Información general

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.8634520
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	25/11/2025 2:44:19 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.8634520
Objeto del contrato	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.
Tipo de Contrato	Prestación de servicios
¿Asociado a otro contrato?	☐ Sí ☑ No
Duración del contrato	27 Días
Fecha de inicio de contrato	9/12/2025 9:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	31/12/2025 11:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☐ Sí ☑ No *
Obligaciones Ambientales	☐ Sí ☑ No *
Obligaciones pos consumo	☐ Sí ☑ No *
Reversión	☐ Sí ☑ No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL CALDAS CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

COLOMBIA, Manizales

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

ALFAMEDICAS SAS

COLOMBIA, Manizales
Número de documento 901786256

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
ALFAMEDICAS SAS	Bancolombia	Ahorros	62300004904

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *Luisa Fernanda Ramos González* ***Fecha de aprobación:*** *2/12/2025 5:25:22 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Fernando Arciniegas Cordoba* ***Fecha de aprobación:*** *3/12/2025 4:11:55 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_8634520_Firmado
Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_8634520_En ejecución

Información del contrato

Tipo de proceso	Mínima cuantía
Unidad de contratación	CONTRATACION CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
Proceso de Contratación	MC-CLD-CCS-016-2025
Título de la oferta	OFERTA ALFAMEDICAS PARA EL PROCESO MC-CLD-CCS-016-2025
Cuantía del contrato	50.000.000 COP

Condiciones

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐ Sí ☑ No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017 ☐Sí ☑No

Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:

El contrato puede ser prorrogado ☐Sí ☐No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☐Sí ☑No

Cumplimiento ☑Sí ☐No

- ☑ Cumplimiento del contrato
  - ☑% del valor del contrato — 10,00 — Fecha de vigencia (desde) — 2/12/2025 8:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
  - ☐Valor de la garantía — Fecha de vigencia (hasta) — 30/04/2026 11:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- ☑ Pago de salarios
  - ☑% del valor del contrato — 20,00 — Fecha de vigencia (desde) — 2/12/2025 8:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
  - ☐Valor de la garantía — Fecha de vigencia (hasta) — 2/12/2028 11:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
- ☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes
  - ☑% del valor del contrato — 10,00 — Fecha de vigencia (desde) — 2/12/2025 8:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
  - ☐Valor de la garantía — Fecha de vigencia (hasta) — 2/12/2026 11:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

Fecha límite para entrega de garantías: - — Fecha de entrega de garantías: 3/12/2025 8:16:08 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
CO1.WRT.18558429	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	20.000.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO S.A	15/02/2028 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura A definir

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.8634520
Proveedor ALFAMEDICAS SAS
Creado por
Agregado en -
Comentario

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones KILOMETRO 10 VIA AL MAGDALENA
Ubicación CO-CAL-17001 - Manizales
País COLOMBIA
Departamento Caldas
Municipio Manizales
Dirección KILOMETRO 10 VIA AL MAGDALENA
Código postal 17

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	KILOMETRO 10 VIA AL MAGDALENA SENA REGIONAL CALDAS CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	COLOMBIA > Caldas > Manizales

Bienes y servicios

1 CO1.PCCNTR.8634520

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
0,00	50.000.000,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	73152101	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.	1,00	UN	0,00	50.000.000,00	0,00	50.000.000,00

2 CO1.PCCNTR.8634520

2.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
0,00	50.000.000,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	73152101	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.	1,00	UN	0,00	50.000.000,00	0,00	50.000.000,00

3 CO1.PCCNTR.8634520

3.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
0,00	50.000.000,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	73152101	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.	1,00	UN	0,00	50.000.000,00	0,00	50.000.000,00

4 CO1.PCCNTR.8634520

4.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
0,00	50.000.000,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	73152101	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.	1,00	UN	0,00	50.000.000,00	0,00	50.000.000,00

5 CO1.PCCNTR.8634520

5.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
0,00	50.000.000,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	73152101	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.	1,00	UN	0,00	50.000.000,00	0,00	50.000.000,00

6 CO1.PCCNTR.8634520

6.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

								Precio total estimado 0,00	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal 50.000.000,00
	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1		73152101	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.	1,00	UN	0,00	50.000.000,00	0,00	50.000.000,00

Documentos del Proveedor

Lista de documentos

La siguiente es una lista de los documentos que puede solicitar a los Proveedores para la acreditación de los requisitos habilitantes. Para solicitar un documento marque el cuadro que aparece a la derecha.

Filtrar por familia

Documento	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
Formato de Experiencia	☐	☐
Certificaciones	☐	☐
Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas.	☐	☐
RUP	☐	☐
RUT	☐	☐
Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior suscritos por el representante legal con sus notas. Si la antigüedad del interesado es insuficiente, adjuntar estados financieros trimestrales o de apertura; o documento equivalente para las personas naturales.	☐	☐
Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional.	☐	☐
La lista de los contratos que acreditan su experiencia identificando: el código del Clasificador de Bienes y Servicios; plazo; valor; ejecutor del contrato (singular o plural); e información de contacto del cliente del Proveedor.	☐	☐
Actas de Asamblea	☐	☐
Anexo de Acreditación de experiencia	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad financiera	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad organizacional	☐	☐
Certificado de constitución de proponente plural	☐	☐
Certificación de tamaño empresarial (MiPyme)	☐	☐
Último acto de estructura y organización de la Entidad Estatal. Este puede ser Ley, Decreto, Ordenanza, Acuerdo o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la Entidad Estatal.	☐	☐
Acta de posesión del Ordenador del Gasto, en caso de delegación se debe adjuntar el acto de delegación emitido por el representante legal y acto de posesión del delegado.	☐	☐
Documento de autorización del usuario administrador de la Entidad Estatal o de la entidad privada que contrata con cargo a recursos públicos en SECOP II.	☐	☐
Plan de amortización	☐	☐

Documentos administrativos	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados		

Documentos del contrato

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle
RUT ACTUALIZADO 24112025 ALFAMEDICAAS.pdf	RUT ACTUALIZADO 24112025 ALFAMEDICAAS.pdf	(detalle)
CEDULA REPRESENTANTE LEGAL ALFAMEDICAS (1).pdf	CEDULA REPRESENTANTE LEGAL ALFAMEDICAS (1).pdf	(detalle)
CAMARA DE COMERCIO ALFAMEDICAS.pdf	CAMARA DE COMERCIO ALFAMEDICAS.pdf	(detalle)
CERTIFICACION BANCARIA ACTUALIZADA.pdf	CERTIFICACION BANCARIA ACTUALIZADA.pdf	(detalle)
Copia de FORMATO 2. PROPUESTA ECONÓMICA (1).xls	Copia de FORMATO 2. PROPUESTA ECONÓMICA (1).xls	(detalle)
GCCON-F-02 1clausulado (precios unitarios).pdf	GCCON-F-02 1clausulado (precios unitarios).pdf	(detalle)
GCCON-F-083_Carta_de_Aceptación_de_la_Oferta.pdf	GCCON-F-083_Carta_de_Aceptación_de_la_Oferta.pdf	(detalle)

Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Fernando Arciniegas Cc	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	98392877	Guardar y notificar
Supervisor	Liliana Patricia Osorio S	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	30319155	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

				Número de		Guardar y

Ordenador del pago | Tipo de documento | documento | notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	Liliana Patricia Osorio Salazar	24/12/2025 12:58:39 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Fernando Arciniegas Cordoba
Supervisor	Franco Osorio Jaime Alberto	3/12/2025 4:11:55 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Fernando Arciniegas Cordoba
Ordenador del Gasto	Fernando Arciniegas Cordoba	3/12/2025 4:11:55 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Fernando Arciniegas Cordoba

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No * Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:

		Valor
Presupuesto General de la Nación - PGN	☑Sí ☐No *	50.000.000
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☐Sí ☑No *	
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
Total		50.000.000

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-017-930610

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	2025	CDP	Generado	50.000.000 COP	50.000.000 COP	36-02-00-017-930610	Validado	Editar

Saldo de CDP 50.000.000 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 50.000.000 COP

Última consulta a SIIF Consulta Exitosa

Fecha de consulta SIIF 5/11/2025 9:57 AM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐	231125	Presupuestal (CDP)	4/12/2025 12:00 AM	Generado	50.000.000 COP	50.000.000 COP	50.000.000 COP	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 50.000.000 COP

Saldo de compromisos AVF 0 COP

Saldo total comprometido 50.000.000 COP

Última consulta a SIIF Consulta Exitosa

Fecha de consulta SIIF 9/12/2025 8:54 AM

Modificaciones del Contrato

Modificación del Contrato

Ref. de Modificación	Tipo de modificación	Fecha de modificación	Fecha de Aprobación	Estado	Versión	Versión previa	Cambios
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados							

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.8634520 DE 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA REGIONAL CALDAS CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
CONTRATO NRO.	**CO1.PCCNTR.8634520 DE 2025**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	3/12/2025
OBJETO	17_9306_210 CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.
CONTRATISTA	ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
CC o NIT	901786256
LUGAR DE EJECUCIÓN	MANIZALES - CALDAS
FECHA DE INICIO	9/12/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	27 DIAS
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 50.000.000
PRÓRROGA NRO. N/A	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	31/12/2025
ADICIÓN NRO. N/A	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 50.000.000
FORMA DE PAGO	[Incluya la forma de pago]
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	
PERIODO DEL INFORME	Desde el 9/12/2025 al 24/12/2025

1.1. Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO		
NRO. DE PÓLIZA	42-44-101165386		
CERTIFICADO O ANEXO			
FECHA EXPEDICIÓN	03/12/2025		
FECHA APROBACIÓN			
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	02/12/2025	30/04/2026	$5.000.0000
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales	02/12/2025	02/12/2028	$10.000.000
Calidad del servicio	02/12/2025	2 MESES Y DOS DIAS	$5.000.0000

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES [Relacionar cada una de las obligaciones específicas]	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA [Referir la ubicación de los soportes de las actividades desarrolladas para cumplir cada obligación específica durante el periodo del informe]
1. Elaborar por escrito al inicio la ficha técnica, donde se indique el estado funcional de los equipos, registro fotográfico, descripción técnica, este se debe de remitir al supervisor del contrato en medio físico y por correo electrónico.	CUMPLE CON LO REQUERIDO POR LA ENTIDAD	Ver evidencias anexas al informe
2. Elaborar por escrito como entrega final un informe definitivo del equipo, el cual contendrá información detallada sobre el mantenimiento preventivo o correctivo. Como mínimo el informe contendrá: Nombre de la máquina, ficha o descripciones técnicas, concepto técnico al momento del diagnóstico, imágenes, actividades de diagnóstico realizadas, la descripción de las partes o piezas que requieren cambio y su costo, el costo del mantenimiento, el tipo de mantenimiento que requiere. Este informe se debe de remitir por medio escrito y por correo electrónico al supervisor del contrato	CUMPLE CON LO REQUERIDO POR LA ENTIDAD	Ver evidencias anexas al informe
3. Cumplir con todas las indicaciones y parámetros del contrato.	CUMPLE CON LO REQUERIDO POR LA ENTIDAD	Ver evidencias anexas al informe

4. El mantenimiento de los equipos debe de ser realizado por personal técnico idóneo y capacitado. El personal que realice el mantenimiento debe contar con experiencia mínima seis meses relacionados con el objeto contractual, información que debe ser remitida al supervisor para la verificación de esta. (Enviar Hoja de Vida de los Técnicos).	CUMPLE CON LO REQUERIDO POR LA ENTIDAD	Ver evidencias anexas al informe
5. El mantenimiento deberá prestarse dentro del plazo estipulado.	CUMPLE CON LO REQUERIDO POR LA ENTIDAD	Ver evidencias anexas al informe
6.El desarrollo del objeto del presente contrato deberá realizarse en las instalaciones del SENA Regional Caldas, si se presenta por obligación sacar los equipos de las instalaciones se debe gestionar los permisos correspondientes de la Entidad, escolta, seguros, entre otros si aplica. En caso de que los equipos deban ser retirados de las instalaciones del SENA por la complejidad del objeto a contratar, se debe solicitar autorización del supervisor del contrato y quien corresponda y además el CONTRATISTA deberá asumir el valor del transporte, cargue, descargue y demás costos asociados, como también todo daño que cause el traslado de estos	CUMPLE CON LO REQUERIDO POR LA ENTIDAD	Ver evidencias anexas al informe

2.1. Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
24/12/2025	**FEAS 245**	**$49.575.295**	**$49.575.295**	**$424.705**	**%99,15**

4. MULTAS Y SANCIONES

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo a la información reportada por la interventoría del contrato , que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente

6. OBSERVACIONES

Los equipos objeto de mantenimiento NO están empotrados.

Liliana P Osorio S.

Liliana Patricia Osorio Salazar
Supervisor(a) del contrato

REVISO: YENIFER GONZALEZ LOAIZA Apoyo a la supervisión ambiental – Centro de Comercio y Servicio Yenifer Johana Gonzalez

REVISO: YADIRA CARTAGENA MEJIA Contratista apoyo a la supervisión SST- Centro Comercio y Servicios

INFORME DE ACTIVIDADES

Manizales, diciembre 16 de 2025

NUMERO DEL CONTRATO: NRO. CO1.PCCNTR.8634520 DE 2025

OBJETO: CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.".

1. **JUSTIFICACIÓN:**

El Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Caldas cuenta con áreas de formación en Panadería, Gastronomía, Mesa y Bar, las cuales requieren el uso permanente de equipos y máquinas especializadas para el desarrollo adecuado de los procesos de formación técnica, tecnológica y complementaria. Estos equipos constituyen un activo fundamental para garantizar la calidad del aprendizaje, la seguridad de los aprendices e instructores, y la continuidad de las actividades académicas y productivas.

Con el uso continuo y la operación intensiva propia de los ambientes de formación, los equipos están expuestos al desgaste natural, fallas mecánicas, eléctricas y electrónicas, así como a posibles desajustes que pueden afectar su desempeño, eficiencia y vida útil. La ausencia de mantenimiento preventivo y la atención oportuna de fallas correctivas puede generar interrupciones en la formación, riesgos operativos, deterioro acelerado de los activos y mayores costos por reparaciones mayores o reposición de equipos.

En este sentido, se hace necesario contratar un servicio especializado de mantenimiento preventivo y correctivo, que permita realizar revisiones periódicas, ajustes técnicos, limpieza, calibraciones básicas, diagnóstico y corrección de fallas, asegurando que los equipos se mantengan en condiciones óptimas de funcionamiento y cumplan con los estándares técnicos y de seguridad requeridos para los ambientes de formación del SENA.

El presente contrato responde a la necesidad institucional de garantizar la continuidad del servicio educativo, fortalecer las condiciones de calidad en los procesos formativos, proteger la inversión pública representada en los equipos y cumplir con los principios de eficiencia, economía, responsabilidad y prevención del riesgo, en concordancia con los lineamientos internos del SENA y la normatividad vigente aplicable a la gestión y conservación de bienes públicos.

Por lo anterior, el **Contrato Nro. CO1.PCCNTR.8634520 de 2025** se constituye como un instrumento necesario y pertinente para asegurar el adecuado funcionamiento de los equipos de las áreas de Panadería, Gastronomía, Mesa y Bar del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Caldas, contribuyendo de manera directa al cumplimiento de la misión institucional y a la prestación de una formación integral y de calidad.

2. ALCANCE:

El alcance del Contrato **CO1.PCCNTR.8634520 de 2025** comprendió la ejecución de actividades de mantenimiento preventivo y correctivo sobre la maquinaria, equipos y herramientas de formación:

Las actividades incluidas dentro del alcance abarcan:

1. **Identificación, inspección y diagnóstico técnico** del estado de funcionamiento de cada equipo, herramienta y máquina perteneciente al lote contratado.
2. **Realización de mantenimiento preventivo**, incluyendo limpieza técnica, ajuste, lubricación, calibración y verificación de parámetros operativos, con el fin de preservar el funcionamiento adecuado y evitar fallas futuras.
3. **Ejecución de mantenimiento correctivo**, orientado a la reparación, ajuste, cambio de piezas o intervención de componentes que presentaron fallas, deterioro o pérdida de funcionalidad.
4. **Registro técnico detallado**, consolidando las condiciones encontradas, los trabajos ejecutados, las recomendaciones y la evidencia fotográfica de cada intervención realizada.
5. **Actualización del estado operativo** de los equipos intervenidos, clasificándolos según su funcionalidad y nivel de riesgo asociado.
6. **Coordinación con los instructores y responsables del SENA**, para garantizar el acceso a los ambientes de formación y programar las intervenciones sin afectar los procesos académicos.
7. **Entrega del informe técnico final**, cumpliendo con los lineamientos solicitados por el supervisor del contrato y asegurando la trazabilidad de todas las actividades realizadas.

Este alcance permitió intervenir integralmente los equipos, asegurando su operatividad, disponibilidad y condiciones de seguridad para su uso en los procesos formativos del Centro de Comercio y Servicios.

3. GUIA INTEGRAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO:

La presente guía establece los lineamientos generales para la ejecución del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y máquinas de las áreas de Panadería, Gastronomía, Mesa y Bar del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Caldas, con el propósito de garantizar su correcto funcionamiento, seguridad operativa, eficiencia y prolongación de la vida útil.

3.1. Mantenimiento Preventivo:

El mantenimiento preventivo corresponde al conjunto de actividades programadas orientadas a prevenir fallas, reducir el desgaste prematuro de los equipos y asegurar condiciones óptimas de operación. Las principales actividades incluidas son:

- Inspección general del estado físico y funcional del equipo.
- Limpieza interna y externa de componentes, retirando residuos de harina, grasa, humedad u otros agentes contaminantes propios del ambiente de trabajo.
- Verificación de sistemas eléctricos: cables, conexiones, interruptores, tableros y protecciones.
- Revisión de componentes mecánicos: correas, poleas, rodamientos, ejes, tornillería y elementos de transmisión.
- Lubricación de piezas móviles, cuando aplique, conforme a las recomendaciones técnicas del fabricante.
- Ajuste y alineación de componentes para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.
- Pruebas de encendido y operación, verificando temperaturas, tiempos, velocidades y respuesta del equipo.
- Identificación de posibles riesgos o fallas incipientes y formulación de recomendaciones técnicas.

Estas actividades permiten reducir la probabilidad de fallas inesperadas y asegurar la continuidad de los procesos de formación.

3.2. Mantenimiento Correctivo:

El mantenimiento correctivo se ejecuta cuando un equipo presenta fallas que afectan su funcionamiento normal. Este tipo de mantenimiento incluyó las siguientes acciones:

- Diagnóstico técnico de la falla reportada por el Centro.
- Identificación de componentes dañados o fuera de especificación.
- Reparación, ajuste o reemplazo de partes defectuosas, según corresponda.
- Corrección de fallas mecánicas, eléctricas o electrónicas que impidan la operación segura del equipo.
- Verificación del restablecimiento de las condiciones normales de funcionamiento.
- Pruebas finales de operación para confirmar la correcta intervención del equipo.

El mantenimiento correctivo se realizó priorizando la seguridad de los usuarios y la rápida reincorporación del equipo a los ambientes de formación.

3.3. Lineamientos Generales de Seguridad y Operación

Durante la ejecución de las actividades de mantenimiento se tuvieron en cuenta los siguientes lineamientos:

- Desconexión eléctrica de los equipos antes de cualquier intervención.
- Uso de elementos de protección personal por parte del personal técnico.
- Aplicación de buenas prácticas de mantenimiento y normas básicas de seguridad industrial.
- Respeto por las condiciones técnicas y recomendaciones del fabricante.
- Entrega del equipo en condiciones seguras para su operación por aprendices e instructores.

3.4. Registro y Soporte de las Actividades

Todas las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo realizadas fueron debidamente registradas y documentadas**,** dejando evidencia de:

- Equipo intervenido.
- Tipo de mantenimiento realizado.
- Actividades ejecutadas.
- Estado final del equipo.
- Recomendaciones técnicas para su uso y mantenimiento futuro.

Estos registros hacen parte integral del seguimiento contractual y del control técnico de los equipos intervenidos.

4. DESARROLLO DEL CONTRATO:

En el marco del Contrato **CO1.PCCNTR.8634520 de 2025** celebrado entre el SENA y ALFAMÉDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS S.A.S., se ejecutaron actividades de mantenimiento preventivo y correctivo sobre la maquinaria, equipos y herramientas de formación del Centro de Comercio y Servicios, así como algunos ítems adicionales requeridos por el centro.

Las intervenciones se realizaron de acuerdo con la ficha técnica suministrada por el SENA, garantizando en todos los casos el uso de repuestos y la entrega de los equipos en adecuadas condiciones de funcionamiento.

1. **ESTUFA INDUSTRIAL:** Se realizó mantenimiento preventivo integral al equipo, el cual incluyó la inspección técnica detallada del sistema de suministro de gas, revisión del flujo en cada uno de los quemadores, verificación de la correcta salida de gas hacia el horno y evaluación de las condiciones de combustión. Adicionalmente, se efectuó limpieza general de superficies internas y externas, así como revisión de conexiones y elementos de seguridad. Una vez finalizadas las actividades, se realizaron pruebas de encendido y operación, dejando el equipo debidamente ajustado, a punto y en óptimas condiciones de funcionamiento, apto para su uso en los procesos de formación.









ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

2. **NEVERAS PEQUEÑAS RODACHINES:** Se ejecutó mantenimiento general al equipo, realizando revisión del sistema de refrigeración, verificación del compresor, conexiones eléctricas, controles de temperatura y estado general de los componentes. Posteriormente, se efectuaron pruebas de funcionamiento para evaluar el desempeño térmico del equipo. Como resultado de la intervención, la nevera quedó correctamente ajustada, a punto y en condiciones normales de operación, dentro del alcance del mantenimiento ejecutado.







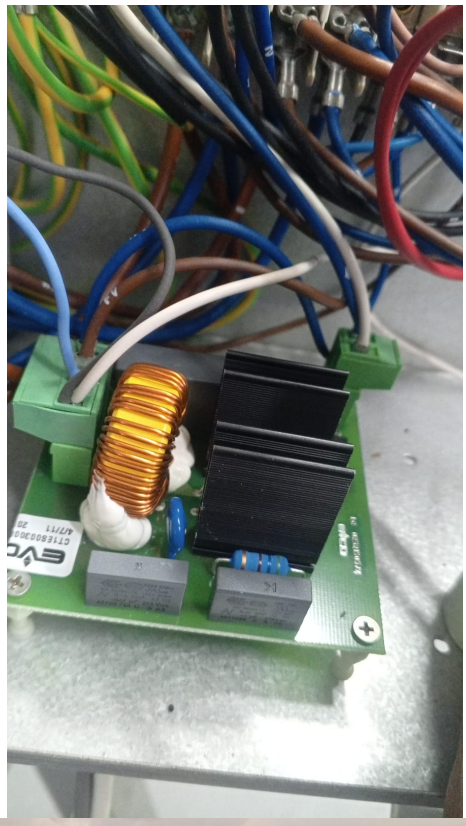
ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

3. **NEVERA PEQUEÑA RODACHINES:** Se efectuó mantenimiento general y diagnóstico técnico del equipo, incluyendo revisión del sistema eléctrico, componentes de control y estructura general, **suministro de control térmico**; Tras la intervención y las pruebas de encendido y funcionamiento realizadas, el equipo quedó debidamente intervenido, ajustado y a punto, permitiendo su correcta operación conforme al alcance del contrato.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

4. **NEVERA GRANDE Y CONGELADOR DE 4 PUERTAS:** Se realizó revisión técnica completa y mantenimiento general del sistema de refrigeración y congelación, incluyendo inspección de componentes eléctricos, sistema de enfriamiento y verificación de temperaturas. Se efectuaron ajustes técnicos y pruebas operativas, adicionalmente se le instalaron los siguientes repuestos: **Suministro de compresor, sistema electrico y empaque de puerta** logrando que el equipo quedara totalmente ajustado, a punto y en correcto funcionamiento tanto en el área de refrigeración como de congelación**,** garantizando su adecuado desempeño.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

5. **MINI NEVERA:** Se ejecutó mantenimiento preventivo, consistente en inspección general del equipo, revisión eléctrica, limpieza técnica y pruebas de funcionamiento, adicionalmente se le **suministro sistema eléctrico**; Como resultado de la intervención, el equipo quedó correctamente ajustado, a punto y en condiciones óptimas de operación**.**





6. **HORNO DE PUERTA DOBLE:** Se realizó mantenimiento general al equipo, que incluyó limpieza interna, revisión de resistencias, controles de temperatura, sistema eléctrico y componentes internos. Finalizadas las pruebas de funcionamiento, el horno quedó debidamente ajustado**,** el equipo presenta oscilaciones de señales en la tarjeta de control.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



7. **TRENES DE CALOR (ESTUFAS INDUSTRIALES):** Se ejecutó mantenimiento técnico especializado, enfocado en la revisión, regulación y ajuste de la presión y flujo de gas. Se verificaron válvulas, conexiones y condiciones de combustión, realizando los ajustes necesarios según el estado identificado en cada equipo. Posteriormente, se efectuaron pruebas de encendido y operación, dejando los trenes de calor correctamente calibrados, a punto y en condiciones seguras y eficientes de funcionamiento**.**

ALFAMEDICAS
SOLUCIONES HOSPITALARIAS





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



8. **SALAMANDRAS:** Se realizó mantenimiento general, incluyendo revisión de componentes internos, limpieza técnica, verificación del sistema eléctrico y pruebas operativas. Como resultado de la intervención, las salamandras quedaron debidamente ajustadas, a punto y en condiciones operativas, adicionalmente **se realiza suministro e instalación de regulador de segunda etapa para controlar el nivel de presión en el equipo**, conforme al alcance del mantenimiento ejecutado.







ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



9. **CONGELADOR:** Se realizó un mantenimiento general en el equipo. El congelador presentaba irregularidades en su funcionamiento, alternando entre congelación y refrigeración. Tras el mantenimiento, el equipo quedó totalmente funcional, con una operación constante en la función de congelación, sin fluctuaciones ni fallos. El sistema de enfriamiento fue ajustado para garantizar un rendimiento adecuado y prolongado. El equipo se encuentra ahora en condiciones óptimas de uso.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



10. **NEVERA:** El equipo fue sometido a un mantenimiento general exhaustivo. La nevera presentaba fallos al momento de encenderse, ya que en lugar de enfriar, se calentaba. Durante el proceso de mantenimiento, se verificó el sistema de refrigeración y se realizó el **suministro de compresor y sistema de control,** el mantenimiento correctivo con la reparación del equipo y la re conexión eléctrica y carga de gas refreigernate. Después de la intervención, la nevera quedó a punto, funcionando correctamente al ser encendida, y con el sistema de refrigeración operando de forma eficiente.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



11. **ULTRA CONGELADOR:** El mantenimiento general realizado a este equipo permitió la correcta inspección de los sistemas internos, en particular los sistemas de congelación y control de temperatura. El ultra congelador no presentaba problemas mayores, pero se optimizó su funcionamiento con ajustes menores en los controles de temperatura y el sistema de ventilación. Después del mantenimiento, el equipo está operando

perfectamente, manteniendo las temperaturas de congelación adecuadas en todo momento.



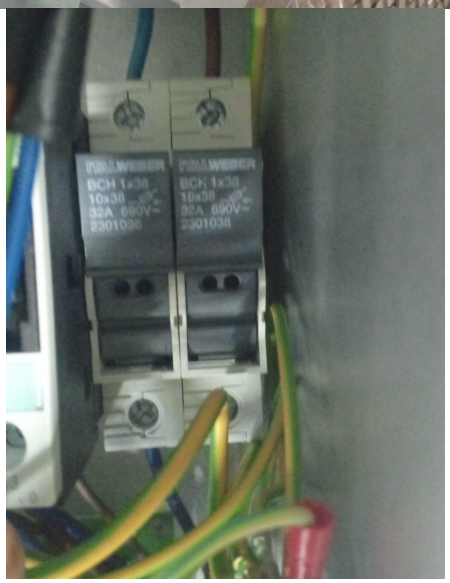




ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas







ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

12. **MAQUINA LAVA PLATOS:** La máquina lavaplatos fue evaluada y sometida a un mantenimiento integral. Inicialmente, no estaba en funcionamiento debido a fallos en el sistema eléctrico y en los motores de lavado. Durante el mantenimiento, se repararon los componentes eléctricos defectuosos y se realizó una limpieza profunda en el sistema de distribución de agua y la bomba de drenaje. Posteriormente, el equipo fue probado y se aseguró que funcionara adecuadamente. La máquina está ahora lista para su uso y operará de forma eficiente, el sistema de calefaxion y demás programas quedan funcionando.









ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

13. **EMPACADORA AL VACIO:** La empacadora fue sometida a un mantenimiento general. El equipo tenía un uso limitado debido a fallos en el sellado de las bolsas, lo que impedía su funcionamiento adecuado. Se repararon las piezas del sistema de sellado y se ajustó el motor para asegurar una operación más estable y eficiente. La máquina fue probada tras el mantenimiento y se encuentra ahora en condiciones de operar de forma óptima y eficiente cuando sea necesario.



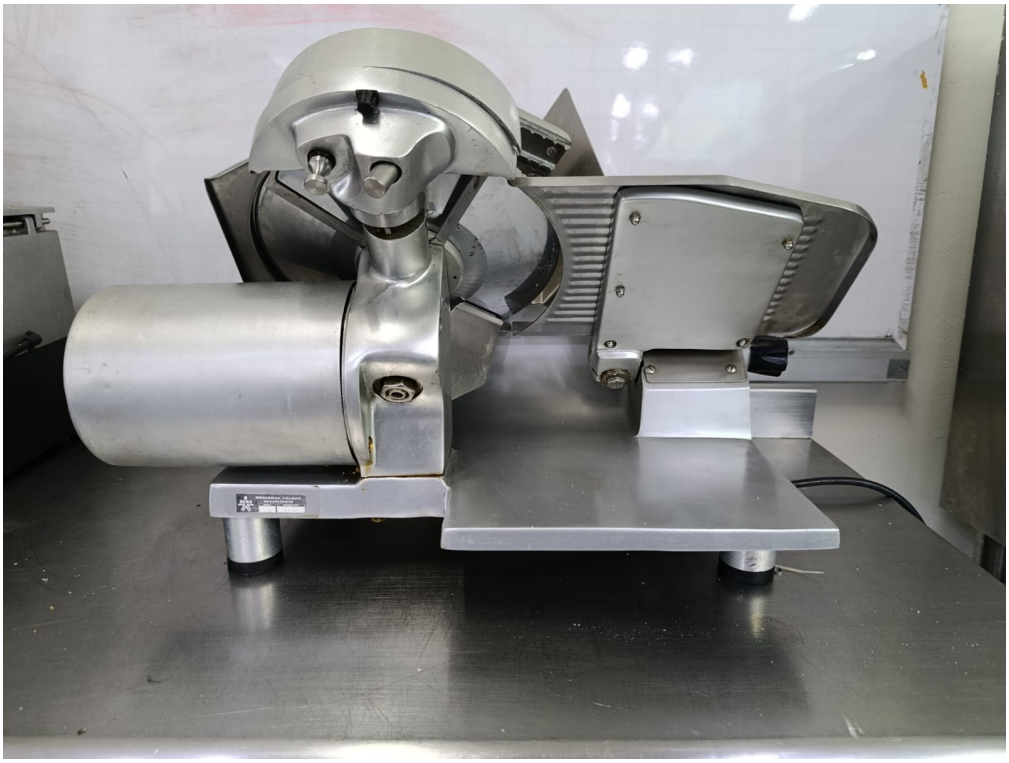






ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

14. **LAMINADORA INDUSTRIAL:** La laminadora industrial fue evaluada durante el proceso de mantenimiento y se encontró que no funcionaba correctamente debido a la falta de un tornillo esencial en su mecanismo y pines de sujecion. Se realizó una inspección minuciosa y se procedió a reparar y asegurar todas las partes mecánicas para restaurar su funcionalidad, se realiza ajuste con pasador para el protector del disco de corte, se sujeta disco de corte con prisioneros, el equipo queda en condiciones de uso..



ALFAMEDICAS
SOLUCIONES HOSPITALARIAS





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

15. **TOSTADORES:** Se llevó a cabo un mantenimiento general en los tostadores. Aunque no se habían utilizado recientemente, se verificaron todos los sistemas de calentamiento y el funcionamiento de los controles. Durante el mantenimiento, se realizaron pruebas de temperatura y se ajustaron los termostatos para garantizar que el equipo operara dentro de los parámetros recomendados. Después de la intervención, los tostadores quedaron en perfecto estado y listos para ser utilizados sin inconvenientes.









16. **HIDROLAVADORA:** equipo no encontrado almancen reporta acta de baja.
17. **LICUADORAS INDUSTRIALES:** Las licuadoras industriales fueron revisadas y sometidas a un mantenimiento general debido a su mal estado. Presentaban fallos en los motores y

los mecanismos de encendido, lo que las hacía inutilizables. Se repararon los motores, se ajustaron los interruptores y se realizaron pruebas de funcionamiento. Después del mantenimiento, las licuadoras quedaron operativas y listas para su uso, con un rendimiento óptimo en todas sus funciones, una de las maquinas presenta oscilaciones en el panel de control.





18. **LICUADORAS:** Las licuadoras en uso presentaban fallos recurrentes, como el mal encaje del vaso y ruidos extraños durante su funcionamiento. Durante el mantenimiento, se repararon los mecanismos de sujeción del vaso y se ajustaron los motores. Se verificaron todas las piezas móviles y se limpiaron los componentes internos. Tras el mantenimiento, las licuadoras quedaron operativas, funcionando correctamente y sin fallos en el sistema de acople del vaso.









19. ESTUFA DE CUATRO ESPACIOS: La estufa fue sometida a revisión y mantenimiento general. Se encontraron fallos menores en los controles de temperatura y el sistema de

encendido. Durante el mantenimiento, se realizaron ajustes en los termostatos y se comprobó que los quemadores funcionaran correctamente. Tras la intervención, la estufa quedó operativa, funcionando de manera eficiente y lista para ser utilizada.







ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

20. **HORNO DE PUERTA DOBLE:** El horno de puerta doble presentó fallos en el control de temperatura, ya que la temperatura interna fluctuaba sin alcanzar los niveles requeridos. Durante el mantenimiento, se revisaron los sensores de temperatura y se ajustaron los controles electrónicos. Se realizaron pruebas exhaustivas para garantizar que el horno alcanzara y mantuviera la temperatura correcta. Ahora el horno está completamente funcional y listo para su uso.





ALFAMEDICAS
SOLUCIONES HOSPITALARIAS









ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

21. **ULTRA CONGELADOR MODELO AT- 05ISO**: Se realizó una revisión completa del ventilador del ultra congelador, ya que este no estaba funcionando correctamente. Durante el mantenimiento, **se reparó el sistema de ventilación** y se verificó que el motor funcionara sin problemas, **se le instalo ventilador** y tras la intervención, el ultra congelador está operando correctamente, con un sistema de ventilación eficiente y la capacidad de mantener las temperaturas deseadas.







ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

22. **BATIDORA:** La batidora fue sometida a reparación en el bowl, que se encontraba dañado y dificultaba su funcionamiento adecuado. Durante el mantenimiento, se reparó el bowl y se verificaron todas las funciones de la batidora, asegurándose de que todos los componentes mecánicos estuvieran operativos. Después de la reparación, la batidora está completamente funcional y lista para su uso.







23. **HORNO MICROONDAS:** Se llevó a cabo una revisión general del horno microondas, el cual no estaba en uso debido a fallos en su funcionamiento. Durante el mantenimiento, se revisaron los circuitos internos y se ajustaron los controles de potencia. Después de la intervención, el horno quedó operativo, funcionando correctamente y listo para su uso.



ALFAMEDICAS
SOLUCIONES HOSPITALARIAS





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

24. **CAMARA DE CRECIMIENTO SM- 716:** La cámara de crecimiento comenzó a presentar un olor a quemado, lo que indicaba un posible fallo en alguno de sus componentes. Durante el mantenimiento, se reemplazó una pieza fundamental que estaba generando corto circuito y que estaba hecha de material que no resistía la humedad, provocando la oxidación. Se suministra resitencia de mersion en aluminio para el calentamiento del agua en la cámara y se comprobó que el equipo funcionara correctamente. Después de la reparación, la cámara quedó operativa y en condiciones óptimas.

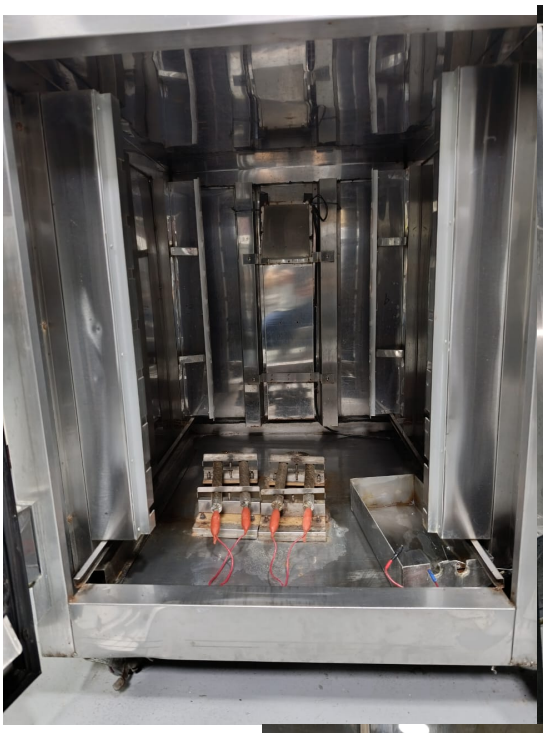








ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas







ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



25. **MAQUINA DE HELADO:** Se realizó un mantenimiento general en la máquina de helado. Aunque el equipo estaba en uso, presentaba algunas fallas menores en el sistema de enfriamiento y en el proceso de mezcla. Se ajustaron los controles y se realizaron pruebas de funcionamiento para garantizar que la máquina operara correctamente. Tras el mantenimiento, el equipo quedó en perfecto estado de funcionamiento, sin fallas.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

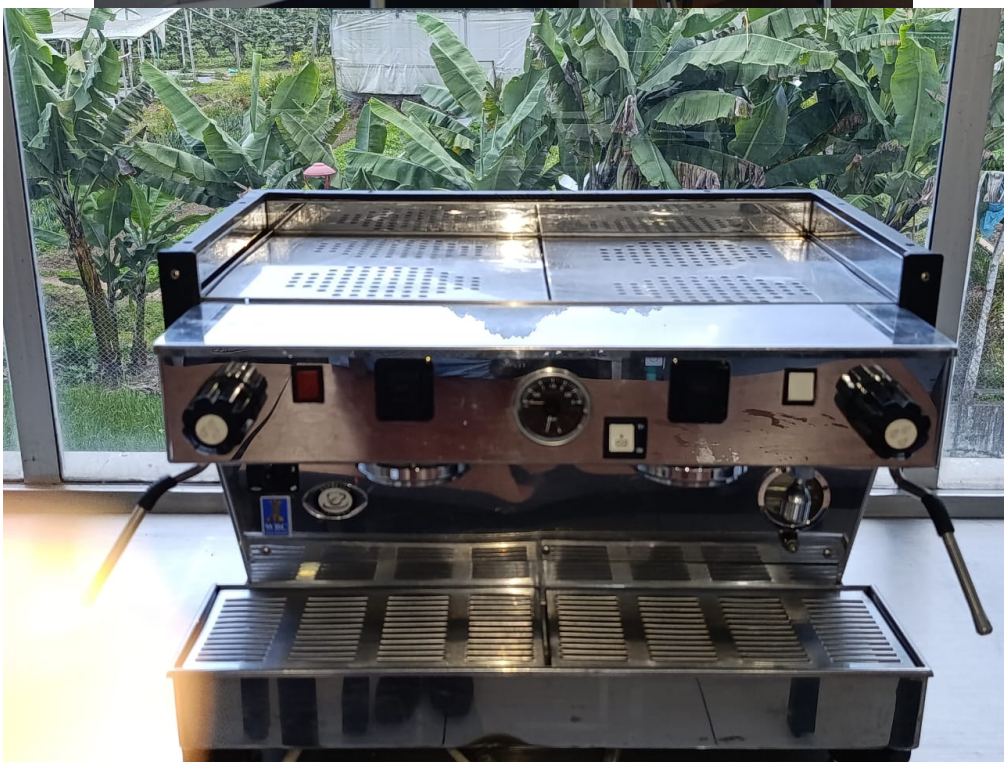


26. MAQUINA DE CAFÉ: La máquina de café fue sometida a mantenimiento preventivo, ya que los botones de encendido no funcionaban adecuadamente. Durante el proceso de mantenimiento, se ajustaron los botones y se revisaron los componentes internos para asegurarse de que el equipo estuviera listo para su uso. La máquina de café está ahora completamente operativa.



ALFAMEDICAS
SOLUCIONES HOSPITALARIAS





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

27. **MAQUINA DE CAFÉ:** Se realizó un mantenimiento general en la máquina de café, que presentaba fallos en el conector principal y en la manguera. Durante el mantenimiento, se sustituyeron las piezas defectuosas y se revisaron los controles internos. La máquina de café está ahora en condiciones óptimas para su funcionamiento.



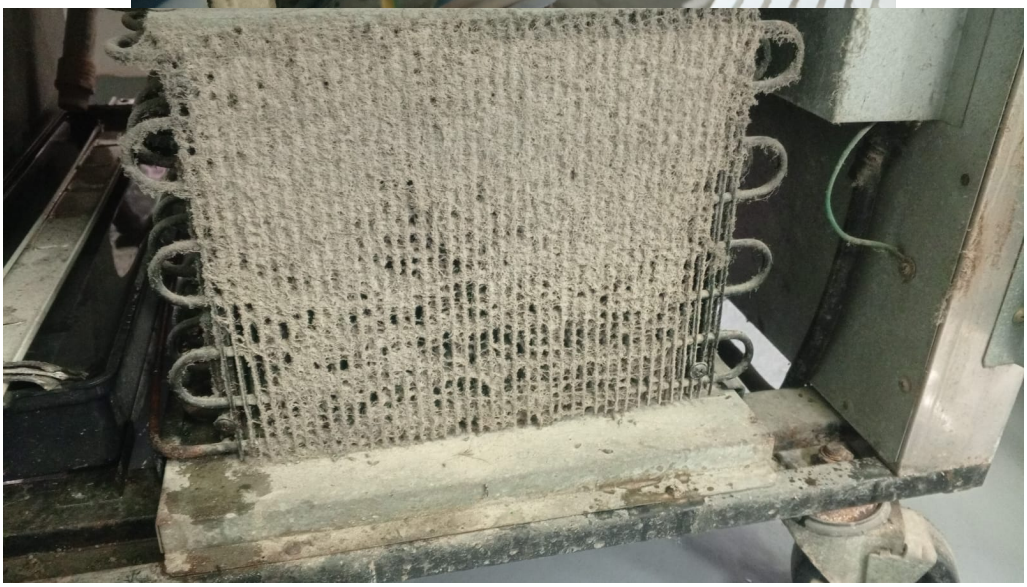


28. **MAQUINA DE HIELO:** como parte inicial del proceso de mantenimiento correctivo del equipo,se debe instalar un sistema de arranque por el daño en el sistema actual, aparentemente el equipo tiene mas daños y es fundamental la instalación de este sistema a fin de continuar con el proceso de reparación el cual se desarrolla por etapas y por esta razón se instalan repuestos y elementos necesarios condicionantes de la siguientes etapas del equipo, por consecuencia se **realiza el suministro del sistema de arranque**, y se proceden con pruebas funcionales, las cuales no dan como resultado el funcionamiento de la maquina, se procede con la configuración del sistema eléctrico, la carga de gas refrigerante y la reconexión del flotador, aun asi el equipo no funciona de manera adecuada, se realizan ajustes eléctricos del sistema, se realizan pruebas de arranca e inicio de sistema los cuales no responden de manera positiva, pece la instalación de repuestos y el servico técnico constante no se logra dar marcha al equipo, este requiere aparentemente de un sin numero de repuestos que pece la instalación no garantizarian el arranque y puesta a punto, el equipo presenta desgaste y reconfiguración de fabrica.

Entre tanto , con la necesida de dejar en optimas condiciones los equipos de frio de las instalaciones del centro de comercio y servicios, se identifican dos refrigeradores en el área de panaderia , que no funcionan de manera adecuada, cabe destacar que las neveras no estaban inicialmente en el listado de equipos del contrato pero es fundamental para el área contar con la disponibilidad de maquinas eficientes y en optimas condiones funcionales, asi las cosas se procede intervenir estas dos neveras como cambio de la maquina de hielo, la cual pece el servicio y el suministro de repuestos no se pudo reparar; por tanto y con la necesidad de mantenimiento preventivo y correctivo de las maquinas, las dos neveras, se autoriza la intervención y se procede inicialmente con el suministro del sistema eléctrico para una de las neveras, se relaiza mantenimiento preventivo, carga de gas refriegerante y ajuste de empaque y puerta, pruebas funcioanles y estructurales, lods equipos quean en optimas condicionaes funcionales y disponibles para ser usadas.





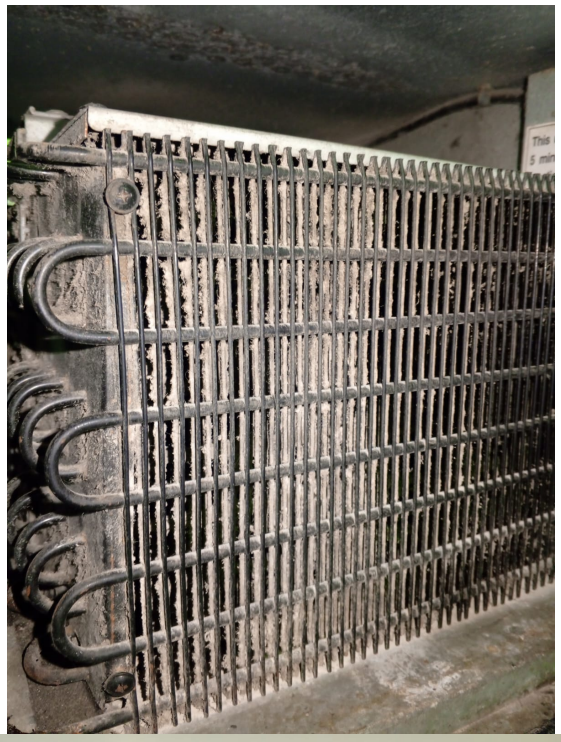


ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



MAQUINA DE ESPRESSO: La máquina de espresso fue sometida a un mantenimiento general para revisar su funcionamiento. Se detectaron algunos problemas con la presión y la distribución del agua. Tras la reparación y ajustes, la máquina quedó funcionando correctamente y en condiciones óptimas para la preparación del café.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas

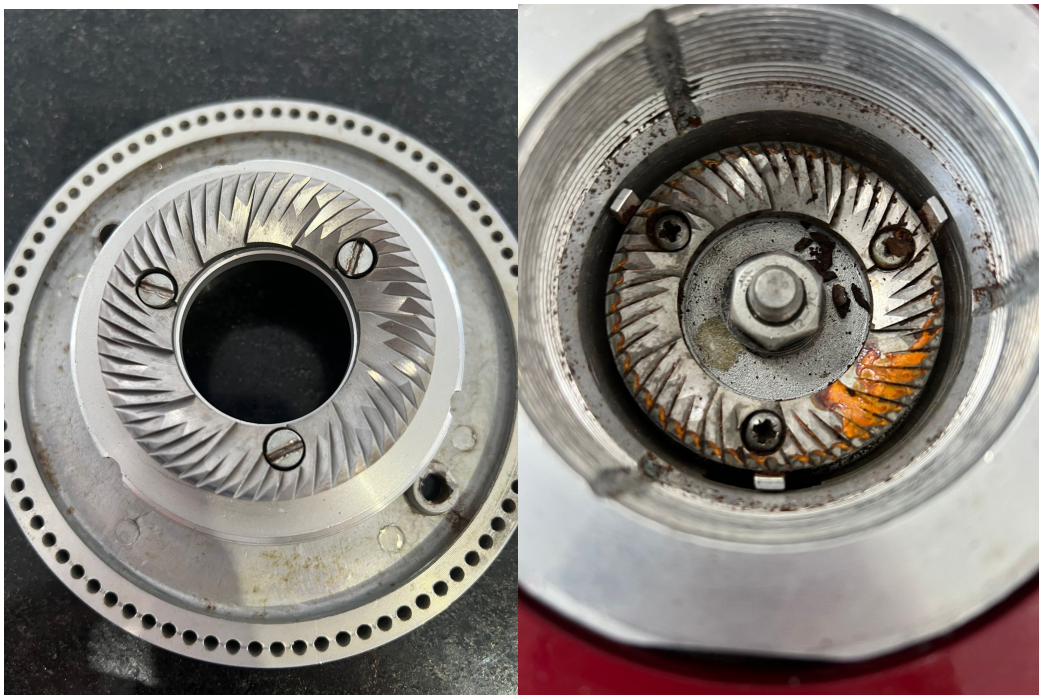


29. **MOLINO DE CAFÉ:** El molino de café requirió calibración debido a que su sistema de molienda no estaba funcionando correctamente. Durante el mantenimiento, se ajustaron las piezas móviles y se verificó que el equipo produjera la molienda adecuada. El molino está ahora operando correctamente y listo para su uso continuo.





ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS
Teléfonos: 3136563332 - 3206633427
Carrera 31E No. 42 – 05 Manizales, Caldas



CLASIFICACIÓN DEL RIESGO Y RECOMENDACIONES:

MARCO NORMATIVO GENERAL DE REFERENCIA

Aplica transversalmente a todos los equipos:

- **Decreto 1072 de 2015** – SG-SST
- **Resolución 1956 de 2008** – Identificación, evaluación y control de riesgos
- **Resolución 2400 de 1979** – Estatuto de Seguridad Industrial
- **RETIE vigente** – Seguridad eléctrica
- **NTC 3711 / NTC 1461 / NTC 1692** (según equipo)
- **Resolución 2674 de 2013** – Manipulación de alimentos
- **NFPA 54 / NFPA 70 / NFPA 96** (referencia técnica para gas, electricidad y cocinas industriales)

Ítem	Equipo	Riesgo Principal	Riesgos Asociados	Nivel Global	Recomendaciones Técnicas de Uso y Cuidado

1	Estufa industrial	Gas / Incendio	Quemaduras, explosión	ALTO	Garantizar inspecciones periódicas del sistema de gas (válvulas, reguladores, mangueras y conexiones), verificar la correcta combustión de los quemadores, asegurar ventilación mecánica permanente y ejecutar rutinas de limpieza que eviten acumulación de grasa conforme a protocolos de cocinas industriales. **Se recomienda relaizar limpieza posterior al uso a fin de evitar obstruccion de ductos.**
2	Neveras pequeñas rodachines	Eléctrico	Biológico	MEDIO	Verificar estabilidad eléctrica mediante tomas certificadas y de la capacidad de corriente adecuada, asegurar la fijación de rodachines durante la operación, realizar control documentado de temperatura y aplicar planes de limpieza y desinfección que eviten contaminación cruzada. **Los equipos de refiregeracion y en general de chasis metálicos, acero inox, laminas y demás relacionados , no deben manipularcen cuando el operario este muy mojado ni cuente con calzado adecuado que aisle eléctricamente.**
3	Nevera pequeña rodachines	Eléctrico	Biológico	MEDIO	Mantener monitoreo continuo de temperatura, evitar sobrecarga del equipo, garantizar correcta circulación de aire interno y ejecutar mantenimiento preventivo del sistema de refrigeración. **Precaución con manipulación de los equipos si el operario se encuentra mojado y sin calzado adecuado.**

4	Nevera grande y congelador 4 puertas	Eléctrico	Mecánico, biológico	MEDIO	Implementar mantenimiento técnico semestral, revisión de sellos y bisagras, control de temperatura por zonas y procedimientos estandarizados para almacenamiento seguro de alimentos. Instalación de puntos electricos independientes. **Precaución con manipulación de los equipos si el operario se encuentra mojado y sin calzado adecuado.**
5	Mini nevera	Eléctrico	Biológico	BAJO	Ubicar en superficies estables, asegurar correcta ventilación posterior, mantener limpieza periódica y control básico de temperatura para evitar deterioro del equipo. **Precaución con manipulación de los equipos si el operario se encuentra mojado y sin calzado adecuado.**
6	Horno de puerta doble	Altas temperaturas	Eléctrico / gas	ALTO	Verificar funcionamiento de termostatos y sistemas de seguridad, establecer procedimientos seguros de apertura de puertas, exigir uso de EPP térmico y realizar mantenimiento preventivo del sistema de calentamiento. **Los tiempos de encendido de las flautas son lentos mientras se llena la red de gas, unos minutos depues enciende con normalidad.**
7	Trenes de calor	Incendio	Quemaduras	ALTO	Garantizar correcta instalación según normas de gas, mantener áreas libres de materiales combustibles, ejecutar limpieza técnica de superficies calientes y

					contar con sistemas de extinción adecuados al tipo de riesgo. **Limpieza profunda después de cada utilización.**
8	Salamandras	Calor directo	Eléctrico, gas	ALTO	Asegurar correcto aislamiento térmico, verificar integridad de resistencias, mantener sistemas eléctricos y de gas certificados y aplicar protocolos de operación segura. **Utilizar encendedores de brazo largo.**
9	Congelador	Eléctrico	Biológico	MEDIO	Controlar ciclos de descongelación, verificar funcionamiento del compresor, registrar temperaturas y asegurar prácticas adecuadas de almacenamiento. **Precaución con manipulación de los equipos si el operario se encuentra mojado y sin calzado adecuado.**
10	Nevera	Eléctrico	Biológico	MEDIO	Mantener registro continuo de temperatura, inspeccionar sellos y componentes eléctricos y aplicar rutinas de limpieza conforme a normas sanitarias. **Precaución con manipulación de los equipos si el operario se encuentra mojado y sin calzado adecuado.**
11	Ultra congelador	Frío extremo	Eléctrico	ALTO	Implementar monitoreo permanente de temperatura, alarmas de desviación, mantenimiento especializado del sistema de refrigeración y protocolos para exposición a frío extremo. **Se recomienda y se debe utlizar el equipo por periodos de maximo 50 minutos con tiempos**

					de parada o descanso de 15 minutos, adicionalmente el equipo solo debe ser operado por instructores o personal autorizado.
12	Máquina lava platos	Químico	Eléctrico	MEDIO	Controlar dosificación de detergentes, verificar sistemas eléctricos y térmicos, asegurar capacitación del personal y aplicar mantenimiento preventivo del sistema hidráulico.
13	Empacadora de vacío	Mecánico	Eléctrico	MEDIO	Garantizar funcionamiento adecuado de sistemas de sellado, verificar dispositivos de seguridad, realizar limpieza técnica posterior a la operación y capacitar al personal autorizado.
14	Laminadora industrial	Atrapamiento	Mecánico	ALTO	Asegurar presencia y funcionamiento de guardas de seguridad, capacitación específica del operador y mantenimiento periódico del disco de corte y demás elementos. **Se debe manipular con precaución y elementos de protección adecuados como guantes anti cortes, el disco de corte nunca debe ser manipulado por personal no autorizado.**
15	Tostadores	Calor	Incendio	MEDIO	Controlar acumulación de residuos combustibles, verificar estabilidad térmica, realizar mantenimiento del sistema de calentamiento y supervisar continuamente la operación.
17	Licuadoras industriales	Cuchillas	Eléctrico	MEDIO	Verificar correcto ensamblaje, funcionamiento de sistemas de bloqueo, mantenimiento de

					cuchillas y cumplimiento de protocolos de limpieza segura. **Se deben instalar los vasos de manera adecuada , es decir que el concector del motor y del vaso coincidan para evitar daños de los rodamientos, verificar que los interruptores de propósito general esten encendidos.**
18	Licuadoras	Cuchillas	Eléctrico	BAJO	Mantener inspección visual periódica, evitar sobrecarga y asegurar desconexión antes de limpieza. **Correcta instalación del vaso en el motor.**
19	Estufa cuatro espacios	Gas	Quemaduras	ALTO	Ejecutar revisiones técnicas del sistema de gas, control de combustión, limpieza especializada y capacitación del personal en operación segura.
20	Horno puerta doble	Altas temperaturas	Eléctrico / gas	ALTO	Establecer protocolos de operación segura, mantenimiento preventivo del sistema térmico y verificación periódica de dispositivos de seguridad. **Los tiempos de encendido de las flautas son lentos mientras se llena la red de gas, unos minutos depues enciende con normalidad.**
21	Ultra congelador AT-05ISO	Frío extremo	Eléctrico	ALTO	Mantener calibración certificada, monitoreo permanente, mantenimiento especializado y control de accesos al equipo **Se recomienda utlizar el equipo por periodos de maximo 50 minutos con tiempos de parada o descanso de 15 minutos, adicionalmente el equipo solo debe ser operado por**

					instructores o personal autorizado.
22	Batidora	Mecánico	Eléctrico	MEDIO	Verificar estabilidad del equipo, funcionamiento de protecciones, mantenimiento de accesorios y capacitación del operador. **Nunca se deben introducir las manos en los tazones cuando el accesorio de mezcla o de batido este funcionando, siempre se debe apagar el equipo para realizar cualquier manipulación.**
23	Horno microondas	Eléctrico	Radiación no ionizante	BAJO	Verificar integridad de la puerta y sellos, mantener limpieza interna y realizar inspecciones eléctricas periódicas.
24	Cámara de crecimiento SM-716	Eléctrico	Biológico	MEDIO	Controlar parámetros ambientales, ejecutar mantenimiento del sistema eléctrico y aplicar protocolos de limpieza y bioseguridad. **Se debe verficar el nivel de agua de la Camara correspondiente para garantizar el funcionamiento adecuado y evitar quemar la resistencia de inmersión y cortos en el sistema eléctrico.**
25	Máquina de helado	Biológico	Eléctrico	MEDIO	Garantizar limpieza y desinfección técnica, mantenimiento del sistema de refrigeración y uso exclusivo de insumos certificados. **Cambio de empaques cada que manifiesten desgaste.**
26	Máquina de café	Vapor	Eléctrico	MEDIO	Verificar presión y temperatura, realizar mantenimiento de calderas y capacitar al personal en operación segura.

					Se deben limpiar periodicamente los portacubetas de cada grupo, para evitar ploriferación de hongos; se deben tener cuidado por alta temperatura y en particular con el vapor de agua caliente. **Se debe estar atentos con los niveles de agua de la caldera , a fin de evitar sobre niveles que la inunden y con ello el mal funcionamiento.**
27	Máquina de café	Vapor	Eléctrico	MEDIO	Implementar rutinas de mantenimiento, limpieza especializada y control de sistemas de presión. **Se deben limpiar periódicamente la porta cubetas de cada grupo, para evitar proliferación de hongos; revisar niveles de agua en la caldera. Manipulación del equipo por personal autorizado y capacitado.**
28	Máquina de hielo	Biológico	Eléctrico	MEDIO	Aplicar programas de limpieza y desinfección, control de calidad del agua y mantenimiento del sistema eléctrico.
29	Máquina de expreso	Vapor	Eléctrico	MEDIO	Verificar funcionamiento del vaporizador, controlar presión interna y realizar mantenimiento preventivo periódico. **Se deben limpiar periódicamente la porta cubetas de cada grupo, para evitar proliferación de hongos.**
30	Molino de café	Atrapamiento	Mecánico	MEDIO	Garantizar protecciones mecánicas, mantenimiento de cuchillas y capacitación del personal autorizado.

NOTA ACLARATORIA: La referencia del gas refrigerante utilizado en los sistemas de refrigeración es el R600 y se utilizaron 2 Libras, y el gas utilizado en sistemas de congelación es el 134A y se utilizaron 6 libras.

Cordial saludo,

Luisa Ramos

LUISA FERNANDA RAMOS GONZÁLEZ
Representante Legal
Alfamedicas Soluciones Hospitalarias SAS

1. DESCRIPCIÓN

Desinfectante a base de amonio cuaternario de 5ta. Generación, diseñado para eliminar en superficies un amplio espectro de organismos patógenos y gérmenes como virus, bacterias, hongos y mohos.
Inhibe y controla el crecimiento de mohos y reduce la formación de olores ofensivos.
Puede ser utilizado en el sector industrial, institucional, doméstico e industria de alimentos.
Libre de fosfatos.

Registro sanitario INVIMA: NSOH04866-15CO

2. COMPOSICIÓN BÁSICA

Surfactante catiónico, Amonio cuaternario de quinta generación, EDTA y Agua.
Concentraciones 2%, 6%, 10%, 12%.

Nombre químico	CAS	% Contenido
Mezclas de amonio cuaternario	N/A	2% - 12%

3. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 Color: Incoloro
3.2 Olor: Amínico característico
3.3 Apariencia: Líquido translúcido
3.4 Solubilidad: En agua en cualquier proporción
3.5 Partículas: Libre de partículas en suspensión y sedimentadas
3.6 Densidad: 1.0 – 1.02 g/mL
3.7 Valor pH: 6.0 – 8.0
3.8 Fósforo % (P_2O_5 %): 0,0002 (como P); 0,0005 (como P_2O_5) NTC 5604

NOTA: Este resultado cumple con el parámetro evaluado según especificación establecida por la NTC 5604 y LA RESOLUCIÓN CONJUNTA N° 0689, Ministerio de Salud y Protección Social - Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

4. CARACTERÍSTICAS

- ✓ Virucida, fungicida, tuberculocida, esporicida, bactericida.
- ✓ Ataca bacterias como: Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella typhimurium, Bacillus subtilis.
- ✓ Producto biodegradable.
- ✓ Rápida Acción.
- ✓ Compatible con superficies de metal, plásticas, gomas etc.
- ✓ Estable.
- ✓ Seguro para ser utilizado en toda clase de sectores como: alimentos, industria, institucional y hogar, etc.

- ✓ No desinfecta los alimentos, pero puede estar en contacto con ellos al desinfectar la superficie.
- ✓ Fácil de usar.
- ✓ No mancha, no es inflamable y no es abrasivo, no requiere enjuague.

5. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Envase 120mL con spray, 250 mL, 500 mL, 1L, 3,8 L, 19L, 15gL, 55gL.

6. MODO DE EMPLEO

Es un producto que por su naturaleza química y su alto efecto residual inhibe el proceso de fermentación y descomposición de material orgánico.

Elimina de manera segura microorganismos y virus, cuando se utiliza según las instrucciones.

Deja las superficies limpias, eliminando los gérmenes causantes de olores ofensivos.

El producto no requiere enjuague, si se desea retirar, se debe dejar la superficie a desinfectar en un contacto mínimo de 15 minutos.

"Se recomienda preparar las soluciones de trabajo diariamente, las soluciones que se preparen en recipientes al aire libre, se recomienda utilizarlas en una duración no mayor a 2 horas, para evitar la contaminación del producto".

"El producto no pierde efectividad, si las soluciones de trabajo son preparadas en envases cerrados y bien almacenados".

El producto listo para usar no requiere dilución, para las demás concentraciones se puede diluir el producto de acuerdo con la "Tabla de dilución recomendada para diferentes concentraciones".

Ejemplo para soluciones al 6%.

- ✓ Para la desinfección de superficies en general, se recomienda una dilución de 5 mL a 10 mL del producto por cada litro de agua, de acuerdo a las ppm (partes x millón), que requiera según el grado de riesgo y exposición a microorganismos.
- ✓ Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación y exposición a microorganismos, se recomienda una dilución de 20mL del producto por cada litro de agua.
- ✓ Para controlar el desarrollo de moho y malos olores en superficies duras no porosas, se recomienda una dilución de 10 mL del producto por litro de agua.

TABLA DE DILUCIÓN RECOMENDADA PARA DIFERENTES CONCENTRACIONES

MODO DE PREPARACIÓN DILUCIÓN DESINFECTANTES para 10 L = 10000mL			
PRESENTACION COMERCIAL	SOLUCIÓN FINAL	CANTIDAD DE PRODUCTO	CANTIDAD DE AGUA PURA
	ppm	mL	mL
2%	120 ppm	60	9940
	200 ppm	100	9900
	600 ppm	300	9700
	1200 ppm	600	9400
6%	120 ppm	20	9980
	200 ppm	34	9966
	300 ppm	50	9950
	600 ppm	100	9900
	1200 ppm	200	9800
10%	100 ppm	10	9990
	200 ppm	20	9980
	600 ppm	60	9940
	1200 ppm	120	9880
12%	120 ppm	10	9990
	200 ppm	17	9983
	600 ppm	50	9950
	1200 ppm	100	9900

7. RECOMENDACIONES DE USO

- ✓ Puede ser aplicado en las superficies con esponja, trapera, paño, rociadores a presión o portátiles, dispositivos de nebulización, etc.
- ✓ No debe ser mezclado con ningún otro tipo de producto de limpieza y desinfección, solo con agua.

8. PRECAUCIONES

- ✓ Manténgase fuera del alcance de los niños y mascotas.
- ✓ Al contacto con ojos o piel lave con abundante agua.
- ✓ No asperje directamente sobre las partes eléctricas de los equipos, teclados ni monitores; aplique primero sobre un paño y luego sobre el equipo.

9. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacenar en lugar fresco y alejado de la luz.
- ✓ Conserve en envase original y bien tapado

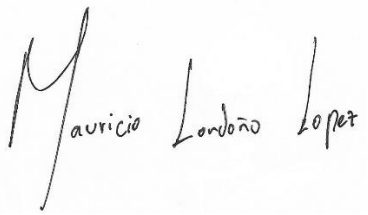
CCP-412-25

PROFESIONALES EN SOLUCIONES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL S.A.S - PROSSAM

HACE CONSTAR QUE:

Recibimos para transporte y disposición final, por medio de la empresa ALFAMEDICAS con NIT 901786256, un total de 2 kg RESIDUOS VARIOS (RECICLAJE) y 19.5 kg de RESIDUOS RAEES por parte de la empresa SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE con NIT 899999034, en el mes de diciembre.

Se firma para constancia a los 16 días del mes de Diciembre de 2025.



Hernán Mauricio Londoño López
Representante Legal

CERTIFICACIÓN AMBIENTAL

Manizales, diciembre 16 de 2025

NUMERO DEL CONTRATO: NRO. CO1.PCCNTR.8634520 DE 2025

OBJETO: CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.".

Yo LUISA FERNANDA RAMOS en mi calidad de Representante Legal de la empresa LAFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS SAS, me permito certicicar que Certificar que cumplimos cabalmete con la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía: * En espacios con climatización deben permanecer puertas y ventanas cerradas mientras se ejecuta el mantenimiento. * El sistema de iluminación debe permanecer apagado cuando no exista personal ejecutando actividades el mantenimiento. * Si se requiere uso de agua, debe ser de manera responsable y eficiente, promoviendo la reutilización en los casos que aplique. APLICA Y SE CUMPLIO CABALMENTE CON LA OBLIGACIÓN.

Cordial saludo,

Luisa Ramos

LUISA FERNANDA RAMOS GONZÁLEZ
Representante Legal
Alfamedicas Soluciones Hospitalarias SAS

DECLARACION NO PAGO DE APORTES PARAFISCALES

LA SOCIEDAD ALFAMEDICAS SOLUCIONES HOSPITALARIAS S.A.S., identificada con NIT 901.786.256-1, ha cumplido en forma oportuna y completa con los aportes y demás obligaciones legales que le corresponden respecto del sistema de seguridad social, cuando ello ha sido procedente, en cuanto a salud, pensión y riesgos laborales.

Así mismo, la sociedad se encuentra exonerada del pago de aportes parafiscales al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, de conformidad con lo establecido en el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, adicionado por el artículo 65 de la Ley 1607 de 2012, por tratarse de una Sociedad por Acciones Simplificada (S.A.S.) que emplea trabajadores que devengan menos de diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes y realiza los aportes al sistema de salud a través de una EPS.

Se firma en Manizales, a los Doce (12) días del mes de diciembre de 2025.

Luisa Ramos

LUISA FERNANDA RAMOS GONZALEZ
REPRESENTANTE LEGAL
CC: 1.053.778.857

OBLIGACIONES AMBIENTALES

Manizales, diciembre 16 de 2025

NUMERO DEL CONTRATO: NRO. CO1.PCCNTR.8634520 DE 2025

OBJETO: CONTRATAR MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE LOS DIFERENTES EQUIPOS O MAQUINAS DEL AREA DE PANADERÍA, GASTRONOMÍA, MESA Y BAR DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL CALDAS.".

En atención a las obligaciones ambientales del contrato antes mencionado nos permitimos certificar que cumplimos cabalmente con las obligaciones que aplicaban al contrato para esto se pondrá dentro de cada obligación si aplica o no y en caso de que aplique se adjuntara la evidencia correspondiente:

Obligaciones ambientales del contratista:

1. Dar estricto cumplimiento al Decreto 1076 del 2015, deberá adoptar la Política ambiental y demás lineamientos ambientales del SENA, así como también todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales aplicables, siendo responsable ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. APLICA Y SE CUMPLIO CABALMENTE CON LA OBLIGACIÓN.
2. Certificar y seguir la implementación de las recomendaciones de buenas prácticas, en el uso Eficiente de la Energía: * En espacios con climatización deben permanecer puertas y ventanas cerradas mientras se ejecuta el mantenimiento. * El sistema de iluminación debe permanecer apagado cuando no exista personal ejecutando actividades el mantenimiento. * Si se requiere uso de agua, debe ser de manera responsable y eficiente, promoviendo la reutilización en los casos que aplique. APLICA Y SE CUMPLIO CABALMENTE CON LA OBLIGACIÓN.
3. Tener en cuenta los aspectos ambientales y de seguridad y salud en los trabajos contenidos en el Manual de Contratación Administrativa del SENA para la actividad de mantenimiento del Sistema de Tratamiento de Aguas residuales no domésticas. (Decreto 1072 de 2015, libro 2, parte2, titulo 4, capítulos 1,2,3 y 6; Artículos 2.2.4.1.3; artículos 2.2.4.6.1; artículos 2.2.4.6.4; artículos; 2.2.4.6.8; Resolución 1111 de 2017 del Ministerio de Trabajo; Decreto 351 de 2014, articulo 6). NO APLICA.
4. Se deberán presentar los permisos ambientales del sitio de disposición final de los precipitados y lodos extraídos de las actividades de mantenimiento de los sistemas y unidades de tratamiento de aguas residuales. Entregar copia los permisos ambientales vigentes del proveedor con quien gestionará el tratamiento, almacenamiento, aprovechamiento o

disposición final de residuos peligrosos de acuerdo con lo contemplado en el artículo 2.2.2.3.2.3. del Decreto Único Ambiental 1076 e 2015. NO APLICA.

5. Para el transporte de las aguas residuales, el contratista debe asegurar que el vehículo cuente con los rótulos de identificación reflectivos y las placas de identificación del número de las Naciones Unidas UN de la mercancía peligrosa transportada. NO APLICA.

6. Para la disposición final de la lona se deberá presentar certificación de dicha disposición en lugar con licencia ambiental. NO APLICA.

NOTA: El SENA deberá verificar el cumplimiento de las condiciones previo al cargue de las aguas residuales.

7. Presentar soportes del curso básico certificado de 60 horas de los conductores que se designen para transportar las aguas residuales no domésticas (sustancias peligrosas). El certificado tendrá una validez de 2 años, vencido este término; deberá presentar actualización anual del curso con una intensidad de 20 horas. NO APLICA.

8. Presentar el certificado de disposición final de los precipitados y lodos extraídos de las actividades de mantenimiento de los sistemas y unidades de tratamiento de aguas residuales. NO APLICA.

9. Remitir copia del contrato o convenio con la empresa que recibe, trata y dispone las aguas residuales, en donde se enmarquen claramente los componentes técnicos y legales ambientales para su operación. Aplica cuando la empresa que transporta no es la misma que dispone. NO APLICA.

10. Entregar copia del plan de contingencias para el transporte de sustancias peligrosas y copia del radicado donde conste la presentación del mismo a la autoridad ambiental en la etapa contractual. NO APLICA.

Nota: en caso de que se presente una contingencia ambiental en las instalaciones del proveedor, se deberá reportar dicho evento a la autoridad ambiental a través del formato único que se encuentra en la ventanilla integral de trámites ambientales en Línea VITAL.

11. Presentar el plan de contingencia por derrame de residuos y/o sustancias químicas (aguas – lodos de aguas residuales) y el radicado ante la autoridad ambiental competente. NO APLICA.

12. Durante las actividades de mantenimiento o reparación, el proveedor se hace responsable del manejo adecuado de los residuos generados en la actividad según corresponda y deberá entregar certificados de tratamiento, aprovechamiento o disposición final de los RESPEL (precipitados y lodos extraídos de las actividades de mantenimiento del STARnD y biodigestor) generados durante el mantenimiento, indicando las corrientes de los residuos, fecha, sitio de recolección y las cantidades en kilogramos, en un término no mayor a tres (3) meses después de entregados los residuos. APLICA Y SE ADJUNTA LA CERTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE DE DISPOSICIÓN FINAL

13. En caso de que para el cumplimiento del objeto contractual se requiera el uso o entrega de productos químicos (GRASAS-LUBRICANTES-INSUMOS DE LIMPIEZA). En la etapa precontractual deberá entregar una lista de sustancias químicas con sus fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el

Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. APLICA Y SEADJUNTA FICHAS TECNICAS DE LOS INSUMOS UTILIZADOS.

Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)

Cordial saludo,

Luisa Ramos

LUISA FERNANDA RAMOS GONZÁLEZ
Representante Legal
Alfamedicas Soluciones Hospitalarias SAS

CÓDIGO: GC-CH-FT-17 Versión: 1 Fecha: 31/08/2020	FICHA TÉCNICA BLANCOX BLANQUEADOR EN GEL CUIDADO HOGAR	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	GEL BLANQUEADOR DESINFECTANTE	**AROMA**	FRESCURA TOTAL
MARCA	BLANCOX		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSOH08469-20CO		
DESCRIPCIÓN FÍSICA	El blanqueador en gel Blancox, es un producto homogéneo y libre de grumos. De apariencia viscosa, traslúcida, con fragancia y color característicos		
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hipoclorito de sodio, mezcla de tensoactivos, alcalinizante y fragancia.		

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características sensoriales

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA
Olor	Cumple=1 No Cumple=0	Característico a hipoclorito de sodio con fragancia Fougere, Citrico y madera.	Cualitativa De acuerdo al patrón
Apariencia	Cumple=1 No Cumple=0	Líquido traslúcido de alta viscosidad con color característico al hipoclorito de sodio.	Cualitativa De acuerdo al patrón

Características fisicoquímicas

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
		Min	Máx	
Hipoclorito de sodio	%m/m NaOCl	3	-	Titulación Potenciométrica

EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE		PRESENTACIÓN
	Primario	Secundario	
1000mL	Envase Polietileno de Alta Densidad (PEAD), Tapa Polipropileno (PP).	Caja de cartón corrugado	12 unidades / caja
500mL	Envase Polietileno de Alta Densidad (PEAD), Tapa Polipropileno (PP).	Caja de cartón corrugado	24 unidades / caja

IDENTIFICACION DEL LOTE

Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/Máquina o linea de produccion. Por ejemplo si el número del lote es 1410101/12 corresponde a la fecha de fabricación 10 de Octubre de 2014, en el turno de trabajo 01,. en la máquina envasadora o línea de llenado número 12.



LEGISLACIÓN APLICABLE

Decisión 706 de 2008. Armonización de legislaciones en materia de productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal. Comisión de la Comunidad Andina.
Decreto 1545 de 1998. Por el cual se reglamentan parcialmente los Regímenes Sanitarios, de Control de Calidad y de Vigilancia de los Productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
Resolución 0689 de 2016 y sus modificatorias Resolución 0837 de 2017 y Resolución 1770 de 2018. Por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y biodegrabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

USOS E INSTRUCCIONES

PARA DESINFECTAR Y DESMANCHAR SUPERFICIES LAVABLES Y DURAS: BAÑOS, COCINAS Y PISOS:
Aplicación directa:Aplique directamente BLANCOX BLANQUEADOR DESINFECTANTE GEL sobre una esponja o toalla limpia y mojada, limpie la superficie a desmanchar o desinfectar.
Aplicación en dilución: Diluya 1/2 taza del producto por cada litro de agua. Cepille con esta solución las áreas lavables sobre las cuales desee usar, no lo utilice en superficies de hierro, aluminio o plata. Espere 5 minutos y enjuague. No mezcle este producto con ningún otro producto como ácidos (Ej. Vinagre, ácido muriático), sustancias amoniacales u otros limpiadores de sanitarios y baños. Enjuagar con agua.
PARA LAVADO DE SU ROPA BLANCA
-Separe las prendas de color.
-Úselo en telas blancas de algodón y lino.
-No debe emplearse en prendas de lana, seda, cuero y fibras sintéticas.
LAVADO A MANO: Por cada 5 litros de agua, agregue 1/2 taza del producto, mezcle bien y sumerja las prendas. Remoje por 3 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador.
LAVADO EN LAVADORA: Para una carga completa adicione 2 tazas del producto en el agua, puede dejar en remojo, agregue detergente e inicie el ciclo normal de lavado.
Una taza equivale a 250 mL.

CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar en áreas con excelente ventilación. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos. No exponer a los rayos directos del sol ni a temperaturas superiores a 35°C.
Las cajas selladas con los envases de hipoclorito de sodio para uso doméstico, se deben estibar separadas de la pared y con suficiente espacio que permita hacer revisión de aseo y evitar el contacto con posible humedad. Se debe utilizar rotación FIFO de inventario.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	PRECAUCIONES: • Evitar salpicar la ropa de color con el producto. • Siga las instrucciones de lavado de la prenda. • Usar únicamente en superficies lavables. • Manténgase fuera del alcance de los niños y alejado de animales domésticos. • No ingerir y evitar el contacto con los ojos. • No mezclar con otros blanqueadores o desmanchadores. • No mezclar con sustancias amoniacales o ácidos. • Para uso prolongado o piel sensible use guantes. • Almacenar en un lugar fresco protegido del sol y alejado de alimentos. • Al finalizar el producto destruya el envase. PRIMEROS AUXILIOS: CONTACTO OCULAR: Lavar con abundante agua durante por lo menos 15 minutos. CONTACTO DÉRMICO: Enjuagar el área afectada con agua. Si es necesario, aplicar una compresa fría para aliviar la irritación. INHALACIÓN: Respirar aire fresco, mantener quieto al paciente y animarlo. Si presenta dificultades para respirar, brindar respiración artificial. INGESTIÓN: Tomar grandes cantidades de agua. NO INDUCIR EL VÓMITO, llamar al médico. En caso de intoxicación acuda al médico y aporte esta etiqueta. NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no substituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. El contenido de hipoclorito reportado corresponde al análisis obtenido en el momento de llenado.
MANEJO Y TRANSPORTE	El hipoclorito de sodio se puede descomponer por acción del calor, por contacto con material férrico o por la acción de la luz solar, generando CLORO GASEOSO, altamente oxidante, irritante y corrosivo. Si se mezclan soluciones de hipoclorito de sodio con cualquier ácido, hay desprendimiento de cloro gaseoso.
INFORMACIÓN ADICIONAL	ATENCIÓN DE EMERGENCIAS. En Colombia: Tel: (1) 8833555 Ext. 444. Cel: 3158945370 - 3102943054 Desde el exterior: Tel: (57)(1) 8833555 Ext. 444. Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá SERVICIO AL CLIENTE. Tel: 018000519995 ó (1) 8793602 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co CENTRO DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIONES. Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel: (57)-(1) 8833555 MEDELLÍN Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 Tel: (57)(4) 335 5060 BNS S.A. Nit: 800-221-789-2 A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América
LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD	

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESENGRASANTE**	Versión: 10 2024-05-28

Descripción

Empresa:	CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS / ORION
NIT:	830061446
Dirección:	CR 59 5 A 77 BOGOTA DC/BOGOTA DC
Teléfono:	6014069777
Email:	ventas@productosorion.com
página web:	WWW.LABORATORIOSORION.COM
Nombre del producto:	DESENGRASANTE
Eslogan:	Limpia todo tipo de grasa
Marca :	ORION
Código	G

Uso del producto

Producto elaborado con una mezcla de desengrasantes, solventes y agentes tensoactivos ionicos y no ionicos en solución acuosa, cuya composición permite que actúe como agente desinfectante, penetrante, dispersante y emulsificante de grasas y mugre en general. Es usado para lograr la limpieza de suciedad y grasas difíciles de remover a diferencia de un detergente común. Especial para limpieza industrial de toda clase de superficies. No deja residuos al aplicarse debido a que es de fácil enjuague.

Producto para uso: Industrial, Institucional y Hospitalario

Puede emplear en:

- Lavado de elementos de laboratorio
- Desmanchado de pisos y limpieza de áreas industriales, institucionales y hospitalarias
- Limpieza y desengrase de superficies de acero inoxidable.
- Limpieza y desengrase de: Baños, cocinas, laboratorios

Producto Fácilmente Biodegradable, libre de aldehídos y fenoles.

Forma de Uso:

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESENGRASANTE**	Versión: 10 2024-05-28

Mezclar con agua según la tabla de diluciones. Aplicar sobre la superficie, restregar con esponja o cepillo y enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el producto. Dependiendo de la cantidad y tipo de grasa puede usarse el producto puro.

Precauciones

ROTULADO SGA

Pictograma:



Palabra de advertencia: Atención

Indicaciones de peligro:

H031	En contacto con ácidos libera gases tóxicos
H302	Nocivo en caso de ingestión.
H315	Provoca irritación cutánea.
H320	Provoca irritación ocular

Consejos de prudencia:

P102	Mantener fuera del alcance de los niños.
P103	Leer la etiqueta antes del uso.
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa.
P270	No comer, beber ni fumar durante su utilización.
P301	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

Composición

Alcalinizante, Tensoactivos ionicos y no ionico, Solventes, Quelante, Antiredepositante, Vehículo

(contiene como agentes desinfectantes alcohol etílico y amonio cuaternario de 5ta generación)

Dilución

Carga alta: Sin diluir

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESENGRASANTE**	Versión: 10 2024-05-28

Carga media: 1-5

Carga baja: 1-10

Propiedades físico químicas

Propiedad fisico química	**Unidad / Método**	**Especificación**	
pH	pHmetro (1-14)	13	14
Viscosidad	Vis/metro Brookfield RV (cp) aguja 3X4	1000	2000
Color	Visual	Blanco Lechoso Patron No.84	
Olor	Organoléptico	Caracteristico	
Aspecto	Visual	Homogeneo Sin Solidos	
Densidad	Picnómetro (gr/cm3)	1.04	1.05

Presentaciones comerciales

SKU	Presentación	EAN_13
G4	Galón 4000 mL	7707306549921
G500	Repuesto G 500 mL	7707306545060
G500P	Pistola G 500 mL	7707306545114
G1	Galón 1000 mL	7707306545053
G2	Galón 2000 mL	7707306545046
G3	Galón 3000 CC	7707306545039
G3750	Galón 3750 CC	7707306545022
G10	Garrafa 10 Litros	7707306545121
G20	Garrafa 20 Litros	7707306545015
G200	Caneca 200 Litros	7707306545008

Información reglamentaria

Laboratorios ORION La Constelación del Aseo	**Ficha Técnica** **DESENGRASANTE**	Versión: 10 2024-05-28

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. Tiene Notificación Sanitaria Obligatoria.

Producto bajo en fosfatos y fácilmente biodegradable de a acuerdo a la resolución 0689 del 2016

Biodegradabilidad: 75.62% Volumetria y lectura Electrometrica

Contenido de fosfatos: <= 0,009% Espectofotometria /Volumetria

NSOH04870-08CO

Notas

La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

WD-40 SPECIALIST® PENETRANTE

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

WD-40 Specialist Penetrante. Fórmula de bajo olor, acción rápida y con baja tensión superficial que actúa al contacto mientras penetra profundamente en las grietas, hilos y costuras para romper las uniones de óxido que mantienen unidas las partes pegadas. Deja una capa protectora que evita que se vuelva a formar el óxido y la corrosión. Es resistente al agua, compatible con VOC de 50 estados y además es seguro de usar en piezas de metal, caucho y plástico.



APLICACIONES:

- Pernos
- Roscas de tubería
- Cerraduras
- Cadenas
- Piezas oxidadas
- Componentes atascados

CARACTERÍSTICAS:

- Actúa rápido
- Funciona en contacto
- Poco olor
- Sin sustancias químicas de la Prop 65
- Libera piezas oxidadas un 50% más rápido que el principal competidor
- Cumple con VOC de 50 estados

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

PUNTO DE EBULLICIÓN:	221°C (430°F)	**DENSIDAD:**	No determinado
SOLUBILIDAD EN AGUA:	Insoluble	**PH:**	No aplica
PRESIÓN DE VAPOR:	2.03mmHg a 20°C (Disolvente de petróleo)	**DENSIDAD DE VAPOR:**	5.3 (Disolvente de petróleo)
PORCENTAJE VOLÁTIL:	>80%	**COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES (VOC):**	24.51%
COEFICIENTE DE DISTRIBUCIÓN AGUA/ACEITE:	No determinado	**APARIENCIA/OLOR:**	Líquido transparente con olor agradable.
PUNTO DE INFLAMABILIDAD:	64°C (147°F)(CC ASTM D3828)	**LIMITES FLAMABLES:**	LEL: 0.6% UEL: 5.6%

RESULTADOS DE DESEMPEÑO

PRUEBA DE LA ESCALADA DEL CLAVO.

Para determinar la capacidad de penetración de un líquido, se usa un clavo grande para evaluar qué tan rápida y completamente el líquido se moverá por una superficie vertical. ¡WD-40 Specialist Penetrante sube un clavo un 50% más rápido que B'Laster!

	2 cm	3.9 cm
WD-40 SPECIALIST® PENETRANT	10 Min	60 Min
B'LASTER	15 Min	120 Min

INSTRUCCIONES

AGITAR BIEN POR 20-30 segundos antes de cada aplicación.
Aplicar rociando directamente sobre la superficie. Para espacios reducidos, coloque la cánula para una mejor precisión. Sature con el producto la superficie y deje remojar por varios minutos. Aplique nuevamente si es necesario.

WD-40 SPECIALIST® PENETRANTE

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICA:	BENEFICIO:
BAJA TENCIÓN SUPERFICIAL PARA PENETRAR CON RAPIDEZ EN PIEZAS Y AJUSTES OXIDADOS, CORROÍDOS O AGARROTADOS	Libera mecanismos adheridos con mayor rapidez, minimizando el tiempo inactivo.
SEGURO EN METALES, ALEACIONES, HULES, PLÁSTICOS Y LA MAYORÍA DE LAS PINTURA	Puede usarse en una amplia gama de aplicaciones y entornos de trabajo.
LUBRICA Y PROTEGE CONTRA LA CORROSIÓN	Al contrario que otros penetrantes, WDSP Penetrant también contiene aditivos para lubricar (facilitan la liberación) e inhibidores de corrosión (protegen a corto-medio plazo).
SOPORTA TEMPERATURAS DE -20°C A +90°C	Ofrece excelente rendimiento en diversas condiciones climáticas y lugares de operación.

ALMACENAJE

Almacene en un área fresca y bien ventilada, lejos de materiales incompatibles. No lo almacene bajo la luz solar directa o por encima de 49°C (120°F). Aerosol de nivel 3 U.F.C (NFPA 30B).

ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Si este producto se convierte en un desecho, no se esperaría que cumpla con los criterios de desecho peligroso inflamable RCRA (D001). Sin embargo, es responsabilidad del generador determinar en el momento de la eliminación la clasificación adecuada y el método de eliminación. Deseche de acuerdo con las regulaciones federales, estatales y locales. No perfore, aplaste o incinere los recipientes, incluso cuando estén vacíos.

IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO O PELIGROS

Aerosol inflamable - Categoría 1

Gas bajo presión: Gas comprimido

Toxicidad por aspiración - Categoría 1

Irritante de la piel - Categoría 2

Toxicidad sistémica específica de órganos diana - Exposición única - Categoría 3 (efectos sobre el sistema nervioso)



Este es un producto de consumo y está etiquetado según los reglamentos locales de productos químicos para el consumidor. La etiqueta real del recipiente podría no incluir los elementos de la etiqueta a continuación. El etiquetado a continuación corresponde a productos industriales/profesionales.

EN CASO DE INGESTIÓN: Llame inmediatamente a un médico o a un **CENTRO DE ENVENENAMIENTOS.** NO provocar el vómito.

EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar la víctima al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración. Llamar al **CENTRO DE ENVENENAMIENTOS** o al médico si se siente mal.

Declaraciones de eliminación: Deseche el contenido y el recipiente según los reglamentos locales y nacionales.

WD-40 SPECIALIST® PENETRANTE

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN REGULATORIA

Reglamentos federales de los Estados Unidos: Cantidad informable según CERCLA 103:
Las liberaciones de este producto mayores de la cantidad reportable de 16,666 libras basadas en la RQ (cantidad reportable) para el n-hexano de 5000 libras presente a menos del 30% deben ser reportadas al Centro de Respuesta Nacional (EE.UU.). Muchos estados tienen requisitos de reporte de emisiones más rigurosos. Notifique de los derrames que exigen los reglamentos federales, estatales y locales.

SARA TÍTULO III: Categoría de riesgos para las Secciones 311/312: Salud Aguda, Salud Crónica, Peligro de Incendio, Liberación Súbita de Presión.

Sustancias químicas tóxicas de la Sección 313: Este producto contiene las siguientes sustancias químicas sujetas a los requisitos de informe de la Ley de Reautorización y Enmiendas del Superfondo (SARA, por sus siglas en inglés).

Título III Sección 313: Ninguna.

Sustancias extremadamente peligrosas de la Sección 302 (TPQ): Ninguna.

Estado de acuerdo a la Ley de Control de Sustancias Tóxicas (TSCA, por sus siglas en inglés) de la Agencia de Protección del Medioambiente (EPA, por sus siglas en inglés): Todos los componentes de este producto están listados en el inventario de la TSCA.

Ley sobre aplicación de legislación en materia de Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (Proposición 65): Este producto no contiene productos químicos regulados bajo la Proposición 65 de California.