PROCESO					
PROCESO GESTIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS					
NOMBRE DEL DOCUMENTO					
FORMATO RECIBIDO A SATISFACCIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Barranquilla, diciembre 19 de 2025.

Señor (a)
Nataly Romero Fernández
Subdirectora Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Atlántico
Barranquilla.

ASUNTO: Recibido a satisfacción Servicios Prestados.

Respetado Señor;

En forma atenta y conforme a los servicios prestados por el contratista KAC INGENIERIA S.A.S identificado con Nit. 901.797.064-1adjudicatario del contrato No. CO1.PCCNTR.8660517 en el marco del objeto: 8-9302-1312 Contratar el Mantenimiento Correctivo y Preventivo de Equipos de Barismo, Cocina, Congelación y Refrigeración al Servicio de la Estrategia de Producción de Centro del SENA Centro de Comercio y Servicios Regional Atlántico, vigencia 2025., adjudicado por la suma de Ochenta y Ocho Millones Quinientos Cuarenta Mil Pesos M.L. ($88.540.000 COP), manifiesto la aceptación a Satisfacción de los servicios presentados de mantenimiento a los equipos de Cocina y Barismo realizados conforme a la necesidad técnicas y a la oferta económica adjunta a este documento y denominado “OFERTA ECONOMICA MAS ADICION KAC INGENIERIAS”

VALOR A PAGAR. Ochenta y Ocho Millones Quinientos Cuarenta Mil Pesos M.L. ($88.540.000 COP)

Atentamente,

PATRICIA SERRANO SANTIAGO
Supervisor de Contrato No. CO1.PCCNTR.8660517-2025.
Coordinadora Académica Programa Hotelería y Turismo.

INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025

Cliente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL ATLANTICO **Nit.** 899.999.034	**Dirección:** Cl. 39 #50-89, Nte. Centro Historico
Ciudad/Departamento: Barranquilla Atlantico	**Ubicación de Equipos** SENA NODO HOTELERÍA y TURISMO
Fecha: 19-Diciembre de 2025	**Supervisor:** Patricia Rosmary Serrano Santiago

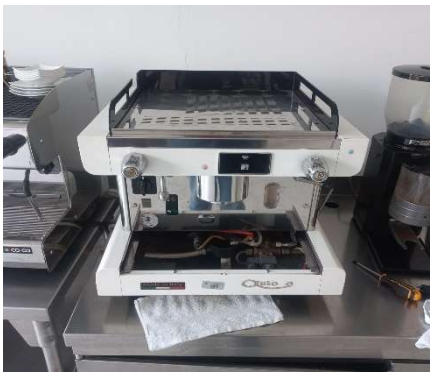
Informe No.	**191225**

OBJETO:
MANTENIMIENTO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS DE LOS COMEDORES DE TROPA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS.

ITEM	EQUIPO	TRABAJO REALIZADO
1	MAQUILA PARA CAFÉ EXPRESO ASTORIA 01 und	**DIAGNOSTICO:** Se reciben los equipos apagados, se realiza revisión de componentes eléctricos, físicos encontrándose filtros saturados, mangueras de conexión desagües con pequeñas fugas, se evidencia maquinas sin empaques, se realiza toma de lectura en puntos eléctricos. **MANTENIMIENTO** Se realizó: 1. Limpieza general del equipo, aplicando productos con el fin de eliminar todo tipo de residuos y aceites. 2. Revisión de filtros del equipo, realizando el cambio 3.Revisión de la bomba, limpieza integral. 1. Se realizó Mantenimiento y limpieza de obstrucciones de válvulas. 2. Mantenimiento general de bomba. 3. Se realizó de piezas eléctricas defectuosas, las cuales no hubo lugar a cambio por encontrarse en buen estado. 4. Reemplazo de resistencias. 5. mantenimiento general de interruptores. 6. Mantenimiento limpieza general de la carcaza estructural averiadas. 7.Se realizó reparación de fuga de la caldera . 8.Reemplazo de termostato y presostato. 9.Mantenimiento de fusibles y baristores. 10.Mantenimeinto de placa electrónica.

INFORME

EVIDENCIAS

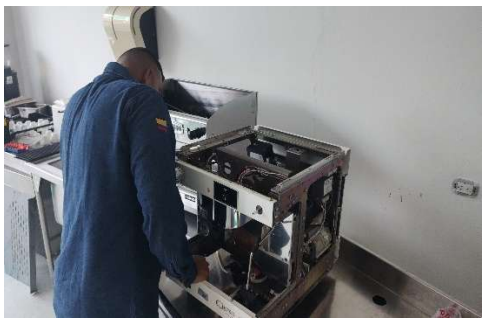







RECOMENDACIONES

- Se recomienda revisión de filtro periodica, realizar cambio de una vez se aprecien saturados, de acuerdo al uso se recomienda cambio cada 3-4 meses.
- Se recomienda realizar limpieza de bandeja al final del uso diario para evitar incrustaciones de residuos.
- Se recomienda mantenimiento preventivo mínimo cada 06 meses.

2	MAQUILA PARA CAFÉ EXPRESO JARINOX	**DIAGNOSTICO:** Se reciben los equipos apagados, se realiza revisión de componentes eléctricos, físicos encontrándose filtros saturados, mangueras de conexión desagües con pequeñas fugas, se evidencia maquinas sin empaques, se realiza toma de lectura en puntos eléctricos. **MANTENIMIENTO** Se realizó: 1. Limpieza general del equipo, aplicando productos con el fin de eliminar todo tipo de residuos y aceites. 2. Revisión de filtros del equipo, realizando el cambio 3.Revisión de la bomba, limpieza integral. 1. Se realizó Mantenimiento y limpieza de obstrucciones de válvulas. 2. Mantenimiento general de bomba. 3. Se realizó de piezas eléctricas defectuosas, las cuales no hubo lugar a cambio por encontrarse en buen estado. 4. Reemplazo de resistencias. 5. mantenimiento general de interruptores. 6. Mantenimiento limpieza general de la carcaza estructural averiadas. 7.Se realizó reparación de fuga de la caldera . 8.Mantenimeinto ajuste de termostato y presostato. 9.Mantenimiento de fusibles y baristores. 10.Mantenimeinto de placa electrónica. **EVIDENCIAS**    

INFORME

INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025













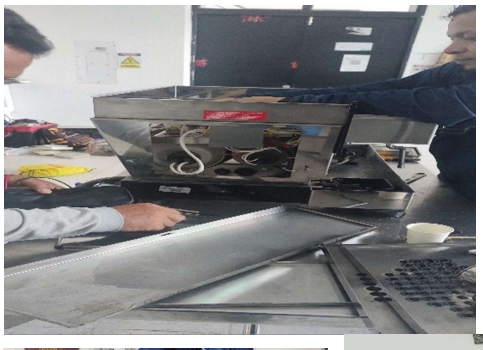
RECOMENDACIONES

- Se recomienda revisión de filtro periodica, realizar cambio de una vez se aprecien saturados, de acuerdo al uso se recomienda cambio cada 3-4 meses.
- Se recomienda realizar limpieza de bandeja al final del uso diario para evitar incrustaciones de residuos.
- Se recomienda mantenimiento preventivo mínimo cada 06 meses.

3	MAQUILA PARA CAFÉ EXPRESO LA MARZOCCO	**DIAGNOSTICO:** Se reciben los equipos apagados, se realiza revisión de componentes eléctricos, físicos encontrándose filtros saturados, mangueras de conexión desagües con pequeñas fugas, se evidencia maquinas sin empaques, se realiza toma de lectura en puntos eléctricos. **MANTENIMIENTO** Se realizó: 1. Limpieza general del equipo, aplicando productos con el fin de eliminar todo tipo de residuos y aceites. 2. Revisión de filtros del equipo, realizando el cambio 3.Revisión de la bomba, limpieza integral. 1. Se realizó Mantenimiento y limpieza de obstrucciones de válvulas. 2. Mantenimiento general de bomba. 3. Se realizó de piezas eléctricas defectuosas, las cuales no hubo lugar a cambio por encontrarse en buen estado. 4. Reemplazo de resistencias. 5. mantenimiento general de interruptores. 6. Mantenimiento limpieza general de la carcaza estructural averiadas. 7. Se realizó reparación de fuga de la caldera . 8.Reemplazo de termostato y presostato. 9.Mantenimiento de fusibles y baristores. 10.Mantenimiento de placa electrónica. **EVIDENCIAS**    

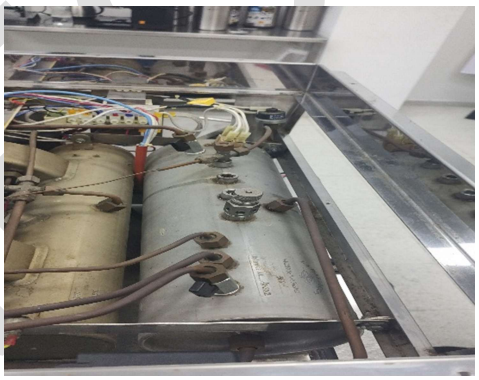
INFORME

INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025








RECOMENDACIONES

- Se recomienda revisión de filtro periodica, realizar cambio de una vez se aprecien saturados, de acuerdo al uso se recomienda cambio cada 3-4 meses.
- Se recomienda realizar limpieza de bandeja al final del uso diario para evitar incrustaciones de residuos.
- Se recomienda mantenimiento preventivo mínimo cada 06 meses.

4	EQUIPO DE HACER HIELO	**DIAGNOSTICO:** Se encuentra el equipo desconectado, apagado en ambiente de cocina, sin filtro ni portafiltro, evidencias de grasa proveniente del ambiente. **Mantenimiento** Se realizó desarmado del equipo mantenimiento general del equipo, lavado total de componentes evaporador, desincrustación de panel, limpieza de bandeja deposito de cubos, Limpieza de componentes electrónicos, eléctricos. 1.Toma de lectura de voltajes del equipo. 2. medición y recarga del gas refrigerante del equipo. 3.Limpieza de tarjeta electrónica. 4.Verificación de tuberia de alta y baja presión, ajustando sus presiones. 5.Limpieza de sistema de desagüe. 6. Se realizó traslado del equipo por indicaciones de instructor. 7. Se realizó suministro e instalación de sistema completo de filtración. **EVIDENCIAS**    









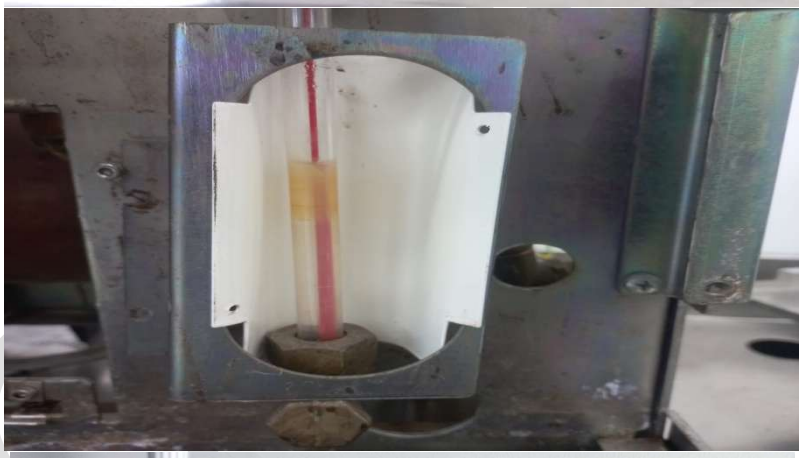
RECOMENDACIONES

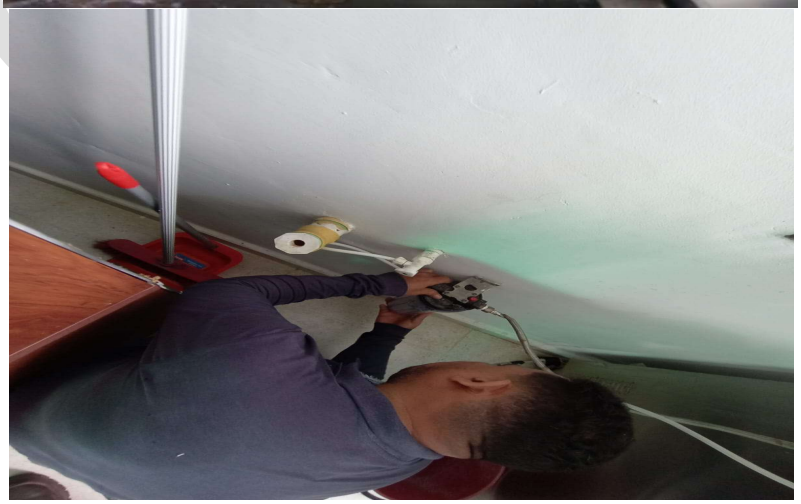
1. Se recomienda realizar mantenimiento preventivo mínimo cada 06 meses
2. Se recomienda realizar limpieza de canasta mensual.
3. Realizar limpieza de filtros atrapa polvo.
3. Se recomienda mantener en ambientes libres de grasa y altas temperaturas.

5	MAQUILA PARA CAFÉ EXPRESO ASTORIA	**DIAGNOSTICO:** Se reciben los equipos apagados, se realiza revisión de componentes eléctricos, físicos encontrándose filtros saturados, mangueras de conexión desagües con pequeñas fugas, se evidencia maquinas sin empaques, se realiza toma de lectura en puntos eléctricos. **MANTENIMIENTO** Se realizó: 1. Limpieza general del equipo, aplicando productos con el fin de eliminar todo tipo de residuos y aceites. 2. Revisión de filtros del equipo, realizando el cambio 3.Revisión de la bomba, limpieza integral. 1. Se realizó Mantenimiento y limpieza de obstrucciones de válvulas. 2. Mantenimiento general de bomba. 3. Se realizó de piezas eléctricas defectuosas, las cuales no hubo lugar a cambio por encontrarse en buen estado. 4. Reemplazo de resistencias. 5. mantenimiento general de interruptores. 6. Mantenimiento limpieza general de la carcaza estructural averiadas. 7. Se realizó reparación de fuga de la caldera. 8. Reemplazo de termostato y presostato. 9.Mantenimiento de fusibles y baristores. 10.Mantenimiento de placa electrónica. **EVIDENCIAS**   

INFORME







RECOMENDACIONES

- Se recomienda revisión de filtro periodica, realizar cambio de una vez se aprecien saturados, de acuerdo al uso se recomienda cambio cada 3-4 meses.
- Se recomienda realizar limpieza de bandeja al final del uso diario para evitar incrustaciones de residuos.
- Se recomienda mantenimiento preventivo mínimo cada 06 meses.

6	CONGELADOR CONVENCIONAL, DOBLE PUERTAS VERTICALES JAVAR SERIE: 9302114312 SERIE KBSF-2 KOOL-IT	**DIAGNOSTICO** Se encuentra equipo apagado, sin funcionamiento de compresor, se realizaron mediciones de voltaje, se evidencian fugas de refrigerante. **Mantenimiento** 1. Se realizó Limpieza general de componentes (internos y externos). 2. Se realizó Verificación de niveles de gas refrigerante. 3.Verificación de sellos de lubricación. **Mantenimiento correctivo** 1. Se realizó Reparación de componentes electricos defectuosos, cambio de motor ventilador 2. Se realizó Reparación de fugas de gas refrigerante. 3. Se realizó Reparación de fallos del sistema de control del equipo. 4. Se realizó Reemplazo de ventiladores. 5. Se realizó Reemplazo de compresor. 6. Se realizó Reemplazo de rele y capacitores. 7. Se realizó Reemplazo de aspas de los ventialdores. 8. Se realizó ajuste y restauración de empaques de la puerta del equipo. 9. Se realizó una vez reparado pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción entregando el equipo en optimas condiciones **EVIDENCIA** 

INFORME



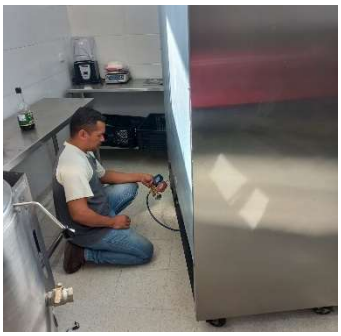






RECOMENDACIONES

Se recomienda la instalación de protector de voltaje
Se recomienda mantenimiento preventivo mínimo cada 06 Meses
Se recomienda limpieza de la superficie mensual con paño y agua limpia.

7	REFRIGERADOR CONVENCIONAL, DOBLE PUERTAS VERTICALES JAVAR SERIE 9302114308	**DIAGNOSTICO** Se encuentra equipo encendido en funcionamiento, se realizaron mediciones de voltaje. **Mantenimiento** 1. Se realizó Limpieza general de componentes (internos y externos). 2. Se realizó Verificación de niveles de gas refrigerante. 3.Verificación de sellos de lubricación. **Mantenimiento correctivo** 1. Se realizó Reparación de componentes eléctricos defectuosos, se encontraban componentes en funcionamiento 2. Se realizó verificación que no existan fugas de gas refrigerante. 3. Se realizó pruebas del sistema de control del equipo. 4. Se realizó mantenimiento de ventiladores. 5. Se realizó limpieza de compresor. 6. Se realizó mantenimiento y limpieza de terminales relé y capacitores. 7. Se realizó lavado y limpieza de aspas de los ventiladores. 8. Se realizó ajuste y restauración de empaques de la puerta del equipo. 9. Se realizó una vez reparado pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción entregando el equipo en optimas condiciones **EVIDENCIAS**      **RECOMENDACIONES** Se recomienda la instalación de protector de voltaje Se recomienda mantenimiento preventivo mínimo cada 06 Meses Se recomienda limpieza de la superficie mensual con paño y agua limpia.

INFORME

8	EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS (Cuartos Fríos)	**DIAGNOSTICO:** Se encuentran los equipos apagados, se encuentran siendo utilizados como cuarto de almacenamiento, unidades compresoras sin respuesta, se realizan mediciones de voltaje estable, se encuentra Motor ventilador dañado de cuarto de Congelación, se encuentra fuga en el sistema. **MANTENIMIENTO** Aunque los trabajos contratados SOLAMENTE incluían mantenimiento PREDICTIVO elaborando informe y diagnóstico, se decide realizar el mantenimiento correctivo: Se realizó reparación de fuga, carga de gas refrigerante, suministro e instalación de motor ventilador, Mantenimiento general al sistema eléctrico, tablero de control, breakers, controladores electrónicos, sensores de temperatura. Se realizó lavado de cuarto de congelación y de refrigeración, lavado de serpentines, lavado de evaporadora, condensadora. Mantenimiento y lubricación de motor ventiladores de evaporadoras. Se realizaron pruebas de funcionamiento para ambos cuartos evidenciando un correcto funcionamiento del cuarto de congelación logrando temperaturas de congelación sostenida, igualmente el cuarto de refrigeración arroja funcionamiento optimo después del mantenimiento. **EVIDENCIA** 

INFORME



















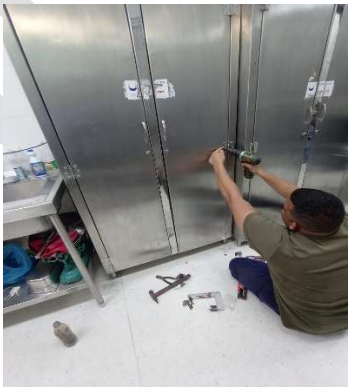






RECOMENDACIONES

Se recomienda realizar mantenimiento preventivo mínimo cada 06 meses.
Se recomienda instalar un sifon para el agua de drenaje de la bandeja de la evaporadora en la parte externa del cuarto de de congelación, debido a que el desague se encuentra conectado al sistema de tuberías de drenaje general y al no tener sistema sifon provoca que por este tubo se regresen malos olores hacia el cuarto frio. No es posible realizar esta instalación dentro del cuarto debido a que se congelaría en la tuberia

9	MUEBLE - ALACENA , DOBLE PUERTAS, VERTICALES, EN ACERO INOX. ARESANTOS Serie 9302112066	**DIAGNOSTICO** Se encuentran los equipos con visagras oxidadas, se encuentra sin una cerradura. **MANTENIMIENTO** Se realizó limpieza de alacena, cambio de cerraduras, cambio de bisagras **EVIDENCIA**    **RECOMENDACIONES** Se deja alacenas completamente funcionales.
10	MUEBLE - ALACENA , DOBLE PUERTAS, VERTICALES, EN ACERO INOX. ARESANTOS Serie 9302112067	**DIAGNOSTICO** Se encuentran los equipos con visagras oxidadas, se encuentra sin una cerradura. **MANTENIMIENTO** Se realizó limpieza de alacena, cambio de cerraduras, cambio de bisagras **EVIDENCIA**    **RECOMENDACIONES** Se deja alacenas completamente funcional.

INFORME

11	ULTRACONGELADOR JAVAR	**DIAGNOSTICO** Se encontró equipo desconectado, se realizaron verificaciones de voltaje en punto eléctrico encontrándose con normalidad. Se encuentran componente electrónico tarjeta quemada, fuga de gas refrigerante en sistema de refrigeración. **MANTENIMIENTO** Se realizó reparación de fuga, cambio de componentes tarjeta electrónica, se realizó carga de gas refrigerante nivelando presiones de operación. Se realizó ajustes y parametrización de condiciones de operación, Se realizó mantenimiento general al sistema eléctrico. Se realizó lavado limpieza general de evaporador y condensador, Se realizó control de corrosión, remoción y aplicación de pintura anticorrosiva. Se realizó mantenimiento solicitado, sin embargo se evidencia daño en CONTROLADOR ELECTRONICO. **EVIDENCIA**     **RECOMENDACIONES** Se recomienda suministro e instalación de protector de voltajes, mantenimiento preventivo cada 06 meses

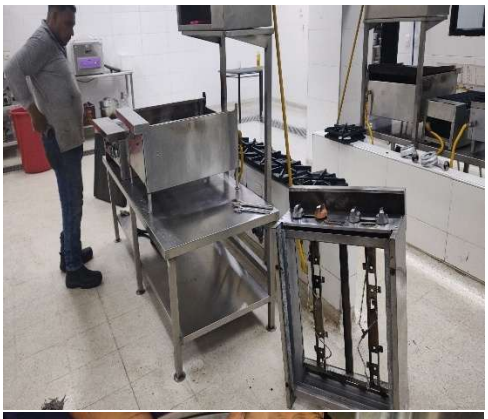
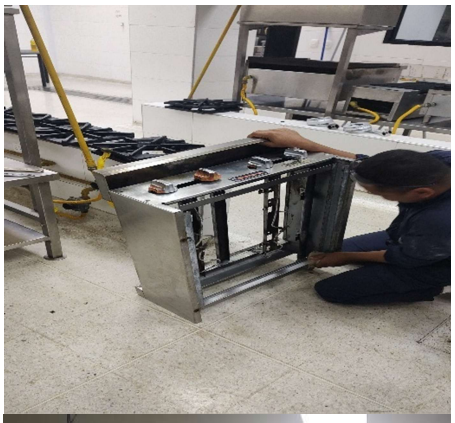
12	NEVERA	**DIAGNOSTICO** Se encuentra equipo encendido en funcionamiento, se realizaron mediciones de voltaje. **Mantenimiento** 1. Se realizó Limpieza general de componentes (internos y externos). 2. Se realizó Verificación de niveles de gas refrigerante. 3. Verificación de sellos de lubricación. **Mantenimiento correctivo** 1. Se realizó Reparación de componentes eléctricos defectuosos, se encontraban componentes en funcionamiento 2. Se realizó verificación que no existan fugas de gas refrigerante. 3. Se realizó pruebas del sistema de control del equipo. 4. Se realizó mantenimiento de ventiladores. 5. Se realizó limpieza de compresor. 6. Se realizó mantenimiento y limpieza de terminales relé y capacitores. 7. Se realizó lavado y limpieza de aspas de los ventiladores. 8. Se realizó ajuste y restauración de empaques de la puerta del equipo. 9. Se realizó una vez reparado pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción entregando el equipo en optimas condiciones **EVIDENCIA**  **RECOMENDACION** Se recomienda la instalación de protector de voltaje Se recomienda mantenimiento preventivo mínimo cada 06 Meses Se recomienda limpieza de la superficie mensual con paño y agua limpia

INFORME

13	MODULO 1 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra módulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, válvulas presentan obstrucción, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos. **EVIDENCIA**    

INFORME

		  **RECOMENDACION** Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.
14	MODULO 2 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra módulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, válvulas presentan obstrucción, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos.

		EVIDENCIA       **RECOMENDACION** Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.
15	MODULO 3 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra modulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, valvulas presentan obstruccion, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas

temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores.

Cambio de motores quemados,
Cambio de correas
Cambio de chumaceras
Cambio de capacitor

Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos.

EVIDENCIA





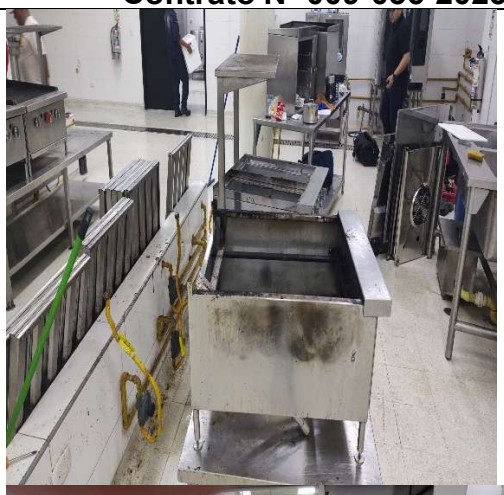



RECOMENDACION

Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.

16	MODULO 4 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra modulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, válvulas presentan obstrucción, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos. **EVIDENCIA**    

INFORME

		   **RECOMENDACION** Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.
17	MODULO 5 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra modulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, valvulas presentan obstruccion, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos.

INFORME TECNICO

Contrato N° 009-036-2025

EVIDENCIA













RECOMENDACION

Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.

18	MODULO 6 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra modulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, válvulas presentan obstrucción, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos. **EVIDENCIA**    

INFORME

		  **RECOMENDACION** Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.
19	MODULO 7 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra modulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, valvulas presentan obstruccion, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos. **EVIDENCIA**  

INFORME

		   **RECOMENDACION** Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.
20	MODULO 8 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra modulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, valvulas presentan obstruccion, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos.

INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025

EVIDENCIA







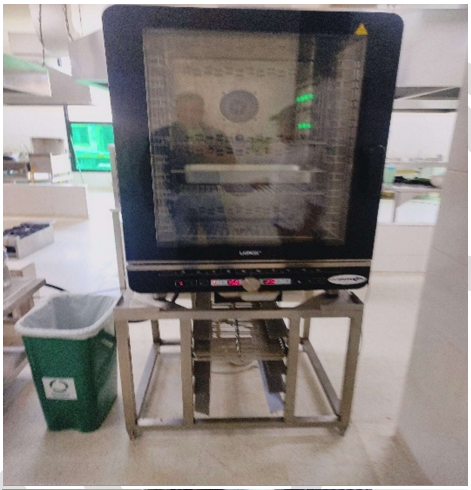


RECOMENDACION

Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.

21	MODULO 9 DE COCCION - COCINA INTEGRADOS CON EQUIPOS DE COCCION, ESTUFA 4 PUESTOS, PLANCHA A GAS 60X60, PARRILLA, SALAMANDRA, CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR DE HONGO EN EL TECHO, BASE DE ACERO INOXIDABLE.	**DIAGNOSTICO** Se encuentra modulo de cocina operativo, estufa plancha, salamandra y freidora en funcionamiento, valvulas presentan obstruccion, motores de las campanas con correas dañadas cristalizadas, partidas, capacitor de marcha con evidencias de falla. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general a todos los componentes del modulo, lavado con desengrasado general y pulida de acero de la campana y sistema extractor. Remoción de oxido de parrillas estufas, aplicación de pintura altas temperaturas a parrillas, pilotos y quemadores, cambio de válvulas y fistos. Calibración de llama de quemadores. Cambio de motores quemados, Cambio de correas Cambio de chumaceras Cambio de capacitor Se realizan pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entregan equipos plenamente operativos. **EVIDENCIA**     **RECOMENDACION** Se recomienda limpieza general de plancha, estufas y demás componentes para preservar la vida útil de los equipos y sus partes.

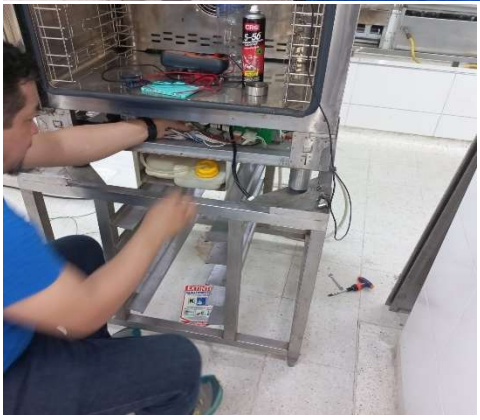
INFORME

22	Horno centro inteligente de cocción LAINOX NABOO , Horno de 10 bandejas y escabiladero para 12 bandejas, Horno combi eléctrico referencia de cocción selfcookingcenter, Capacidad 10 bandejas 1/1 gastronorm. Elementos adicionales 1. Termo cupla. 1. sistema de lavado. 1. base horno con escabiladeros para 12 bandejas gastronorm. ELECTRICA220V, AGUA CON TUBERIA FLEXIBE, DESGUE 3", GAS INDUSTRIAL	**DIAGNOSTICO** Se encuentra equipo desconectado, cable de poder sin clavija, no se evidencia manguera de desagüe del equipo, se desconoce el estado técnico del equipo **MANTENIMIENTO** Se realizó suministro e instalación de clavija. Lavado general del equipo. Se realizó reparación del sistema de cocción en seco Se realizó calibración y ajuste parámetro de operación software Se realizó reparación del sistema de lavado del equipo Se realizó cambio de relevos Se realizó cambio de tarjeta electrónica control llama. **EVIDENCIA**    

INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025





RECOMENDACION

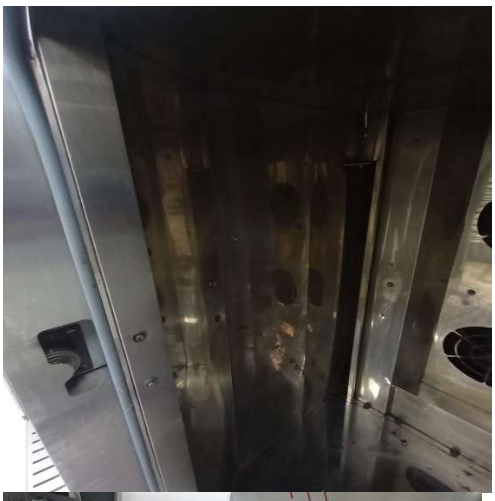
Se recomienda limpieza del equipo una vez finalizada la jornada diaria.
Se recomienda operar bajo condiciones normales de operación.

23	MESA PREPARACIÓN SANDIWTS Y ENSALADAS KOOL-ITT MEGA TOP DE 36 PULGADAS kool-itt modelo KUCR 602 Serie 1502I-13M	**DIAGNOSTICO** Se encuentra el equipo encendido, operativamente. **MANTENIMIENTO** Se realizaron mantenimiento general al equipo, mediciones de voltaje conexión eléctrica, mantenimiento al sistema eléctrico, Limpieza de componentes electrónicos Lavado y limpieza interna, desagües Limpieza de evaporador, puertas Medición de carga de gas refrigerante, verificación de presión de operación correcta. Se deja el equipo en correcto funcionamiento **EVIDENCIAS**     **RECOMENDACIONES** Se recomienda instalar protector de voltaje Se recomienda mantenimiento preventivo cada 06 meses

24	HORNO PANADERIA MECANOMEGA	**DIAGNOSTICO** Se encuentra el equipo conectado, se evidencia funcionamiento parcial con fallas en controlador de temperatura, temporizador **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general del equipo Mantenimiento al sistema eléctrico, Limpieza de componentes en general interior y exterior, tales como camara de cocción, guias, puertas, imcluyendo vidrios internos. Revisión de la hermeticidad del horno (cauchos de la puesta). Chequeo de temperatura de trabajo con el fin de verificar que la temperatura del horno coincida con el setpoint. Limpieza de quemador del horno. Revisión de los sellos de las puertas. Revisión del sistema de ventilación del horno. Verificación de filtros. Suministro e instalación de piezas averiadas. Mantenimiento y Reparación de sistema de gas, calibrando los quemadores Mantenimiento al motor, sistema de giro polea. Se realizó implementación, suministro e instalación de sistema alarma buzzer del equipo. Se realizó cambio de parada de emergencia del equipo. Cambio de contactores, interruptores. Se realizaron pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción **EVIDENCIA**    

INFORME

INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025





RECOMENDACIONES

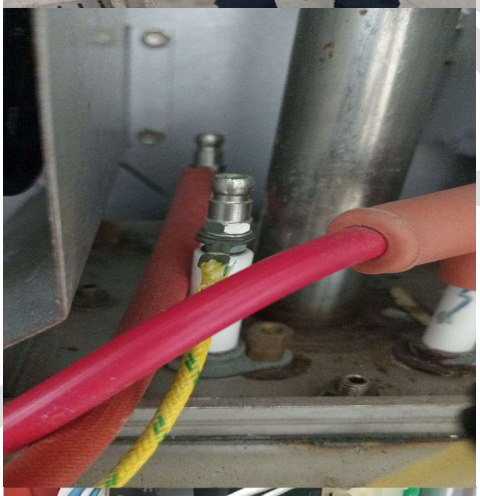
Se recomienda limpieza al final de la jornada diaria
Se recomienda Mantenimiento cada 06 meses

25	HORNO NAGB 101	**DIAGNOSTICO** Se recibe equipo apagado, se conecta se evidencia problemas en tarjeta electrónica de mando e intercomunicación. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general al equipo Se realizó Limpieza de componentes en general interior y exterior, tales como camara de cocción, guias, puertas, imcluyendo vidrios internos. Se realizó Revisión y limpieza de componentes electricos. Se realizó Revisión de la hermeticidad del horno (cauchos de la puesta). Se realizó Chequeo de temperatura de trabajo con el fin de verificar que la temperatura del horno coincida con el setpoint. Se realizó Limpieza de quemador del horno. Se realizó Revisión de los sellos de las puertas. Se realizó Revisión del sistema de ventilación del horno. Se realizó Verificación de filtros. .Sustitución de piezas averiadas. Se realizó Reparación de sistema de gas. Se realizó Configuarción del horno. Se realizó Desbloqueo de valvula solenoide del modulo del quemador. **EVIDENCIA**    

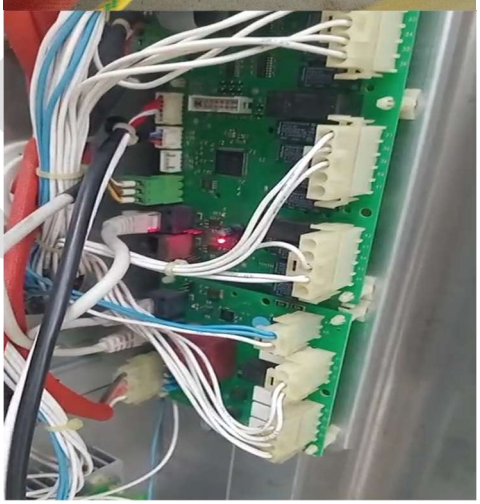
INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025

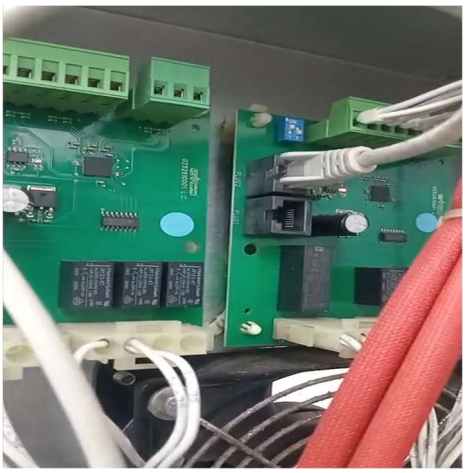












RECOMENDACION
Se recomienda limpieza al finalizar la jornada diaria
Se recomienda mantenimiento mínimo cada 06 meses

26	HORNO PARA PIZZAS JAVAR	**DIAGNOSTICO** Se encuentra el equipo conectado, en funcionamiento con evidencias de funcionamiento parcial y fallas en la recamara de combustión. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general, lavado completo del equipo, limpieza de recamara, mantenimiento del sistema eléctrico, electrónico, controladores. calibración de combustión interna en la recamara, desincrustación de la tubería de suministro de gas. Se realizaron pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción, se entrega equipo plenamente operativo. **EVIDENCIA**      

		 **RECOMENDACIÓN** Se recomienda limpieza del equipo una vez finalizada la jornada diaria Se recomienda mantenimiento mínimo cada 06 meses
27	HORNO	**DIAGNOSTICO** Se encuentra equipo desconectado a la red de gas. **MANTENIMIENTO** Se realizó mantenimiento general del equipo Lavado general, interno de la recamara, mantenimiento a los quemadores, Se realizó suministro e instalación de manguera de gas conectando el equipo a la red de gas. Se realizó suministro e instalación de bombillos al interior del equipo. Se realizó calibración de quemadores. Se realizaron pruebas de funcionamiento las cuales pasa a satisfacción **EVIDENCIAS**  

INFORME

		    **RECOMENDACIONES** Se recomienda limpieza del equipo una vez finalizada la jornada diaria Se recomienda mantenimiento mínimo cada 06 meses
28	ULTRACONGELADOR JAVAR	**DIAGNOSTICO** Equipo con daño en componente controlador electrónico **MANTENIMIENTO** Se realizó Cambio de controlador electrónico, incluye suministro e instalación. **EVIDENCIA**

INFORME

INFORME TECNICO
Contrato N° 009-036-2025









RECOMENDACIONES
Se recomienda instalar protector de voltaje al equipo

Wilker Edgardo Manga Solano
Servicio Tecnico
KAC INGENIERIAS S.A.S

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Barranquilla Atlántico 18 de Diciembre de 2025

Asunto: CUMPLIMIENTO Obligaciones ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.

Respetados señores:

La suscrita Karen Margarita Altamar Carvajal identificados con cedula de ciudadanía No. 1.129.580.406 de Barranquilla Atlántico en calidad de Representante Legal de KAC INGENIERIAS S.A.S NIT 901.797.064-1 Una vez realizado el mantenimiento a ultracongelador se evidencia que este requiere cambio de controlador electrónico para que quede 100% operativo, debido a que actualmente el equipo presenta controlador electrónico dañado, siendo este elemento no incluido dentro de las especificaciones técnicas del equipo en el contrato.

Obligaciones ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.

1. Mantener productos químicos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Decreto 1496 de 2018 y resolución 773 de 2021.

NO APLICA NO FUERON UTILIZADOS PRODUCTOS QUIMICOS

2. Mantener en las instalaciones del SENA las fichas de datos de seguridad de los productos Químicos usados.

Las fichas deberán ser las suministradas por el fabricante, comercializador o importador acorde con definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Decreto 1496 de 2018 y resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años.

NO APLICA NO FUERON UTILIZADOS PRODUCTOS QUIMICOS

4. Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

SE ADJUNTA PLANILLA DE PARAFISCALES DEL PERSONAL TECNICO

5. Botiquín de primeros auxilios, camilla y extintor con su respectiva señalización.
NO APLICA

6. Durante las actividades de mantenimiento o reparación, el prestador del servicio se hace responsable del manejo adecuado de los residuos generados en la actividad según corresponda:

- **Residuos de aparatos eléctricos o electrónicos y/o residuos peligrosos deben ser entregados a un proveedor autorizado para su manejo adecuado y deberá presentar al SENA el certificado de disposición de los mismos en un término máximo de 3 meses posterior a su generación.**

CERTIFICADO DE NO GENERACION DE RESIDUOS

7. Efectuar el marcado del equipo conforme a lo definido por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible en el Manual para la Gestión Integral de Bifenilos Policlorados-PCB.

Respecto al marcado, se debe garantizar visualización uniforme durante día y noche de este, de manera reflectiva, por lo que el contenido impreso de las placas debe ser visible en áreas con poca iluminación, de manera similar a la señalización de tránsito y la durabilidad del material deberá ser mínimo de 10 años.

Certificación y Hoja de vida de equipos o herramientas a utilizar con sus soportes de mantenimiento.

NO APLICA

8. Se prohiben las sustancias químicas o mezclas que contengan las sustancias controladas en los Guías A, B, C, E y F del Protocolo de Montreal.

9. NO APLICA

10. El personal que desempeñe actividades al interior de las sedes del SENA debe contar con el esquema de vacunación (Toxoide Tetánico, hepatitis b, fiebre amarilla – Para zonas endémicas).

11. NO APLICA

expide la presente certificacion en la ciudad de Barranquilla a los 18 dias del mes de Diciembre de 2025.

Atentamente,

CC. 1129580406
Karen Margarita Altamar Carvajal
C.C. No. 1.129.580.406 DE BARRANQUILLA
Representante Legal
KAC INGENIERIAS S.A.S
NIT 901797064-1

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Barranquilla Atlántico 18 de Diciembre de 2025

Asunto: CERTIFICADO DE NO GENERACION DE RESIDUOS

Respetados señores:

La suscrita Karen Margarita Altamar Carvajal identificados con cedula de ciudadanía No. 1.129.580.406 de Barranquilla Atlántico en calidad de Representante Legal de KAC INGENIERIAS S.A.S NIT 901.797.064-1 manifestamos que durante la ejecución de las actividades de mantenimiento contrato No. CO1.PCCNTR.8660517 Contratar el Mantenimiento Correctivo y Preventivo de Equipos de Barismo, Cocina, Congelación y Refrigeración al Servicio de la Estrategia de Producción de Centro del SENA Centro de Comercio y Servicios Regional Atlántico, vigencia 2025. NOSE GENERARON residuos RESPEL o RAEES, a lo que no hubo lugar a disposición final de residuos.

Se expide la presente certificacion en la ciudad de Barranquilla a los 18 dias del mes de Diciembre de 2025.

Atentamente,

CC. 1129580406
Karen Margarita Altamar Carvajal
C.C. No. 1.129.580.406 DE BARRANQUILLA
Representante Legal
KAC INGENIERIAS S.A.S
NIT 901797064-1

PAGOSIMPLE | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2025-12-01, 11:09:37 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 1077652332

Periodo Cotización: noviembre de 2025 **Periodo Servicio:** diciembre de 2025

PAGADO 01/12/2025 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	KAC INGENIERIAS SAS	**Nombre Sucursal**	KAC INGENIERIAS SAS	**Código Sucursal**	01
Documento	NI901797064	**Dirección**	CL 40 #71 - 197		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	0		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL		
Ciudad	BARRANQUILLA, DISTRITO ESP, INDUSTRIAL Y PORTUARIO	**Departamento**	ATLANTICO		
Representante Legal	ALTAMAR KAREN	**Identificación**	CC 1129580406		
Total Afiliados	6	**ARP**	ARL SURA		

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																				Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1066182240	DIEGO ARMANDO MONTIEL DOMINGUEZ	01	00	X																0	3	3	3	3	(230301) PORVENIR	$ 142.350	$ 22.800	(EPS010) EPS SURA	$ 142.350	$ 5.700	6,960	$ 142.350	$ 10.000	(CCF07) COMFAMILIAR DEL ATLANTICO	$ 142.350	$ 5.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 44.200
CC 1129492192	SERGIO SALAZAR VELANDIA	01	00	X																0	3	3	3	3	(230201) PROTECCION	$ 142.350	$ 22.800	(EPS010) EPS SURA	$ 142.350	$ 5.700	1,044	$ 142.350	$ 1.500	(CCF07) COMFAMILIAR DEL ATLANTICO	$ 142.350	$ 5.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.700
CC 1129580406	KAREN MARGARITA ALTAMAR CARVAJAL	01	00																	0	30	30	30	30	(230301) PORVENIR	$ 1.423.500	$ 227.800	(EPS010) EPS SURA	$ 1.423.500	$ 57.000	0,522	$ 1.423.500	$ 7.500	(CCF07) COMFAMILIAR DEL ATLANTICO	$ 1.423.500	$ 57.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 349.300
CC 72156965	ARMANDO RAFAEL OCHOA LAGUNA	01	00	X																0	3	3	3	3	(231001) COLFONDOS	$ 142.350	$ 22.800	(CCFC33) FAMILIAR DE COLOMBIA	$ 142.350	$ 5.700	6,960	$ 142.350	$ 10.000	(CCF07) COMFAMILIAR DEL ATLANTICO	$ 142.350	$ 5.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 44.200
CC 72431700	WILKER EDGARDO MANGA SOLANO	01	00	X																0	3	3	3	3	(230301) PORVENIR	$ 142.350	$ 22.800	(EPS042) COOSALUD	$ 142.350	$ 5.700	6,960	$ 142.350	$ 10.000	(CCF07) COMFAMILIAR DEL ATLANTICO	$ 142.350	$ 5.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 44.200
CC 72434484	EDWIN ALBERTO CARRANZA FONTALVO	01	00	X																0	3	3	3	3	(230201) PROTECCION	$ 142.350	$ 22.800	(CCFC55) CAJACOPI EPS S.A.S	$ 142.350	$ 5.700	6,960	$ 142.350	$ 10.000	(CCF07) COMFAMILIAR DEL ATLANTICO	$ 142.350	$ 5.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 44.200

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 2.135.250	$ 2.135.250	$ 2.135.250	$ 2.135.250	$ 341.800	$ 85.500	$ 49.000	$ 85.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 561.800	$ 0	$ 561.800

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.