal: Barranquilla

MATRÍCULA

Matrícula No.: 379.440
Fecha de matrícula: 03 de Sep/bre de 2004
Último año renovado: 2025
Fecha de renovación: 10 de Enero de 2025
Grupo NIIF: 3. GRUPO II.

C E R T I F I C A

UBICACIÓN

Dirección domicilio principal: CR 7 B No 38 B - 41



Cámara de Comercio de Barranquilla
CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL.

Fecha de expedición: 25/11/2025 - 08:46:10

Recibo No. 13051791, Valor: 5,800

CODIGO DE VERIFICACIÓN: WM68406AFF

MUNICIPIO: Barranquilla - Atlantico
EMAIL: gutierrezneys0929@hotmail.com
TELÉFONO1: 3156930888
TELÉFONO2: NO REPORTADO
TELÉFONO3: NO REPORTADO

Dirección para notificación judicial: CR 7 B No 38 B - 41
MUNICIPIO: Barranquilla - Atlantico
EMAIL: gutierrezneys0929@hotmail.com
TELÉFONO1: 3156930888
TELÉFONO2: NO REPORTADO
TELÉFONO3: NO REPORTADO

LA PERSONA NATURAL SI AUTORIZÓ PARA RECIBIR NOTIFICACIONES PERSONALES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 291 DEL CÓDIGO GENERAL DEL PROCESO Y 67 DEL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO

C E R T I F I C A

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad Principal Código CIIU: 3312
Actividad Secundaria Código CIIU: 4759
Otras Actividades 1 Código CIIU: 3311

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES-:

C E R T I F I C A

INFORMACIÓN FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última renovación de la matrícula mercantil, así:

Estado de situación financiera:
Activo corriente: \$5.000.000,00
Activo total: \$5.000.000,00

Patrimonio neto: \$5.000.000,00



Cámara de Comercio de Barranquilla
CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL.
Fecha de expedición: 25/11/2025 - 08:46:10
Recibo No. 13051791, Valor: 5,800
CODIGO DE VERIFICACIÓN: WM68406AFF

Pasivo mas patrimonio: \$5.000.000,00

C E R T I F I C A

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO.

A nombre de la persona natural figura(n) matriculado(s) en esta Cámara de Comercio el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio/sucursal(es) o agencia(s):

Nombre:

NEYS INGENIERIA Y COMERCIO

Matrícula No: 379.441

Fecha de matrícula: 03 de Sep/bre de 2004

Último año renovado: 2025

Dirección: CR 7 B No 38 B - 41

Municipio: Barranquilla - Atlantico

C E R T I F I C A

Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES.

Que la información anterior ha sido tomada directamente de los formularios de matrícula y sus renovaciones posteriores, diligenciados por el comerciante.

C E R T I F I C A

Que de acuerdo con nuestras inscripciones, los bienes sujetos a registro mercantil relacionados en el presente certificado, se encuentran libres de embargos.

C E R T I F I C A

RECURSOS CONTRA ACTOS ADMINISTRATIVOS



Cámara de Comercio de Barranquilla
CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL.

Fecha de expedición: 25/11/2025 - 08:46:10

Recibo No. 13051791, Valor: 5,800

CODIGO DE VERIFICACIÓN: WM68406AFF

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos.

Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Barranquilla, los sábados NO son días hábiles.

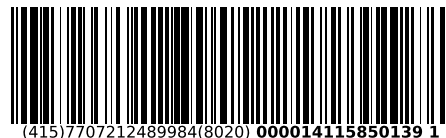
Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ALAN ERICK HERNANDEZ ALDANA

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario

141158501391



(415)7707212489984(8020) 000014115850139 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

2 2 5 3 0 1 5 1

6. DV

8

12. Dirección seccional

Impuestos de Barranquilla

14. Buzón electrónico

2

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente

Persona natural o sucesión ilíquida

2

25. Tipo de documento

Cédula de Ciudadanía

1 3

26. Número de Identificación

2 2 5 3 0 1 5 1

Lugar de expedición

COLOMBIA

28. País

1 6 9

29. Departamento

Atlántico

0 8

30. Ciudad/Municipio

Malambo

4 3 3

31. Primer apellido

GUTIERREZ

32. Segundo apellido

BALLESTEROS

33. Primer nombre

NEYS

34. Otros nombres

DEL SOCORRO

35. Razón social

36. Nombre comercial

37. Sigla

UBICACIÓN

38. País

COLOMBIA

1 6 9

39. Departamento

Atlántico

0 8

40. Ciudad/Municipio

Barranquilla

0 0 1

41. Dirección principal

CR 7 B 38 B 41 BRR LA MAGDALENA

42. Correo electrónico

gutierrezneys0929@gmail.com

43. Código postal

44. Teléfono 1

3 1 5 6 9 5 0 0 7 0

45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal

46. Código

3 3 1 2

47. Fecha inicio actividad

2 0 0 4 0 9 0 3

Actividad secundaria

48. Código

4 7 5 9

49. Fecha inicio actividad

2 0 0 4 0 9 0 3

Otras actividades

1

2

3 3 1 1

Ocupación

51. Código

52. Número establecimientos

1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	4	2	4	9																				

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario

42- Obligado a llevar contabilidad

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos

SI

X

NO

60. No. de Folios:

4

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

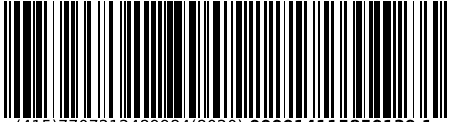
Firma del solicitante:

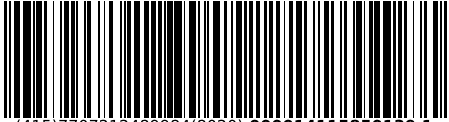
Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre REGINO CABRERA CARLOS ARTURO

985. Cargo Analista II

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 3 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141158501391			
 (415)7707212489984(8020) 000014115850139 1							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 2 2 5 3 0 1 5 1		6. DV 8		12. Dirección seccional Impuestos de Barranquilla		14. Buzón electrónico 2	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados			
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros			
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio			
Constitución, Registro y Última Reforma				Composición del Capital			
Documento		1. Constitución		2. Reforma			
71. Clase		0 9				82. Nacional %	
72. Número						83. Nacional público %	
73. Fecha						84. Nacional privado %	
74. Número de notaría							
75. Entidad de registro		0 3				85. Extranjero %	
76. Fecha de registro		2 0 0 4 0 9 0 3				86. Extranjero público %	
77. No. Matrícula mercantil		3 7 9 4 4 0				87. Extranjero privado %	
78. Departamento		0 8					
79. Ciudad/Municipio		3					
Vigencia							
80. Desde							
81. Hasta							
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Estado y Beneficio							
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV			
1	8 0	2 0 2 5 0 1 3 1		-			
2				-			
3				-			
4				-			
5				-			
Vinculación económica							
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial			95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante		96. DV.	
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 3 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141158501391			
				 (415)7707212489984(8020) 000014115850139 1			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
2 2 5 3 0 1 5 1		8		Impuestos de Barranquilla		2	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2							
161. Actividad económica Mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo 3 3 1 2							
162. Nombre del establecimiento NEYS INGENIERIA Y COMERCIO							
163. Departamento Atlántico 0 8							
164. Ciudad/Municipio Barranquilla 0 0 1							
165. Dirección CR 7 B 38 B 41							
166. Número de matrícula mercantil 3 7 9 4 4 1							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 0 4 0 9 0 3							
168. Teléfono 3 1 5 6 9 5 0 0 7 0							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento							
161. Actividad económica							
162. Nombre del establecimiento							
163. Departamento							
164. Ciudad/Municipio							
165. Dirección							
166. Número de matrícula mercantil							
167. Fecha de la matrícula mercantil							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento							
161. Actividad económica							
162. Nombre del establecimiento:							
163. Departamento							
164. Ciudad/Municipio							
165. Dirección							
166. Número de matrícula mercantil							
167. Fecha de la matrícula mercantil							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

22.530.151

GUTIERREZ BALLESTEROS

APELLIDOS

NEYS DEL SOCORRO

NOMBRES

Ney Gutierrez B





FECHA DE NACIMIENTO **09-OCT-1968**
MALAMBO
(ATLANTICO)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.63

ESTATURA

O+

G.S. RH

F

SEXO

19-FEB-1987 MALAMBO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Carlos Ariel Sánchez Torres

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO



A-0304900-00396088-F-0022530151-20120828

0030941655A 1

38033013

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública

☐

Pública Clasificada

☐

Pública Reservada

☐**PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL****ETAPA PRECONTRACTUAL****CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES****FORMATO CERTIFICACIÓN POR PERSONA NATURAL****ARTICULO 9 LEY 828 DE 2003**

Neys Gutiérrez Ballesteros, identificado con **22.530.151 de Malambo Atlántico**, de conformidad con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003 y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, bajo la gravedad de juramento certifico que he efectuado el pago por concepto mis aportes y el de mis empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos laborales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección.

En ese sentido, certifico que me encuentro a Paz y Salvo por concepto del pago de mis obligaciones derivadas de mi afiliación con el Sistemas de Seguridad Social Integral, así como del personal a mi cargo que lo requiera.

Lo anterior, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

La presente se expide a los 28 días del mes de noviembre del 2025

Atentamente,

Neys Gutiérrez Ballesteros

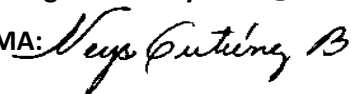
C.C. 22.530.151 de Malambo Atlántico

Dirección: Carrera 7b No 38b – 41 Barranquilla – Atlántico

Teléfonos: 3156950070 - 3005028639

Correo: gutierrezneys0929@hotmail.com

FIRMA:







Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2025-11-28, 10:57:28 AM
Periodo de Cotización Otros Riesgos	noviembre de 2025
Periodo de Cotización Para Salud	noviembre de 2025
Empresa	NEYS INGENIERIA Y COMERCIO
CEDULA CIUDADANIA	CC 22530151
Código Sucursal (Nombre)	()
Referencia de Pago/ Número Planilla	81956463
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	1962417608
Banco	(1507) - NEQUI
Valor	\$ 421.900
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	172.29.10.57

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intereses Mora
N800229739	230201	PROTECCION	1	\$ 227.800	\$ 0
N800088702	EPS010	EPS SURA	1	\$ 178.000	\$ 0
N860011153	14-23	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	1	\$ 7.500	\$ 0
N890102002	CCF06	COMBARRANQUILLA	1	\$ 8.600	\$ 0
SubTotales:				\$ 421.900	\$ 0
Total a Pagar:					\$ 421.900



Banco Popular

Certifica

Que **Neys Del Socorro Gutierrez Ballesteros**, identificado(a) con Cédula de Ciudadanía Nro. **22530151** es titular de la **Cuenta de Ahorros** Nro. **210220626451** y a la fecha ha presentado un manejo conforme a lo establecido en el contrato.

Esta certificación se expide a solicitud del titular con destino a quien interese a los 17 días del mes de diciembre del año 2025.

Atentamente,

Banco Popular S.A.

Documento sin firma

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA
DE COLOMBIA

VIGILADO

Bogotá 743 46 46 | Línea Nacional 01 8000 184646



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN BARRANQUILLA						SUCURSAL BARRANQUILLA						COD.SUC 85		NO.PÓLIZA 85-44-101142123		ANEXO 0	
FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA DESDE			A LAS HORAS		VIGENCIA HASTA			A LAS HORAS		TIPO MOVIMIENTO				
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO			DÍA	MES	AÑO							
05	12	2025	04	12	2025	00:00		30	04	2026	23:59		EMISION ORIGINAL				

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL GUTIERREZ BALLESTEROS, NEYS DEL SOCORRO	IDENTIFICACIÓN CC: 22.530.151
DIRECCIÓN: CR 7 B 38 B 41 BRR LA MAGDALENA	Ciudad: BARRANQUILLA, ATLANTICO TELÉFONO: 3156950070

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA - REGIONAL ATLANTICO CENTRO DE DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL	IDENTIFICACIÓN NIT: 899.999.034-1
DIRECCIÓN: CL 9 NRO. 19 - 120	Ciudad: SABANALARGA, ATLANTICO TELÉFONO 3510799

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO NO. C01.PCCNTR.8676700 CUYO OBJETO ES: CONTRATO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE LABORATORIO Y EQUIPOS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO CEDAGRO

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	04/12/2025	30/04/2026	\$10,659,783.80
CALIDAD DEL SERVICIO	04/12/2025	30/04/2026	\$10,659,783.80

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ *****40,000.00	\$ *****8,000.00	\$ *****9,120.00	\$ *****57,120.00	\$ *****21,319,567.60	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
ANTONIO BARROS & COMPAÑIA LIMITADA-	48763	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE ÚNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

85-44-101142123

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas



FIRMA TOMADOR

USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

OFICINA PRINCIPAL: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 TELEFONO: 601-2186977, 601-6019330

DLF048763A

1



NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN BARRANQUILLA						SUCURSAL BARRANQUILLA						COD.SUC 85		NO.PÓLIZA 85-44-101142123		ANEXO 0	
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO			VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO						
05 12 2025			04 12 2025			00:00	30 04 2026			23:59	EMISION ORIGINAL						

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL GUTIERREZ BALLESTEROS, NEYS DEL SOCORRO	IDENTIFICACIÓN CC: 22.530.151
DIRECCIÓN: CR 7 B 38 B 41 BRR LA MAGDALENA	Ciudad: BARRANQUILLA, ATLANTICO TELÉFONO: 3156950070

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA - REGIONAL ATLANTICO CENTRO DE DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL	IDENTIFICACIÓN NIT: 899.999.034-1
DIRECCIÓN: CL 9 NRO. 19 - 120	Ciudad: SABANALARGA, ATLANTICO TELÉFONO 3510799

ADICIONAL:

Recuerda que puedes actualizar tus datos de contacto conforme a la Ley 2300, a través de nuestras páginas:

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

Ve a la opción PQR y selecciona el tipo de solicitud:
Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO

PÁGINA WEB



CORRESPONSALES BANCARIOS



PAGOS CON CONVENIO *No aplica para transferencias



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 47189



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 008465445

VALOR PRIMA NETA \$ *****40,000.00	GASTOS EXPEDICIÓN \$ *****8,000.00	IVA \$ *****9,120.00	TOTAL A PAGAR \$ *****57,120.00	VALOR ASEGURADO TOTAL \$ *****21,319,567.60	PLAN DE PAGO CONTADO
INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COA SEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
ANTONIO BARROS & COMPANIA LIMITADA-	48763	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 58 NO. 70-136 - TELEFONO: 3681078 - BARRANQUILLA

FORMA DE PAGO

BANCO	CHEQUE No.	VALOR
EFFECTIVO		
CHEQUE		
TOTAL \$		



(415) 7709998021167 (8020) 11013610520034 (3900) 000000057120 (96) 20261204

REFERENCIA
PAGO:
1101361052003-4

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE