CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

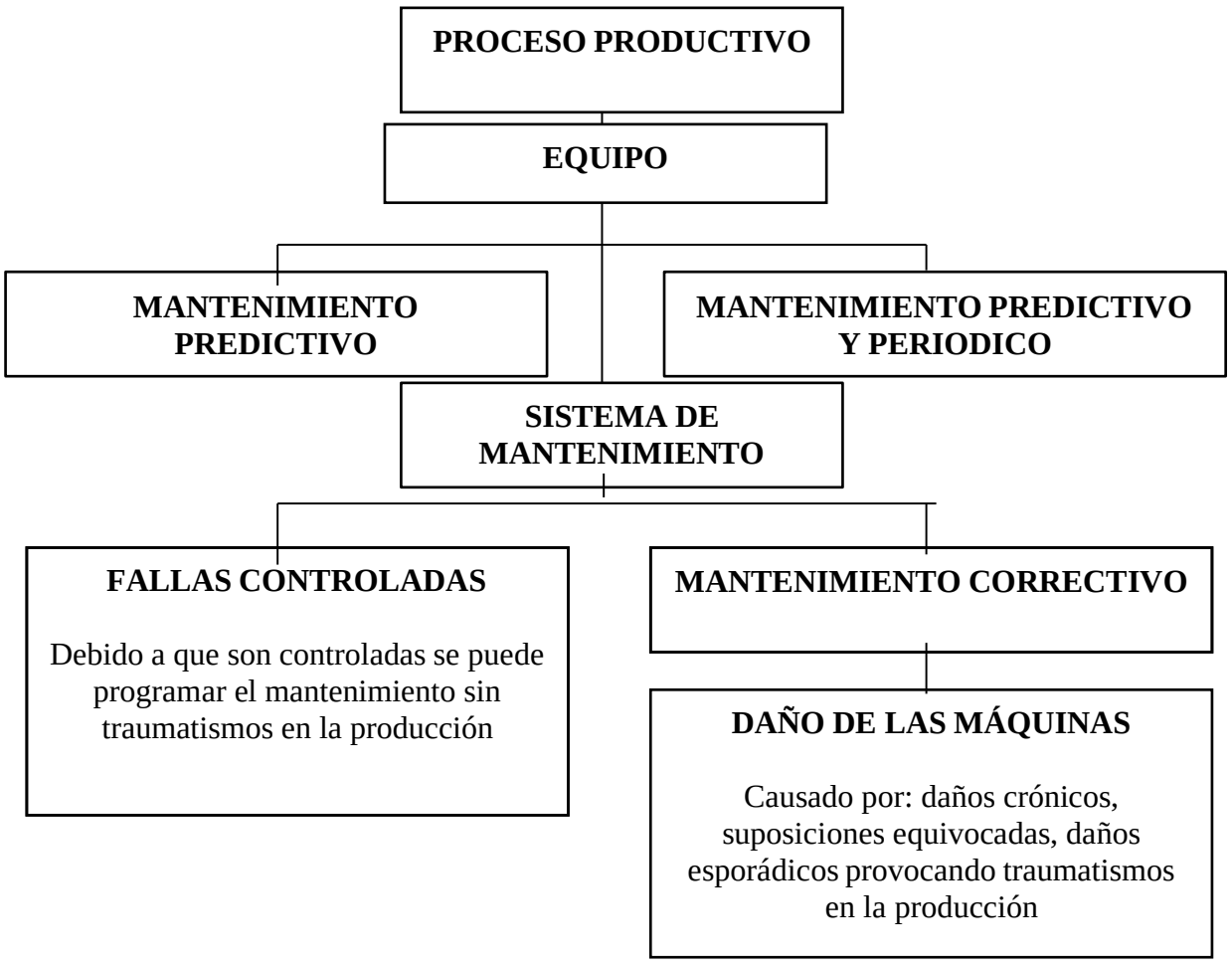
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

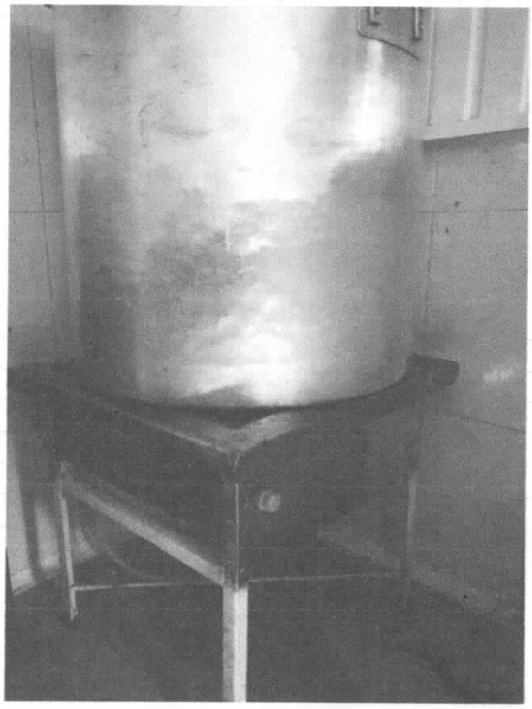
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023												
		ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBR	NOVIEMB	DICIEMB	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN						MTT PREVENTIV						
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:														
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023														

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

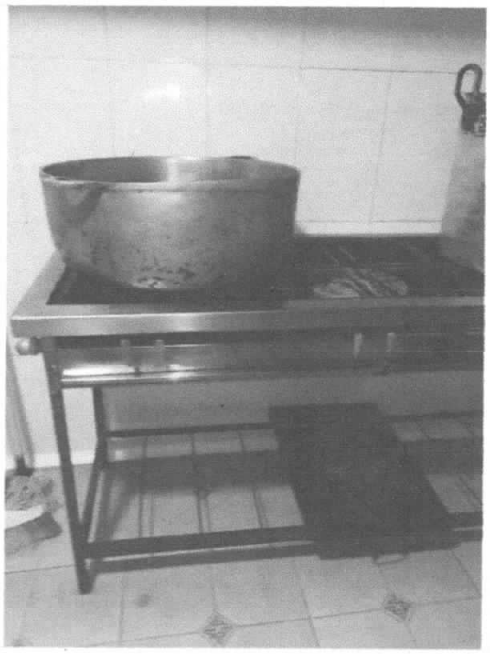
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	
29/12/23	Preventivo	REVISION	
22/03/24	Preventivo	Limpieza Valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO MARCA	**BUENO UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

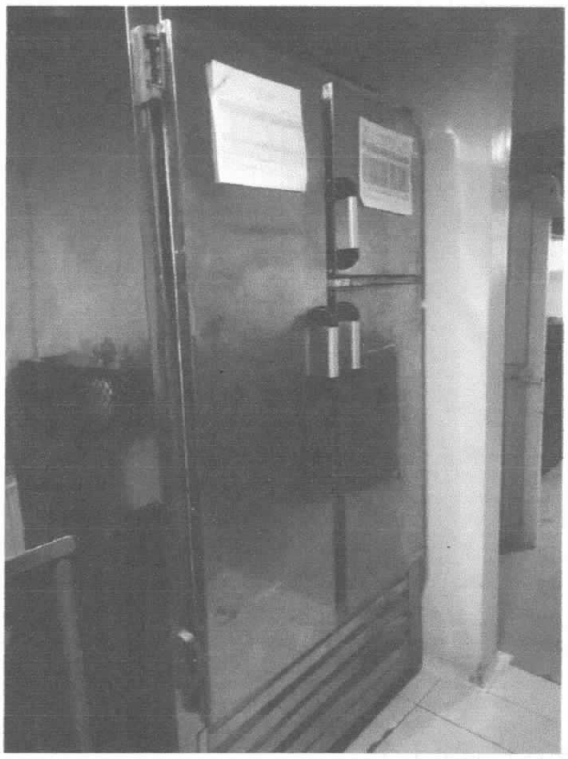
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	
12/08/23	Reparacion	Cambio valvulas y limpieza	
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvulas	
26/12/23	Preventivo	Limpieza valvulas	
22/03/24	Preventivo	Limpieza valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO INOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	
14/12/23	Reparación	Carga de gas y filtro	
20/03/24	Preventivo	Limpieza Condensador	

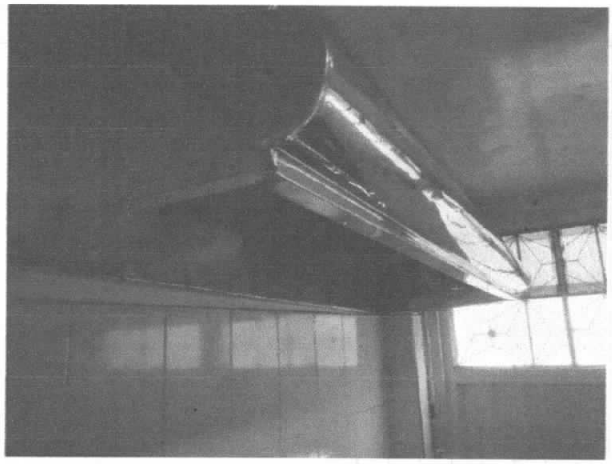
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventaroda	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventaroda	
30/11/23	preventivo	Limpieza Motor	
22/03/24	Preventivo	Limpieza Motor y ventaroda	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	
29/12/23	preventivo	Verificación	
27/03/24		Verificacion Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL	**SAJAR CAPACIDAD 20 LITROS**
COLOR	**METAL**
ESTADO	**BUENO**
MARCA	**SAJOR**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparacion	Cambio Swich	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
29/12/23	preventivo	Limpieza motor	
20/03/24	Preventivo	Limpieza de Motor	

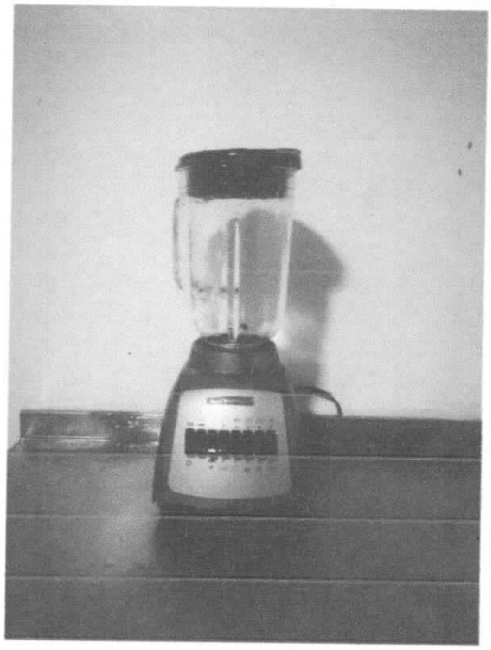
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA

MARCA
BLACK
DEKER
COLOR ROJA



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
30/12/23	preventivo	Limpieza motor	
20/03/24	Preventivo	Limpieza Motor	

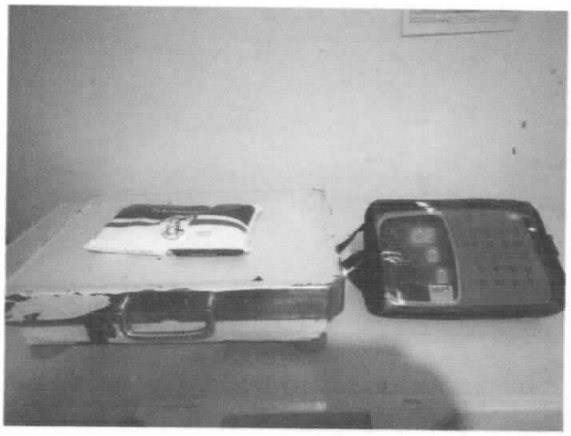
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA
S&B
MODELO
YY



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

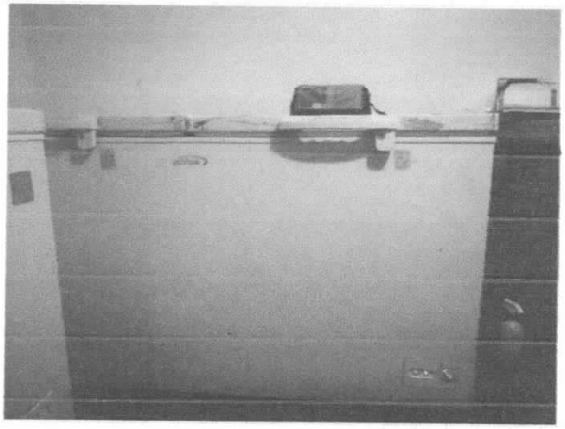
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificacion	
28/09/23	Preventivo	Verificacion	
28/12/23	Preventivo	Verificacion	
27/03/24	Verificacion	Verificacion Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

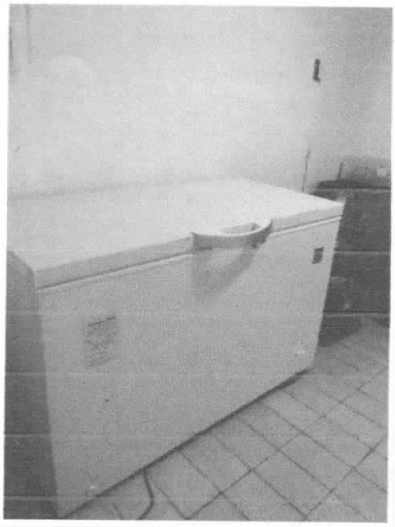
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	
28/12/23	preventivo	Limpieza Condensador	
20/03/24	Preventivo	Limpieza Motor y Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

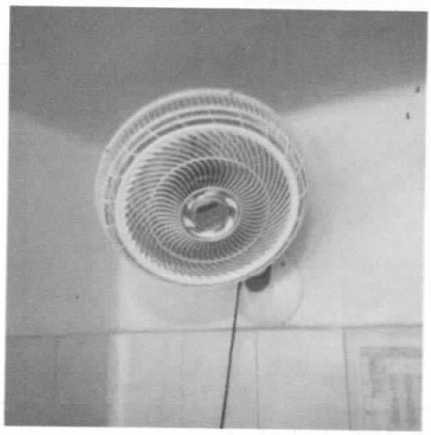
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparativo	Cambio de unidad y mantenimiento gnral.	Oscar Beraus
25/07/23	Preventivo	Limpieza condensador y ventilador.	Oscar Beraus
16/09/23	Preventivo	Limpieza condensador	Oscar Beraus
29/12/23	Preventivo	Limpieza unidad.	Oscar Beraus
20/03/24	Preventivo	Limpieza unidad y condens.	Oscar Beraus

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza	
26/08/23	Preventivo	Limpieza	
26/09/23	preventivo	Limpieza	
26/12/23	preventivo	Limpieza	
21/03/24	Preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionamiento.	
30/12/23	preventivo	Verificacion funcional	
27/03/24	Preventivo	Verificacion funcional	

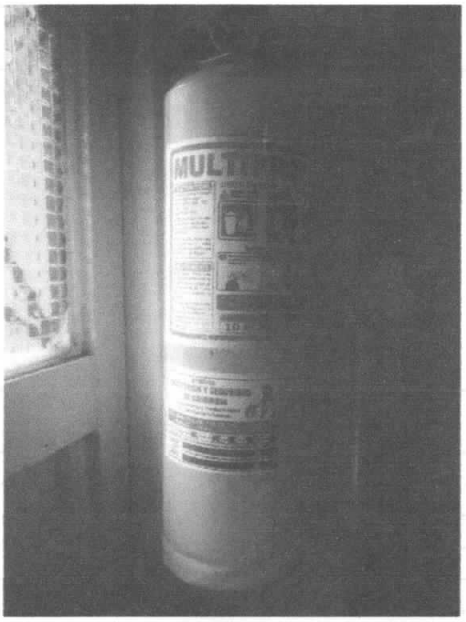
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/08/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	preventivo	se realiza Recarga	
27/03/24	Preventivo	Verificacion	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Revision Estado	
28/08/23	Preventivo	Revision Estado	
28/09/23	preventivo	Revision Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	
Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	
27/03/24	Preventivo	Revision Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificación Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	
27/03/24	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	
29/12/23	preventivo	Completa	
16/03/24	Preventivo	Limpieza general	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO **BUENO**
MARCA **HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Revisión y actualización	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualización	
24/11/23	Preventivo	Revisión y actualización	

26/03/24 Preventivo Recarga y gene + / Oscar Renaud
de los 2 Equipos

BOGOTÁ, MARZO 22 DE2024

CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA

DEBE A:

CARLOS ENRIQUE LEAL

CC 18003399

LA SUMA DE: DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS **($250.000) M/CTE**

POR CONCEPTO DE:

- Mantenimiento preventivo de neveras y equipos de cocina del comedor Rincón Rubi .

Cordialmente,

TECNIFRIO -MULTISERVICIOS
CARLOS ENRIQUE LEAL
CC 18003399
CEL3012191460

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: CORPORACION LA COMETA

MES: ABRIL AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
01	X		Gramera	200	200	X		250	250	X		300	300	X		
01		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		2000	2000	X		
01		X	personas	4000	4000	X		5000	5000	X		4000	4000	X		
08	X		Gramera	250	250	X		200	200	X		250	250	X		
08		X	Basculas	3000	3000	X		2000	2000	X		3000	3000	X		
08		X	personas	5000	5000	X		4000	4000	X		5000	5000	X		
15	X		Gramera	300	300	X		200	200	X		250	250	X		
15		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		2000	2000	X		
15		X	personas	4000	4000	X		5000	5000	X		4000	4000	X		
22	X		Gramera	200	200	X		250	250	X		1000	1000	X		
22		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		2000	2000	X		
22		X	personas	4000	4000	X		5000	5000	X		4000	4000	X		
29	X		Gramera	200	250	X		200	200	X		300	300	X		
29		X	Basculas	2000	2000	X		2000	2000	X		3000	3000	X		
29		X	personas	4000	4000	X		5000	5000	X		4000	4000	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SUBA

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo: IPGAN 72
Version: 3
Fecha: Abril de 2012
Pagina: 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
05	04	24	FRIO	22.4	0.3		
05	04	24	CALIENTE	21.8	0.3		
12	04	24	FRIO	21.9	0.3		
12	04	24	CALIENTE	21,6	0.2		
19	04	24	FRIO	22.3	0.2		
19	04	24	CALIENTE	22.1	0.2		
26	04	24	FRIO	22.3	0.2		
26	04	24	CALIENTE	21.9	0.2		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner

Bogotá, marzo 26 de 2024

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520

CERTIFICA:

Que el día 26 de Marzo de 2024 se realizó mantenimiento preventivo a dos (2) equipos HP LAPTOP -15-efl019LA pertenecientes al Comedor Rincón Rubi

- Revisión del antivirus.
- Desinstalación y limpieza de software no necesario o dudosa procedencia.
- Limpieza interna equipos
- limpieza y eliminación de archivos innecesarios borrado en la memoria caché de aplicaciones y cookies.

Cordialmente,



DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520
Cel 3016194945
danielfelgiro96@gmail.com

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

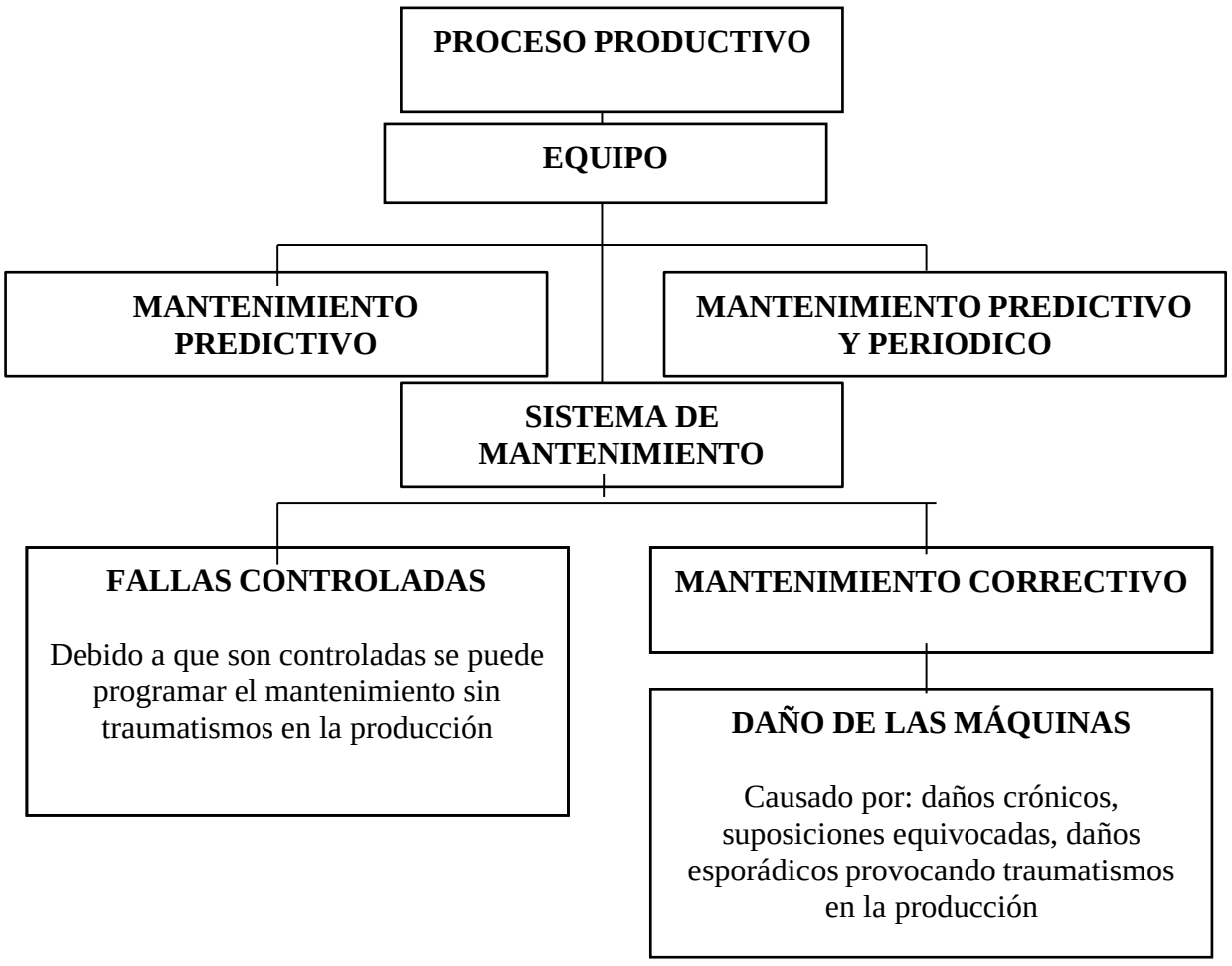
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

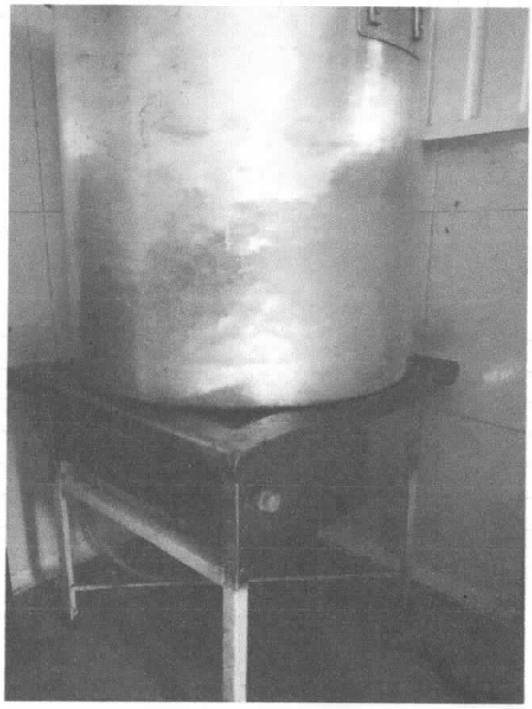
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023												
		ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBR	NOVIEMB	DICIEMB	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN						MTT PREVENTIV						
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:														
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023														

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

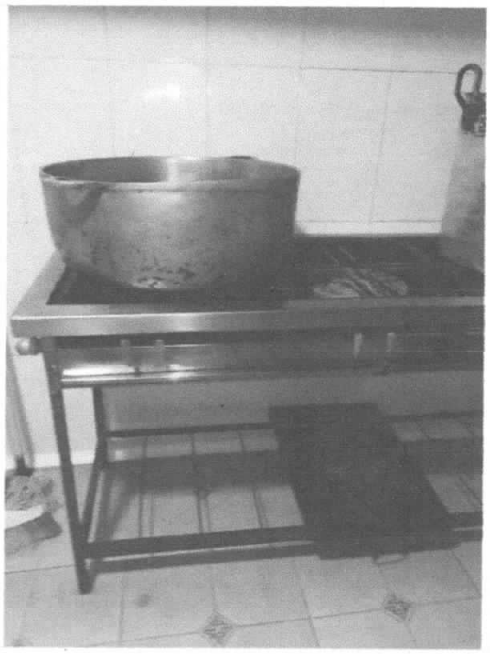
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	
29/12/23	Preventivo	REVISION	
22/03/24	Preventivo	Limpieza Valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO MARCA	**BUENO UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

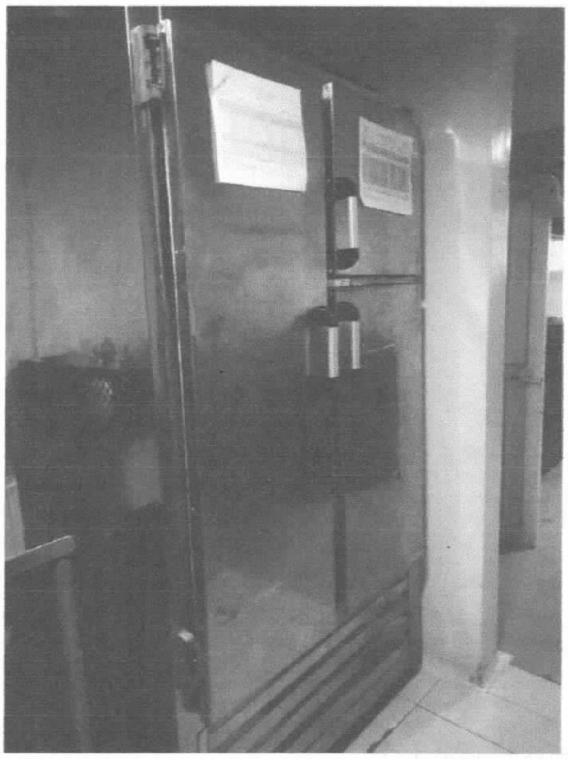
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	
12/08/23	Reparacion	Cambio valvulas y limpieza	
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvulas	
26/12/23	Preventivo	Limpieza valvulas	
22/03/24	Preventivo	Limpieza valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO INOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	
14/12/23	Reparación	Carga de gas y filtro	
20/03/24	Preventivo	Limpieza Condensador	

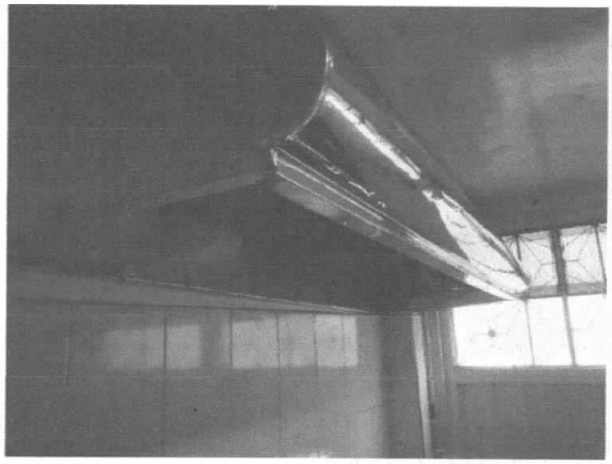
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventaroda	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventaroda	
30/11/23	preventivo	Limpieza Motor	
22/03/24	Preventivo	Limpieza Motor y ventaroda	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	
29/12/23	preventivo	Verificación	
27/03/24		Verificacion Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL	**SAJAR CAPACIDAD 20 LITROS**
COLOR	**METAL**
ESTADO	**BUENO**
MARCA	**SAJOR**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparacion	Cambio Swich	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
29/12/23	preventivo	Limpieza motor	
20/03/24	Preventivo	Limpieza de Motor	

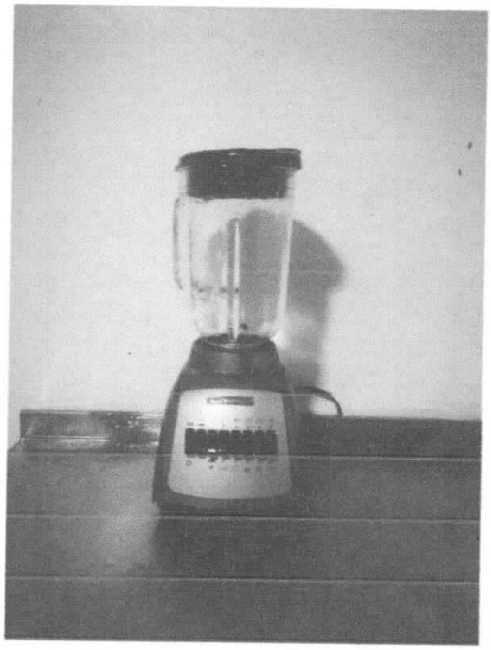
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA

MARCA
BLACK
DEKER
COLOR ROJA



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
30/12/23	preventivo	Limpieza motor	
20/03/24	Preventivo	Limpieza Motor	

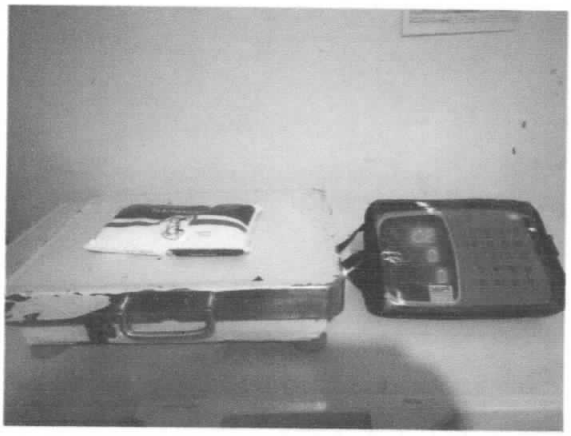
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA
S&B
MODELO
YY



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

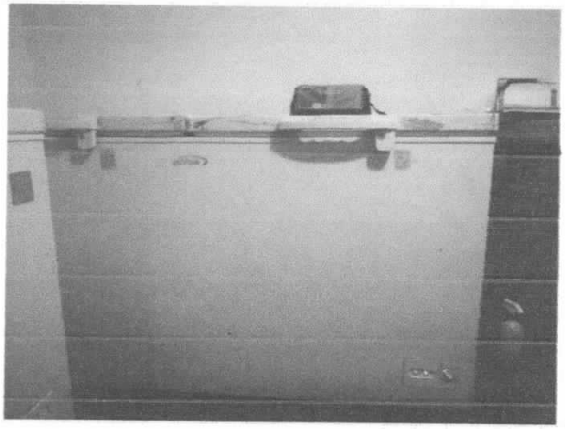
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificacion	
28/09/23	Preventivo	Verificacion	
28/12/23	Preventivo	Verificacion	
27/03/24	Verificacion	Verificacion Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

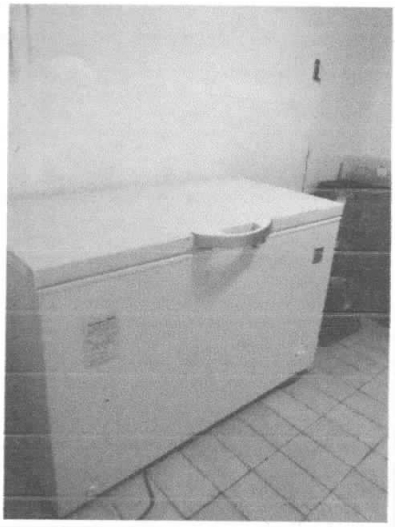
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	
28/12/23	preventivo	Limpieza Condensador	
20/03/24	Preventivo	Limpieza Motor y Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

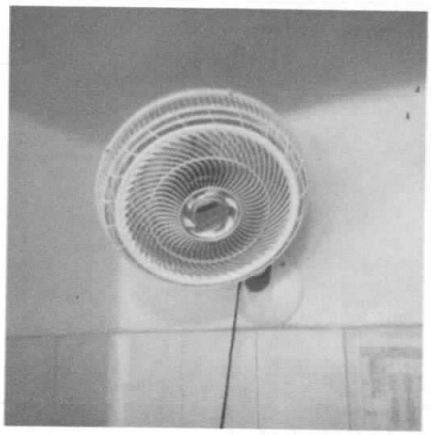
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparativo	Cambio de unidad y mantenimiento gnral.	Oscar Beraus
25/07/23	Preventivo	Limpieza condensador y ventilador.	Oscar Beraus
16/09/23	Preventivo	Limpieza condensador	Oscar Beraus
29/12/23	Preventivo	Limpieza unidad.	Oscar Beraus
20/03/24	Preventivo	Limpieza unidad y condens.	Oscar Beraus

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza	
26/08/23	Preventivo	Limpieza	
26/09/23	preventivo	Limpieza	
26/12/23	preventivo	Limpieza	
21/03/24	Preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionamiento.	
30/12/23	preventivo	Verificacion funcional	
27/03/24	Preventivo	Verificacion funcional	

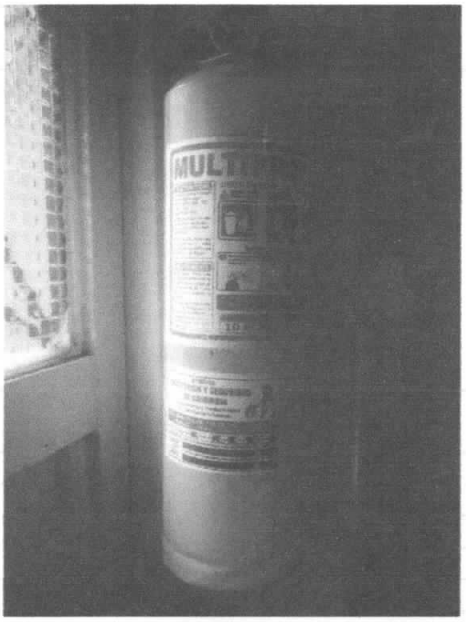
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/08/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	preventivo	se realiza Recarga	
27/03/24	Preventivo	Verificacion	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Revision Estado	
28/08/23	Preventivo	Revision Estado	
28/09/23	preventivo	Revision Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	
Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	
27/03/24	Preventivo	Revision Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificación Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	
27/03/24	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	
29/12/23	preventivo	Completa	
16/03/24	Preventivo	Limpieza general	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO **BUENO**
MARCA **HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Revisión y actualización	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualización	
24/11/23	Preventivo	Revisión y actualización	

26/03/24 Preventivo Recarga y gene + / Oscar Renaud
de los 2 Equipos

BOGOTÁ, MARZO 22 DE2024

CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA

DEBE A:

CARLOS ENRIQUE LEAL

CC 18003399

LA SUMA DE: DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS **($250.000) M/CTE**

POR CONCEPTO DE:

- Mantenimiento preventivo de neveras y equipos de cocina del comedor Rincón Rubi .

Cordialmente,

TECNIFRIO -MULTISERVICIOS
CARLOS ENRIQUE LEAL
CC 18003399
CEL3012191460

Powered by CamScanner

Bogotá, marzo 26 de 2024

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520

CERTIFICA:

Que el día 26 de Marzo de 2024 se realizó mantenimiento preventivo a dos (2) equipos HP LAPTOP -15-efl019LA pertenecientes al Comedor Rincón Rubi

- Revisión del antivirus.
- Desinstalación y limpieza de software no necesario o dudosa procedencia.
- Limpieza interna equipos
- limpieza y eliminación de archivos innecesarios borrado en la memoria caché de aplicaciones y cookies.

Cordialmente,



DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520
Cel 3016194945
danielfelgiro96@gmail.com

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: CORPORACION LA COMETA

MES: MARZO AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
02	x		Gramera	250	250	x		200	200	x		300	300	x		
02		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		3000	3000	x		
02		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
09	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		200	200	x		
09		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		2000	2000	x		
09		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
16	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		300	300	x		
16		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		4000	4000	x		
16		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
23	x		Gramera	2000	200	x		300	300	x		100	100	x		
23		x	Basculas	4000	4000	x		3000	3000	x		4000	4000	x		
23		x	personas	4000	4000	x		3000	3000	x		5000	5000	x		
30	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		100	100	x		
		x	Basculas													
		x	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

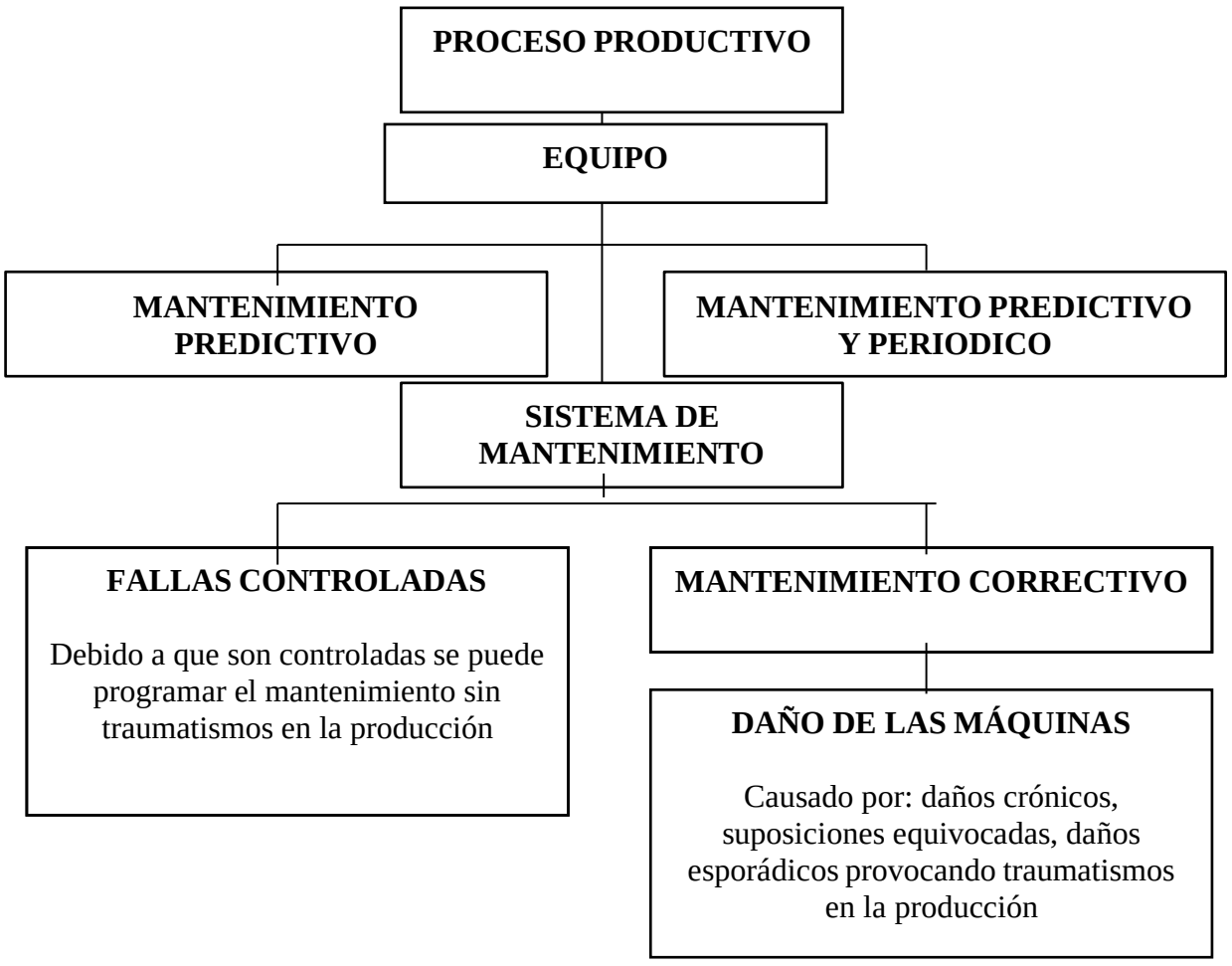
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023												
		ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBR	NOVIEMB	DICIEMB	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN						MTT PREVENTIV						
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:														
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023														

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 **MARCA**
PUESTO **UNIVERSAL**



ESWTADO **BUENO**
MARCA **UNIVERSAL**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	
29/12/23	Preventivo	REVISION	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS **MARCA UNIVERSAL**



ESWTADO **BUENO**
MARCA **UNIVERSAL**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

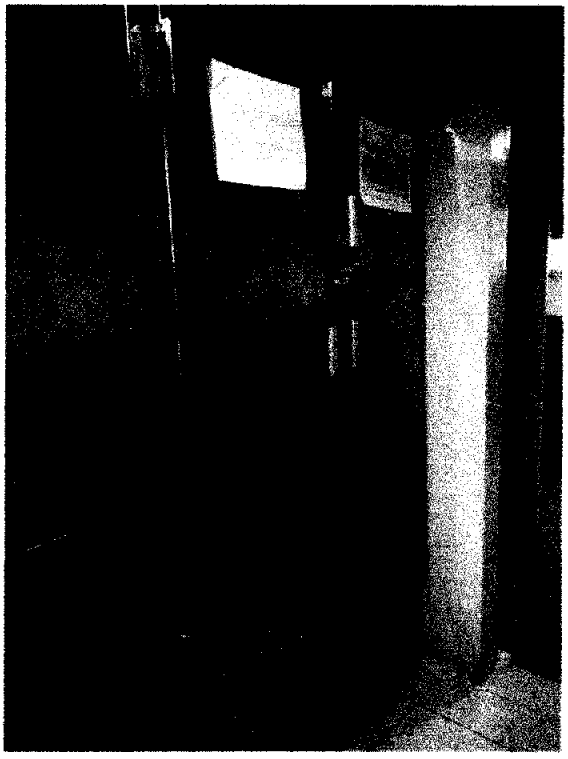
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	
12/08/23	Reparacion	Cambio valvula y limpieza	
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvulas	
28/12/23	preventivo	Limpieza valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX **NEVERA INDUSTRIAL**



ESTADO **BUENO**
COLOR **ACERO INOXIDABLE**

CAPACIDAD 800 LTS
MODELO 670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparacion	Cambio de unidad.	
10/05/23	Reparacion	Cambio de unidad	
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	
14/12/23	Reparacion	Carga de gas y faltivo	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

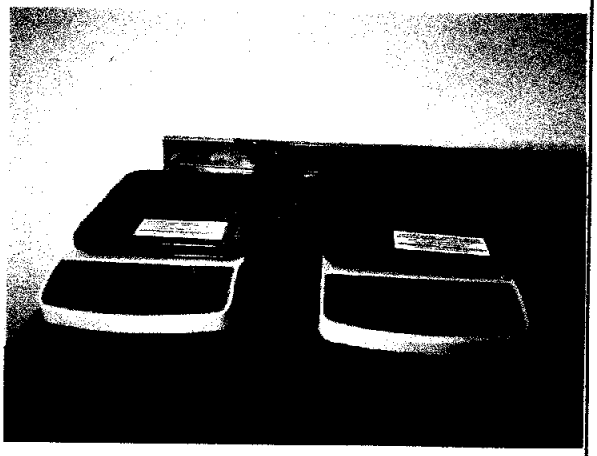
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventilador	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventilador	
30/12/23	preventivo	limpieza Motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificación Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	
29/12/23	preventivo	Verificación	

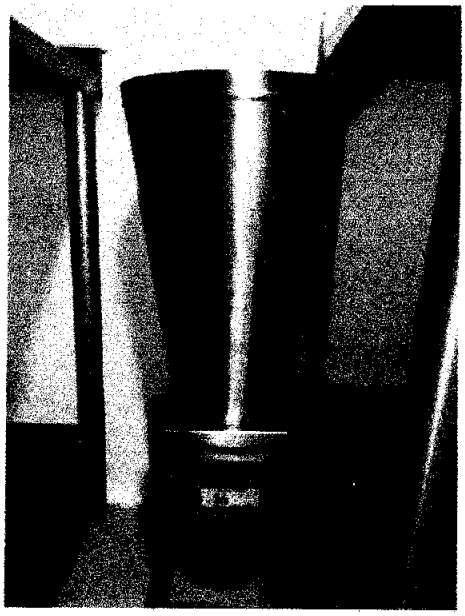
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL

SAJAR
CAPACIDAD
20 LITROS



COLOR **METAL**
ESTADO **BUENO**
MARCA **SAJOR**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparacion	Cambio switch	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
29/12/23	preventivo	Limpieza motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA

MARCA
BLACK
DEKER
COLOR ROJA



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estad	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
30/11/23	Preventivo	Cambio en motor	

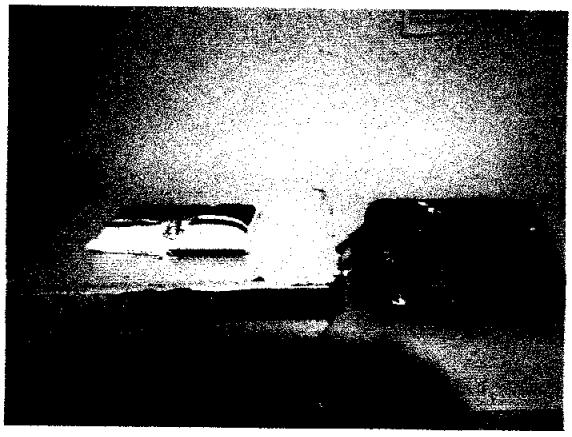
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

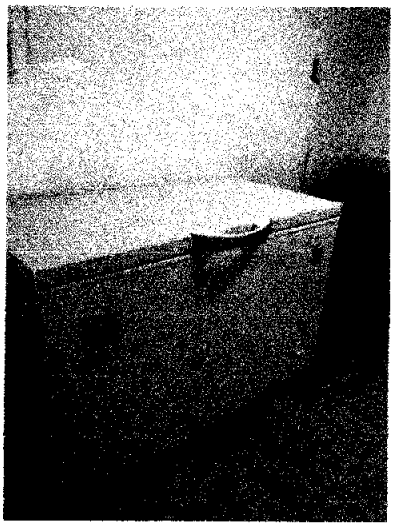
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	Oscar Bonilla
26/08/23	Preventivo	Verificacion	Oscar Bonilla
28/09/23	Preventivo	Verificacion	Oscar Bonilla
28/12/23	Preventivo	Verificación	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA**
ELECTROLUX
318 LTS



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparador	Cambio de unidad y mantenimiento gnes	Oscar Peñaranda
25/07/23	Preventivo	Limpieza Condensador y ventilador	Oscar Peñaranda
16/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Peñaranda
29/12/23	preventivo	Limpieza unidad	

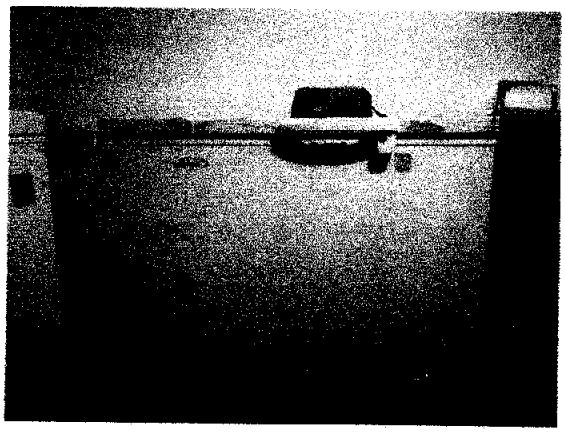
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO

NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO



ESTADO **BUENO**
COLOR **BLANCO**

CAPACIDAD 512 LTS
MODELO CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

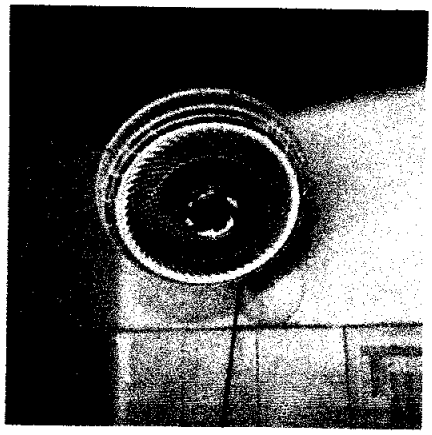
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza condensador	
28/12/23	preventivo	Limpieza Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	limpieza	
26/08/23	Preventivo	limpieza	
26/09/23	preventivo	limpieza	
28/12/23	preventivo	limpieza	

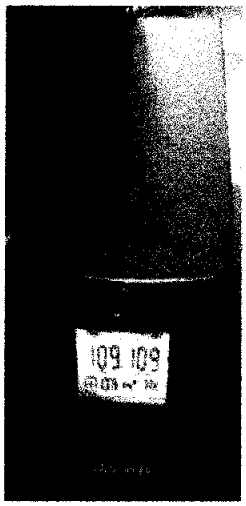
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionam.	
30/12/23	preventivo	Verificacion funcional	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

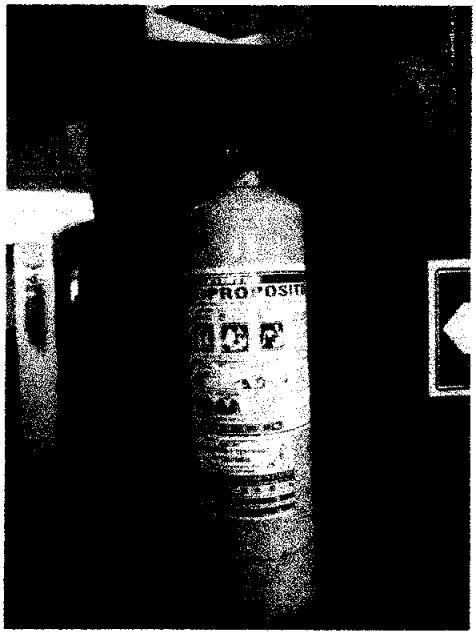
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/03/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	preventivo	se realiza Recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Correctivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Revisión Estado	
28/08/23	Preventivo	Revisión Estado	
28/09/23	Preventivo	Revisión Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	

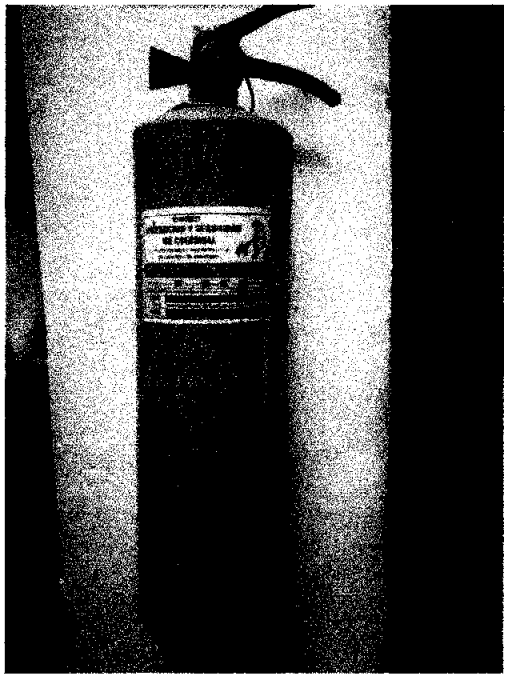
Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/07/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

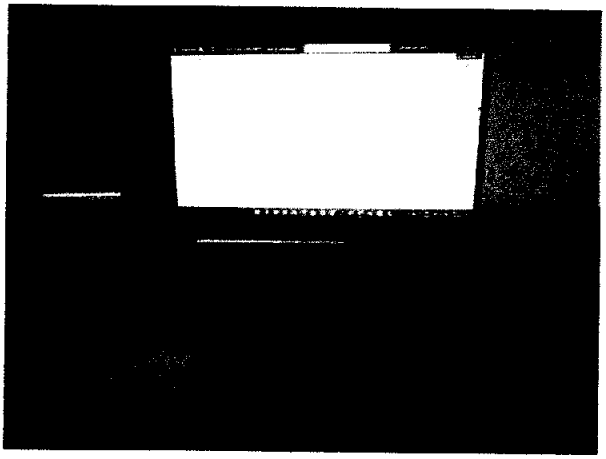
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	
29/12/23	preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO **BUENO**
MARCA **HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Actualizacion	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualizar	
24/11/23	Preventivo	Revision y actualizar	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: CORPORACION LA COMETA

MES: FEBRERO

AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
03	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		300	300	x		
03		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		4000	4000	x		
03		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
10	x		Gramera	250	250	x		200	200	x		100	100	x		
10		x	Basculas	3000	3000	x		4000	4000	x		3000	3000	x		
10		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
17	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		200	200	x		
17		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		4000	4000	x		
17		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
24	x		Gramera	250	250	x		200	200	x		300	300	x		
24		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		4000	4000	x		
24		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
	x		Gramera													
		x	Basculas													
		x	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SUBA

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
1	2	24	FRIO	20.6	0.2		
1	2	24	CALIENTE	20.5	0.3		
8	2	24	FRIO	21.3	0.3		
8	2	24	CALIENTE	21.2	0.2		
15	2	24	FRIO	20.8	0.3		
15	2	24	CALIENTE	20.6	0.3		
22	2	24	FRIO	21.4	0.2		
2	2	24	CALIENTE	21.2	0.3		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

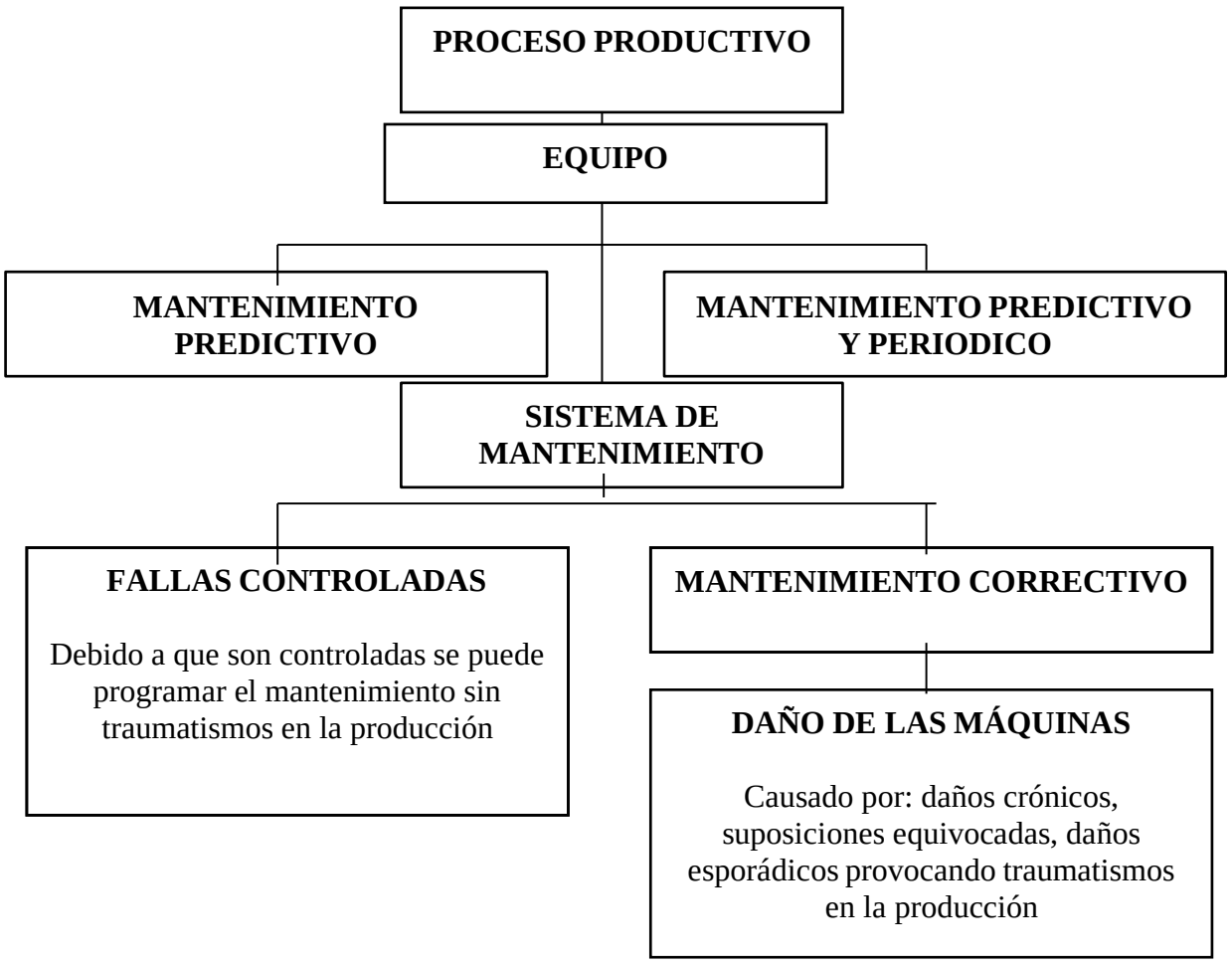
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023												
		ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBR	NOVIEMB	DICIEMB	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN						MTT PREVENTIV						
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV			MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:														
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023														

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 **MARCA**
PUESTO **UNIVERSAL**



ESWTADO **BUENO**
MARCA **UNIVERSAL**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	
29/12/23	Preventivo	REVISION	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS **MARCA UNIVERSAL**



ESWTADO **BUENO**
MARCA **UNIVERSAL**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

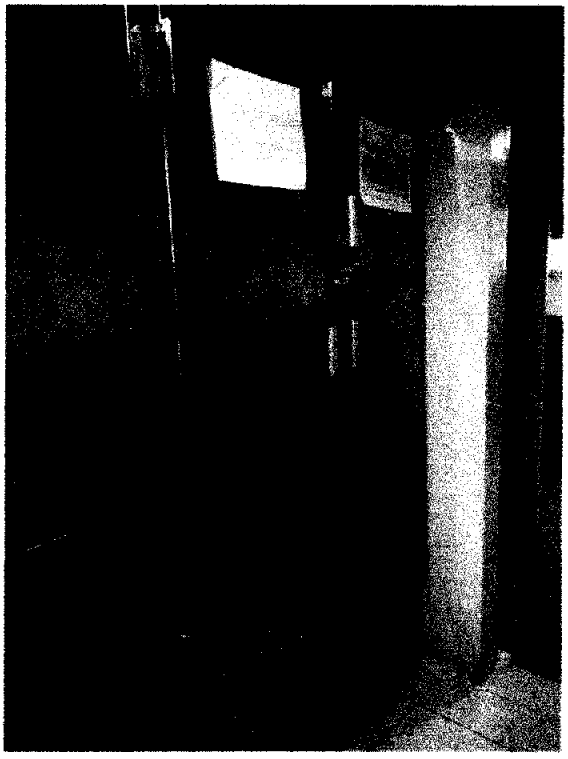
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	
12/08/23	Reparacion	Cambio valvula y limpieza	
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvulas	
28/12/23	preventivo	Limpieza valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX **NEVERA INDUSTRIAL**



ESTADO **BUENO**
COLOR **ACERO INOXIDABLE**

CAPACIDAD 800 LTS
MODELO 670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparacion	Cambio de unidad.	
10/05/23	Reparacion	Cambio de unidad	
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	
14/12/23	Reparacion	Carga de gas y faltivo	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

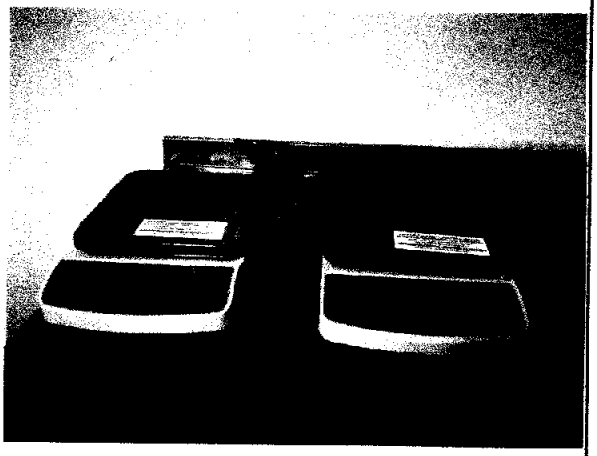
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventilador	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventilador	
30/12/23	preventivo	limpieza Motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificación Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	
29/12/23	preventivo	Verificación	

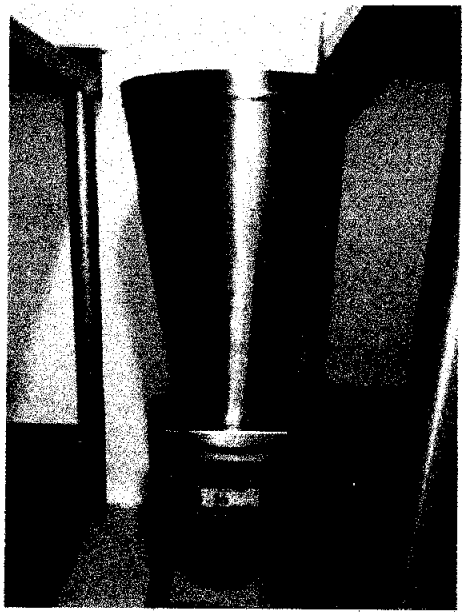
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL

SAJAR
CAPACIDAD
20 LITROS



COLOR **METAL**
ESTADO **BUENO**
MARCA **SAJOR**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparacion	Cambio switch	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
29/12/23	preventivo	Limpieza motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA

MARCA
BLACK
DEKER
COLOR ROJA



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estad	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
30/11/23	Preventivo	Cambio en motor	

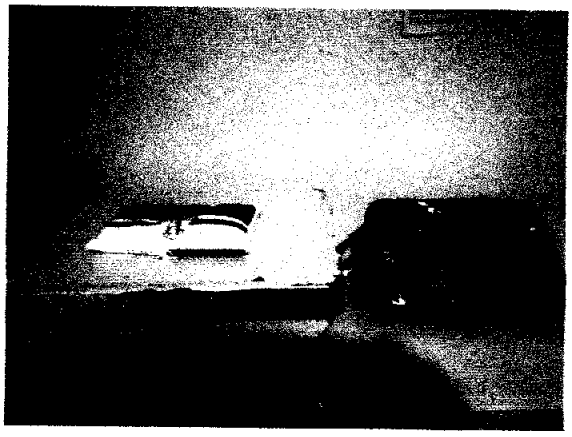
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

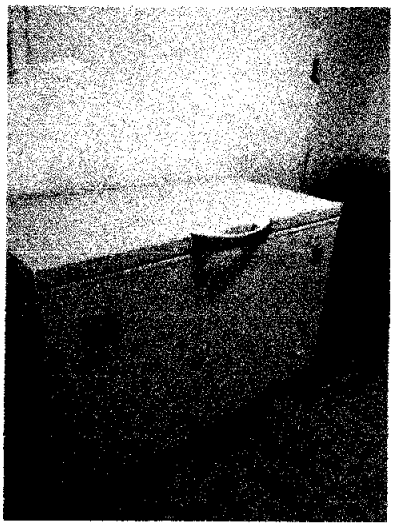
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	Oscar Bonilla
26/08/23	Preventivo	Verificacion	Oscar Bonilla
28/09/23	Preventivo	Verificacion	Oscar Bonilla
28/12/23	Preventivo	Verificación	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA**
ELECTROLUX
318 LTS



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparador	Cambio de unidad y mantenimiento gnes	Oscar Peñaranda
25/07/23	Preventivo	Limpieza Condensador y ventilador	Oscar Peñaranda
16/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Peñaranda
29/12/23	preventivo	Limpieza unidad	

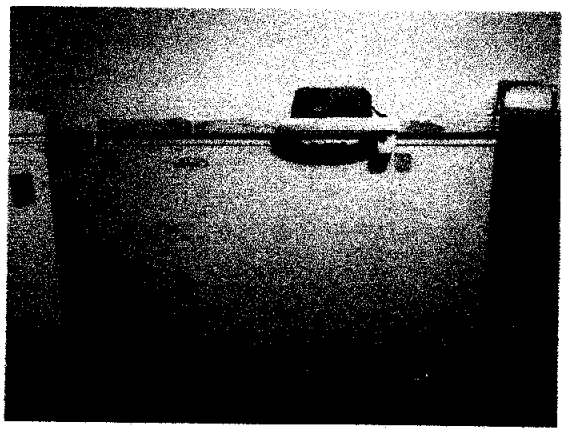
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO

NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO



ESTADO **BUENO**
COLOR **BLANCO**

CAPACIDAD 512 LTS
MODELO CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

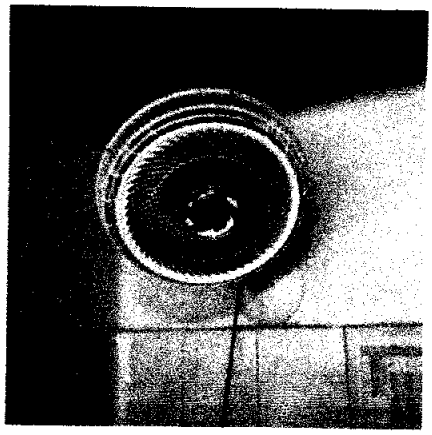
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza condensador	
28/12/23	preventivo	Limpieza Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	limpieza	
26/08/23	Preventivo	limpieza	
26/09/23	preventivo	limpieza	
28/12/23	preventivo	limpieza	

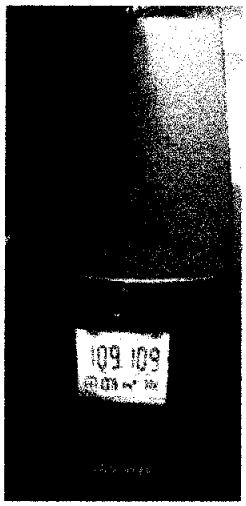
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionam.	
30/12/23	preventivo	Verificacion funcional	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

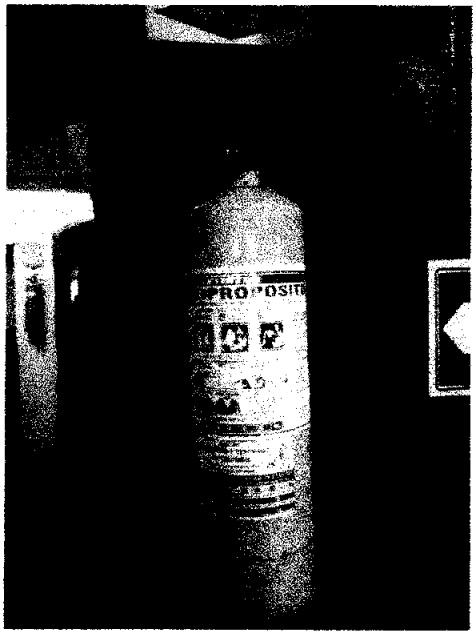
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/03/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	preventivo	se realiza Recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Correctivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Revisión Estado	
28/08/23	Preventivo	Revisión Estado	
28/09/23	Preventivo	Revisión Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	

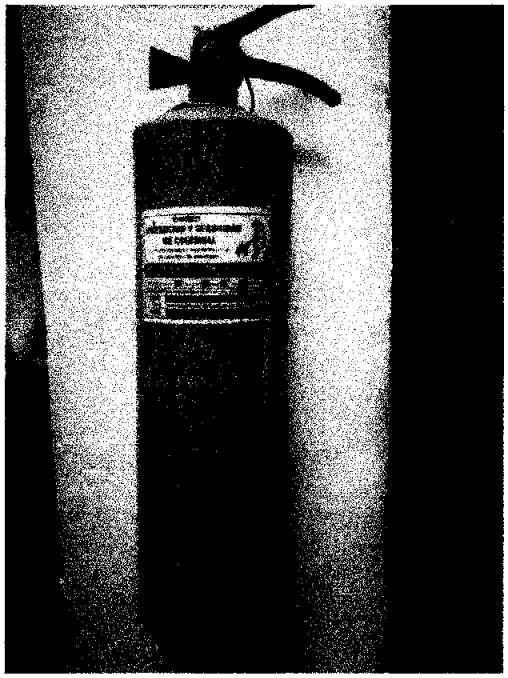
Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/07/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

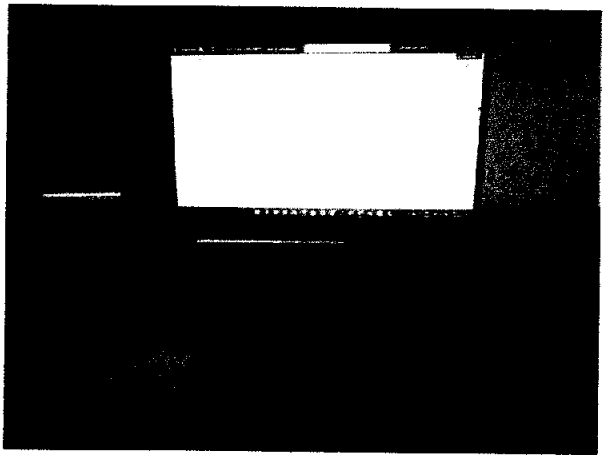
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	
29/12/23	preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**

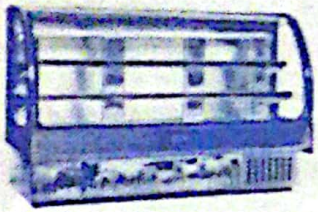


ESTADO **BUENO**
MARCA **HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Actualizacion	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualizar	
24/11/23	Preventivo	Revision y actualizar	



TECNOFRIO L.F.

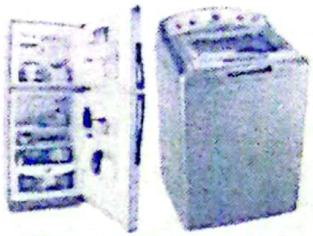
MULTISERVICIOS

CARLOS LEAL
Cel.: 314 391 1677

MARTHA LÓPEZ
Cel.: 312 517 8132

NIT. 18.003.399-2
RÉGIMEN SIMPLIFICADO

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO
Lavadoras - Neveras - Congeladores
Cuartos Fríos y Aire Acondicionado



PRINCIPAL: CALLE 130 No. 94-15 / SEDE: CALLE 130 No. 95-33 - TEL.: 683 9388

SEÑORES: Confiteca la Cometa

DIRECCIÓN: Cra 95 B # 130A - 79

TELÉFONO:

FACTURA

Nº 0662

FECHA

14 | 12 | 2023

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
	Soldadura Soplete cambio de filo carga gas		150.000

OBSERVACIONES:

TOTAL	$	150.000
ABONO	$	
SALDO	$	150.000

NOTA: LA PRESENTE FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGÚN CÓDIGO DE COMERCIO

Firma y Sello Autorizados

TÉCNICO SERVICIO

Firma y Sello Cliente

NIT/C.C.:

IMPRESO POR: H.A.B PUBLICIDAD NIT. 79 460 192-6 CEL.: 305 715 6237

Powered by CamScanner

BOGOTÁ, DICIEMBRE 30 DE 2023

CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA

DEBE A:

WILSON REINEL CUERVO CHALA

CC 79245756

LA SUMA DE: DOSCIENTOS MIL PESOS **$200.000** M/CTE

POR CONCEPTO DE:

Mantenimiento preventivo de los equipos del comedor Comunitario Rincón Rubí durante el mes de diciembre de 2023

SON:

Cordialmente,

WILSON REINEL CUERVO CHALA
CC 79245756
TECNICO EN REFRIGERACION
CEL3012191460

Powered by CamScanner

Bogotá, Noviembre 24 de 2023

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520

CERTIFICA:

Que el día 24 de noviembre se realizó mantenimiento preventivo a dos (2) equipos HP LAPTOP -15-efl019LA pertenecientes al Comedor Rincón Rubi

- Revisión del antivirus.
- Respaldo de datos que tiene almacenados cada equipo.
- Instalación de actualizaciones de seguridad del sistema operativo
- Desinstalación y limpieza de software no necesario o dudosa procedencia.
- Limpieza interna equipos
- limpieza y eliminación de archivos innecesarios borrado en la memoria caché de aplicaciones y cookies.

Cordialmente,

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520
Cel 3016194945
danielfelgiro96@gmail.com

Powered by CamScanner

IDC Ambiental
medio ambiente y seguridad
NIT. 900.509.618-2
Debes ser el cambio que quieres ver en el mundo

[redacted]

No. 4156

Calle 1328 bis No. 103A-85 • Teléfono: 517 8585 Cel.: 310 850 3211 • E-Mail: ventas@idcambiental.co / www.idcambiental.co

Señores: Olivoni.

Dirección: Ciudad:

Nit.: Teléfono: 3117751226.

FECHA: 21.11.23

ORDEN DE COMPRA No.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN 3117751226.	CANTIDAD
	Recarga extintor 10lb 3. ABC PQS.	
	Valor $18.000.	
	$52.000	
	3213084568. Pago	
	~~Cra 7 X 0 #45-1.~~	
	Cra 95B #130A-19.	
	Barrio. Costarica.	

SITIO DE ENTREGA :

FIRMA SELLO
ACEPTACION REMISION

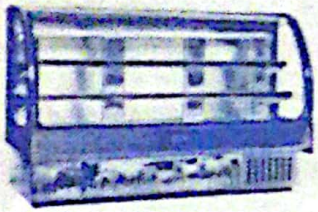
AUTORIZA

NOMBRE DE QUIEN RECIBE

C.C.

FECHA RECIBO

Powered by CamScanner



TECNOFRIO L.F.

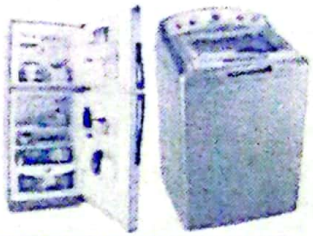
MULTISERVICIOS

CARLOS LEAL
Cel.: 314 391 1677

MARTHA LÓPEZ
Cel.: 312 517 8132

NIT. 18.003.399-2
RÉGIMEN SIMPLIFICADO

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO
Lavadoras - Neveras - Congeladores
Cuartos Fríos y Aire Acondicionado



PRINCIPAL: CALLE 130 No. 94-15 / SEDE: CALLE 130 No. 95-33 - TEL.: 683 9388

SEÑORES: Confiteca la Cometa

DIRECCIÓN: Cra 95 B # 130A - 79

TELÉFONO:

FACTURA

Nº 0662

FECHA

14 | 12 | 2023

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
	Soldadura Soplete cambio de filo carga gas		150.000

OBSERVACIONES:

TOTAL	$	150.000
ABONO	$	
SALDO	$	150.000

NOTA: LA PRESENTE FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGÚN CÓDIGO DE COMERCIO

Firma y Sello Autorizados

TÉCNICO SERVICIO

Firma y Sello Cliente

NIT/C.C.:

IMPRESO POR: H.A.B PUBLICIDAD NIT. 79 460 192-6 CEL.: 305 715 6237

Powered by CamScanner

BOGOTÁ, DICIEMBRE 30 DE 2023

CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA

DEBE A:

WILSON REINEL CUERVO CHALA

CC 79245756

LA SUMA DE: DOSCIENTOS MIL PESOS **$200.000** M/CTE

POR CONCEPTO DE:

Mantenimiento preventivo de los equipos del comedor Comunitario Rincón Rubí durante el mes de diciembre de 2023

SON:

Cordialmente,

WILSON REINEL CUERVO CHALA
CC 79245756
TECNICO EN REFRIGERACION
CEL3012191460

Powered by CamScanner

Bogotá, Noviembre 24 de 2023

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520

CERTIFICA:

Que el día 24 de noviembre se realizó mantenimiento preventivo a dos (2) equipos HP LAPTOP -15-efl019LA pertenecientes al Comedor Rincón Rubi

- Revisión del antivirus.
- Respaldo de datos que tiene almacenados cada equipo.
- Instalación de actualizaciones de seguridad del sistema operativo
- Desinstalación y limpieza de software no necesario o dudosa procedencia.
- Limpieza interna equipos
- limpieza y eliminación de archivos innecesarios borrado en la memoria caché de aplicaciones y cookies.

Cordialmente,

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520
Cel 3016194945
danielfelgiro96@gmail.com

Powered by CamScanner

IDC Ambiental
medio ambiente y seguridad
NIT. 900.509.618-2
Debes ser el cambio que quieres ver en el mundo

[redacted]

No. 4156

Calle 1328 bis No. 103A-85 • Teléfono: 517 8585 Cel.: 310 850 3211 • E-Mail: ventas@idcambiental.co / www.idcambiental.co

Señores: Olivoni.

Dirección: Ciudad:

Nit.: Teléfono: 3117751226.

FECHA: 21.11.23

ORDEN DE COMPRA No.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN 3117751226.	CANTIDAD
	Recarga extintor 10lb 3. ABC PQS.	
	Valor $18.000.	
	$52.000	
	3213084568. Pago	
	~~Cra 7 X 0 #45-1.~~	
	Cra 95B #130A-19.	
	Barrio. Costarica.	

SITIO DE ENTREGA :

FIRMA SELLO
ACEPTACION REMISION

AUTORIZA

NOMBRE DE QUIEN RECIBE

C.C.

FECHA RECIBO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: CORPORACION LA COMETA

MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
02	x		Gramera	250	250	x		200	200	x		300	300	x		
02		x	Basculas	1000	1000	x		2000	2000	x		3000	3000	x		
02		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
09	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		200	200	x		
09		x	Basculas	2000	2000	x		1000	1000	x		2000	2000	x		
09		x	personas	4000	4000	x		3500	3500	x		5000	5000	x		
16	x		Gramera	250	250	x		200	200	x		500	500	x		
16		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		2000	2000	x		
16		x	personas	4000	4000	x		5000	500	x		4000	4000	x		
23	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		300	300	x		
23		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		2000	2000	x		
23		x	personas	4000	4000	x		3500	3500	x		4000	4000	x		
30	x		Gramera	200	200	x		100	100	x		150	150	x		
30		x	Basculas	2000	2000	x		4000	4000	x		2000	2000	x		
30		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
Secretaría
Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SUBA

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
02	12	23	FRIO	22.4	-14.1		
02	12	23	CALIENTE	21.8	88.7		
09	12	23	FRIO	22.6	-13.6		
09	12	23	CALIENTE	22.1	93.8		
16	12	23	FRIO	21.8	-15		
16	12	23	CALIENTE	20.3	90.6		
23	12	23	FRIO	21.4	-16.2		
23	12	23	CALIENTE	20.8	92.3		
30	12	23	FRIO	22.7	-14.1		
30	12	23	CALIENTE	22.4	91.7		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: CORPORACION LA COMETA

MES: ENERO AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
6	x		Gramera	250	250	X		200	200	X		100	100	x		
6		X	Basculas	3000	3000	X		2000	2000	x		3000	3000	x		
6		X	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
13	x		Gramera	200	200	x		300	300	x		200	200	x		
13		X	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		4000	4000	x		
13		X	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
20	x		Gramera	250	250	X		200	200	x		100	100	x		
20		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	x		4000	4000	x		
20		X	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
27	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		150	150	X		
27		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		2000	2000	x		
27		X	personas	5000	5000	x		4000	4000	x		5000	5000	x		
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE: Oscar Benavides

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SUBA

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
4	01	24	FRIO	21.3	0.3		
4	01	24	CALIENTE	20.8	0.2		
11	01	24	FRIO	20.7	0,2		
11	01	24	CALIENTE	20.5	0.2		
18	01	24	FRIO	22.3	0.3		
18	01	24	CALIENTE	22.1	0.2		
25	01	24	FRIO	20.7	0.2		
25	01	24	CALIENTE	20.5	0.2		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

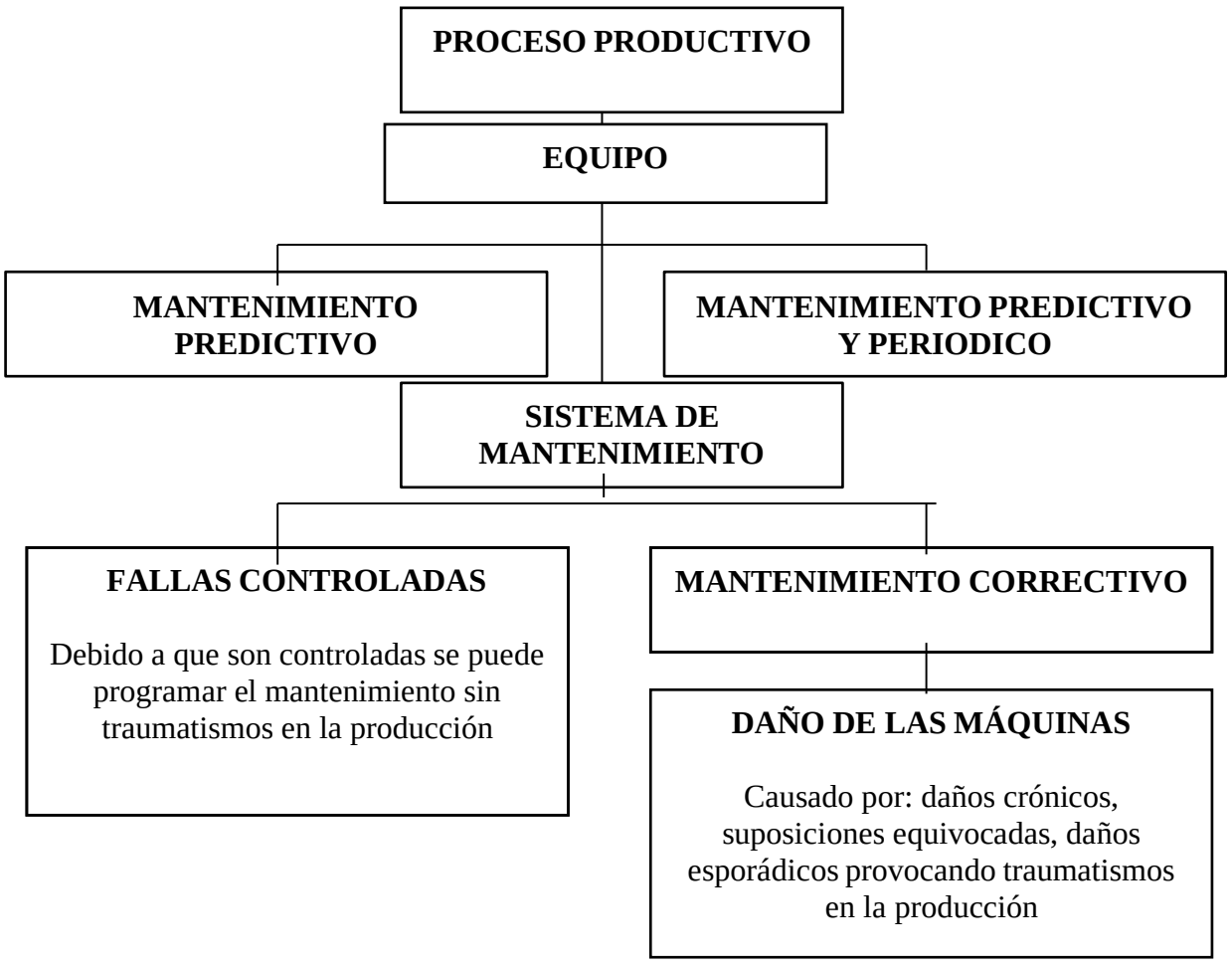
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023											
		ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	DIC
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN											
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN	06/10/2022 reparacion swicht	MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:													
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023													

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 **MARCA**
PUESTO **UNIVERSAL**



ESWTADO **BUENO**
MARCA **UNIVERSAL**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	
29/12/23	Preventivo	REVISION	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS **MARCA UNIVERSAL**



ESWTADO **BUENO**
MARCA **UNIVERSAL**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

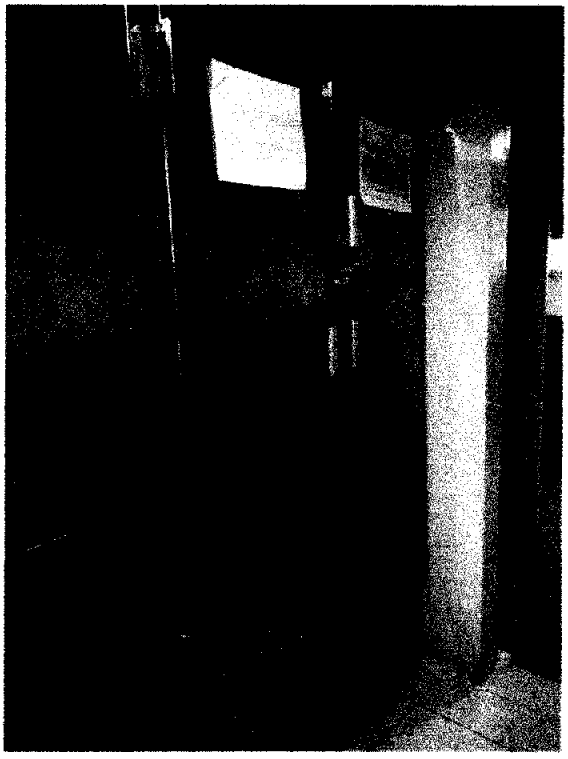
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	
12/08/23	Reparacion	Cambio valvula y limpieza	
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvulas	
28/12/23	preventivo	Limpieza valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX **NEVERA INDUSTRIAL**



ESTADO **BUENO**
COLOR **ACERO INOXIDABLE**

CAPACIDAD 800 LTS
MODELO 670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparacion	Cambio de unidad.	
10/05/23	Reparacion	Cambio de unidad	
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	
14/12/23	Reparacion	Carga de gas y faltivo	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

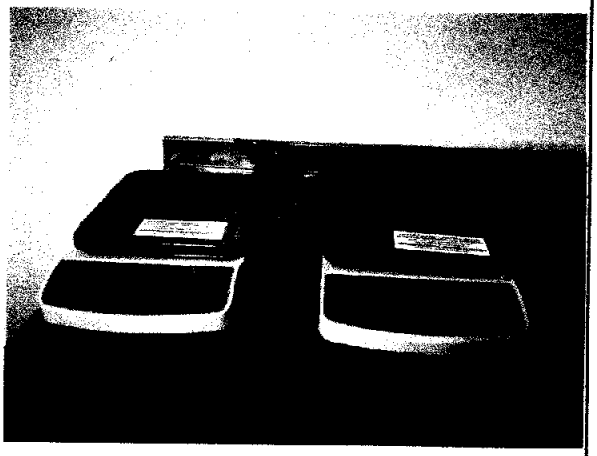
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventilador	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventilador	
30/12/23	preventivo	limpieza Motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificación Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	
29/12/23	preventivo	Verificación	

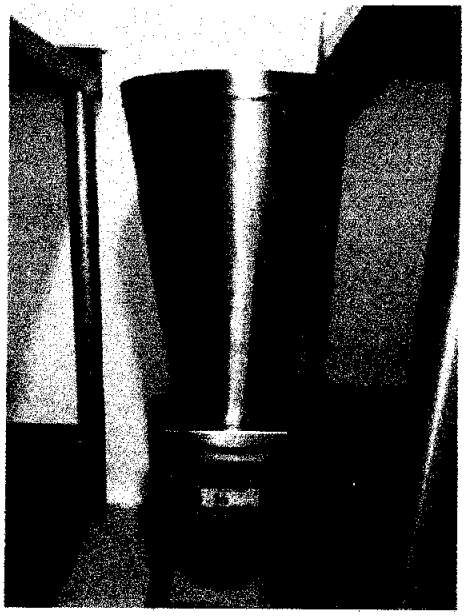
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL

SAJAR
CAPACIDAD
20 LITROS



COLOR **METAL**
ESTADO **BUENO**
MARCA **SAJOR**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparacion	Cambio switch	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
29/12/23	preventivo	Limpieza motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA

MARCA
BLACK
DEKER
COLOR ROJA



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estad	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	
30/11/23	Preventivo	Cambio en motor	

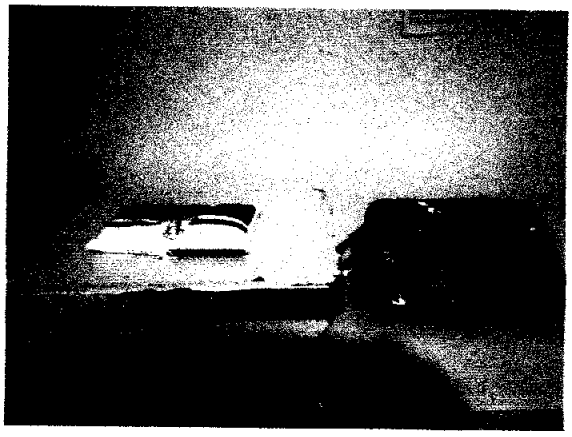
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

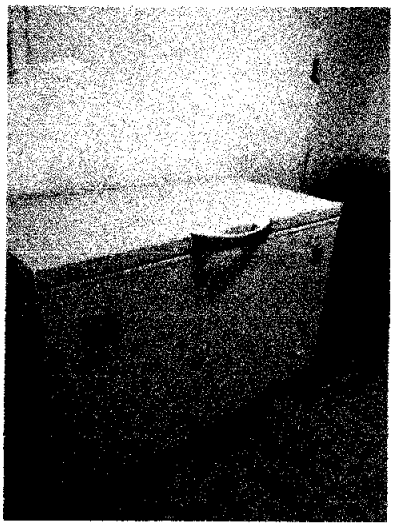
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	Oscar Bonilla
26/08/23	Preventivo	Verificacion	Oscar Bonilla
28/09/23	Preventivo	Verificacion	Oscar Bonilla
28/12/23	Preventivo	Verificación	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA**
ELECTROLUX
318 LTS



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparador	Cambio de unidad y mantenimiento gnes	Oscar Peñaranda
25/07/23	Preventivo	Limpieza Condensador y ventilador	Oscar Peñaranda
16/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Peñaranda
29/12/23	preventivo	Limpieza unidad	

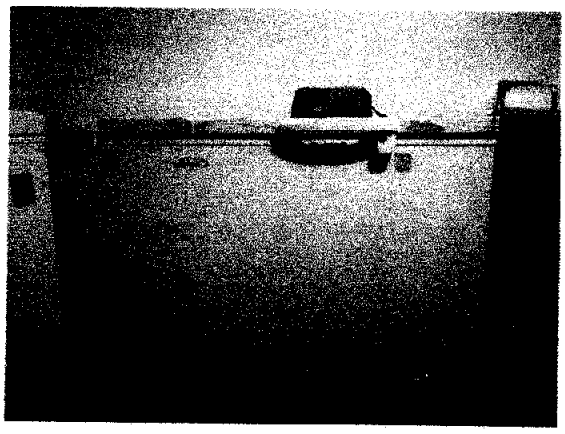
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO

NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO



ESTADO **BUENO**
COLOR **BLANCO**

CAPACIDAD 512 LTS
MODELO CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

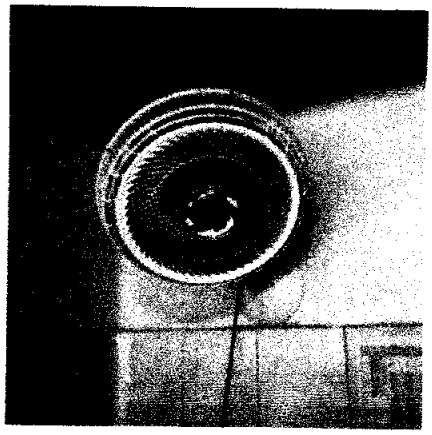
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza condensador	
28/12/23	preventivo	Limpieza Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	limpieza	
26/08/23	Preventivo	limpieza	
26/09/23	preventivo	limpieza	
28/12/23	preventivo	limpieza	

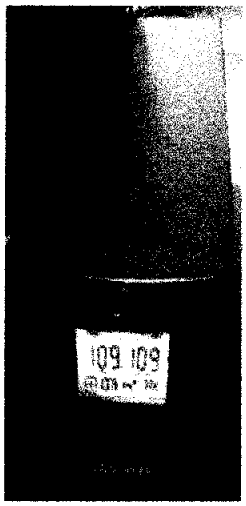
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionam.	
30/12/23	preventivo	Verificacion funcional	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

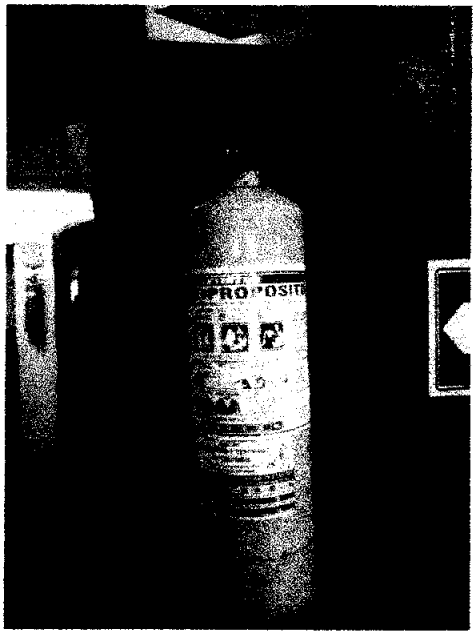
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/03/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	preventivo	se realiza Recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Correctivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Revisión Estado	
28/08/23	Preventivo	Revisión Estado	
28/09/23	Preventivo	Revisión Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	

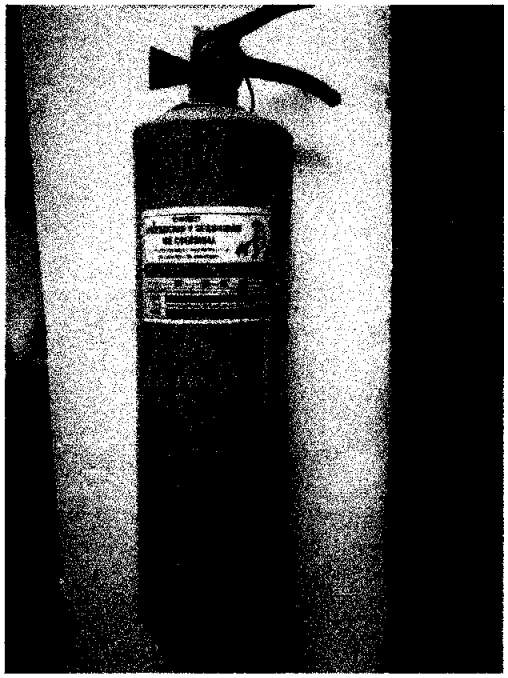
Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**



Estado bueno y cargado

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/07/23	Preventivo	Verificacion Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificacion Estado	
21/11/23	Preventivo	Se realiza recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

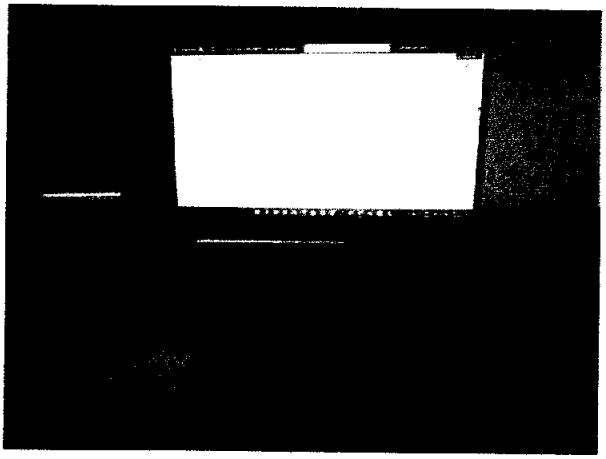
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	
29/12/23	preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**

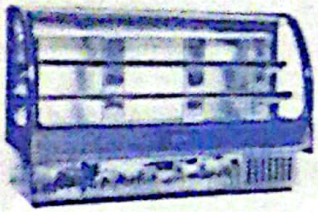


ESTADO **BUENO**
MARCA **HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Actualizacion	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualizar	
24/11/23	Preventivo	Revision y actualizar	



TECNOFRIO L.F.

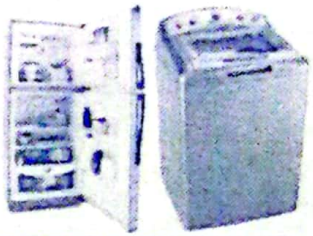
MULTISERVICIOS

CARLOS LEAL
Cel.: 314 391 1677

MARTHA LÓPEZ
Cel.: 312 517 8132

NIT. 18.003.399-2
RÉGIMEN SIMPLIFICADO

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO
Lavadoras - Neveras - Congeladores
Cuartos Fríos y Aire Acondicionado



PRINCIPAL: CALLE 130 No. 94-15 / SEDE: CALLE 130 No. 95-33 - TEL.: 683 9388

SEÑORES: Confiteca la Cometa

DIRECCIÓN: Cra 95 B # 130A - 79

TELÉFONO:

FACTURA

Nº 0662

FECHA

14 | 12 | 2023

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
	Soldadura Soplete cambio de filo carga gas		150.000

OBSERVACIONES:

TOTAL	$	150.000
ABONO	$	
SALDO	$	150.000

NOTA: LA PRESENTE FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGÚN CÓDIGO DE COMERCIO

Firma y Sello Autorizados

TÉCNICO SERVICIO

Firma y Sello Cliente

NIT/C.C.:

IMPRESO POR: H.A.B PUBLICIDAD NIT. 79 460 192-6 CEL.: 305 715 6237

Powered by CamScanner

BOGOTÁ, DICIEMBRE 30 DE 2023

CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA

DEBE A:

WILSON REINEL CUERVO CHALA

CC 79245756

LA SUMA DE: DOSCIENTOS MIL PESOS **$200.000** M/CTE

POR CONCEPTO DE:

Mantenimiento preventivo de los equipos del comedor Comunitario Rincón Rubí durante el mes de diciembre de 2023

SON:

Cordialmente,

WILSON REINEL CUERVO CHALA
CC 79245756
TECNICO EN REFRIGERACION
CEL3012191460

Powered by CamScanner

Bogotá, Noviembre 24 de 2023

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520

CERTIFICA:

Que el día 24 de noviembre se realizó mantenimiento preventivo a dos (2) equipos HP LAPTOP -15-efl019LA pertenecientes al Comedor Rincón Rubi

- Revisión del antivirus.
- Respaldo de datos que tiene almacenados cada equipo.
- Instalación de actualizaciones de seguridad del sistema operativo
- Desinstalación y limpieza de software no necesario o dudosa procedencia.
- Limpieza interna equipos
- limpieza y eliminación de archivos innecesarios borrado en la memoria caché de aplicaciones y cookies.

Cordialmente,

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520
Cel 3016194945
danielfelgiro96@gmail.com

Powered by CamScanner

IDC Ambiental
medio ambiente y seguridad
NIT. 900.509.618-2
Debes ser el cambio que quieres ver en el mundo

[redacted]

No. 4156

Calle 1328 bis No. 103A-85 • Teléfono: 517 8585 Cel.: 310 850 3211 • E-Mail: ventas@idcambiental.co / www.idcambiental.co

Señores: Olivoni.

Dirección: Ciudad:

Nit.: Teléfono: 3117751226.

FECHA: 21.11.23

ORDEN DE COMPRA No.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN 3117751226.	CANTIDAD
	Recarga extintor 10lb 3. ABC PQS.	
	Valor $18.000.	
	$52.000	
	3213084568. Pago	
	~~Cra 7 X 0 #45-1.~~	
	Cra 95B #130A-19.	
	Barrio. Costarica.	

SITIO DE ENTREGA :

FIRMA SELLO
ACEPTACION REMISION

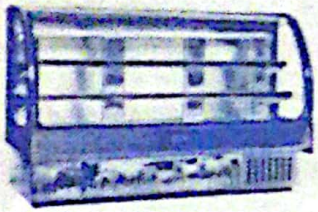
AUTORIZA

NOMBRE DE QUIEN RECIBE

C.C.

FECHA RECIBO

Powered by CamScanner



TECNOFRIO L.F.

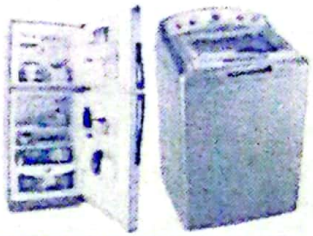
MULTISERVICIOS

CARLOS LEAL
Cel.: 314 391 1677

MARTHA LÓPEZ
Cel.: 312 517 8132

NIT. 18.003.399-2
RÉGIMEN SIMPLIFICADO

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO
Lavadoras - Neveras - Congeladores
Cuartos Fríos y Aire Acondicionado



PRINCIPAL: CALLE 130 No. 94-15 / SEDE: CALLE 130 No. 95-33 - TEL.: 683 9388

SEÑORES: Confiteca la Cometa

DIRECCIÓN: Cra 95 B # 130A - 79

TELÉFONO:

FACTURA

Nº 0662

FECHA

14 | 12 | 2023

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
	Soldadura Soplete cambio de filo carga gas		150.000

OBSERVACIONES:

TOTAL	$	150.000
ABONO	$	
SALDO	$	150.000

NOTA: LA PRESENTE FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGÚN CÓDIGO DE COMERCIO

Firma y Sello Autorizados

TÉCNICO SERVICIO

Firma y Sello Cliente

NIT/C.C.:

IMPRESO POR: H.A.B PUBLICIDAD NIT. 79 460 192-6 CEL.: 305 715 6237

Powered by CamScanner

BOGOTÁ, DICIEMBRE 30 DE 2023

CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA - LA COMETA

DEBE A:

WILSON REINEL CUERVO CHALA

CC 79245756

LA SUMA DE: DOSCIENTOS MIL PESOS **$200.000** M/CTE

POR CONCEPTO DE:

Mantenimiento preventivo de los equipos del comedor Comunitario Rincón Rubí durante el mes de diciembre de 2023

SON:

Cordialmente,

WILSON REINEL CUERVO CHALA
CC 79245756
TECNICO EN REFRIGERACION
CEL3012191460

Powered by CamScanner

Bogotá, Noviembre 24 de 2023

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520

CERTIFICA:

Que el día 24 de noviembre se realizó mantenimiento preventivo a dos (2) equipos HP LAPTOP -15-efl019LA pertenecientes al Comedor Rincón Rubi

- Revisión del antivirus.
- Respaldo de datos que tiene almacenados cada equipo.
- Instalación de actualizaciones de seguridad del sistema operativo
- Desinstalación y limpieza de software no necesario o dudosa procedencia.
- Limpieza interna equipos
- limpieza y eliminación de archivos innecesarios borrado en la memoria caché de aplicaciones y cookies.

Cordialmente,

DANIEL FELIPE GIRAL
CC 1020821520
Cel 3016194945
danielfelgiro96@gmail.com

Powered by CamScanner

IDC Ambiental
medio ambiente y seguridad
NIT. 900.509.618-2
Debes ser el cambio que quieres ver en el mundo

[redacted]

No. 4156

Calle 1328 bis No. 103A-85 • Teléfono: 517 8585 Cel.: 310 850 3211 • E-Mail: ventas@idcambiental.co / www.idcambiental.co

Señores: Olivoni.

Dirección: Ciudad:

Nit.: Teléfono: 3117751226.

FECHA: 21.11.23

ORDEN DE COMPRA No.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN 3117751226.	CANTIDAD
	Recarga extintor 10lb 3. ABC PQS.	
	Valor $18.000.	
	$52.000	
	3213084568. Pago	
	~~Cra 7 X 0 #45-1.~~	
	Cra 95B #130A-19.	
	Barrio. Costarica.	

SITIO DE ENTREGA :

FIRMA SELLO
ACEPTACION REMISION

AUTORIZA

NOMBRE DE QUIEN RECIBE

C.C.

FECHA RECIBO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: CORPORACION LA COMETA

MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
02	x		Gramera	250	250	x		200	200	x		300	300	x		
02		x	Basculas	1000	1000	x		2000	2000	x		3000	3000	x		
02		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		
09	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		200	200	x		
09		x	Basculas	2000	2000	x		1000	1000	x		2000	2000	x		
09		x	personas	4000	4000	x		3500	3500	x		5000	5000	x		
16	x		Gramera	250	250	x		200	200	x		500	500	x		
16		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		2000	2000	x		
16		x	personas	4000	4000	x		5000	500	x		4000	4000	x		
23	x		Gramera	200	200	x		250	250	x		300	300	x		
23		x	Basculas	2000	2000	x		3000	3000	x		2000	2000	x		
23		x	personas	4000	4000	x		3500	3500	x		4000	4000	x		
30	x		Gramera	200	200	x		100	100	x		150	150	x		
30		x	Basculas	2000	2000	x		4000	4000	x		2000	2000	x		
30		x	personas	4000	4000	x		5000	5000	x		4000	4000	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
Secretaría
Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SUBA

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
02	12	23	FRIO	22.4	-14.1		
02	12	23	CALIENTE	21.8	88.7		
09	12	23	FRIO	22.6	-13.6		
09	12	23	CALIENTE	22.1	93.8		
16	12	23	FRIO	21.8	-15		
16	12	23	CALIENTE	20.3	90.6		
23	12	23	FRIO	21.4	-16.2		
23	12	23	CALIENTE	20.8	92.3		
30	12	23	FRIO	22.7	-14.1		
30	12	23	CALIENTE	22.4	91.7		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

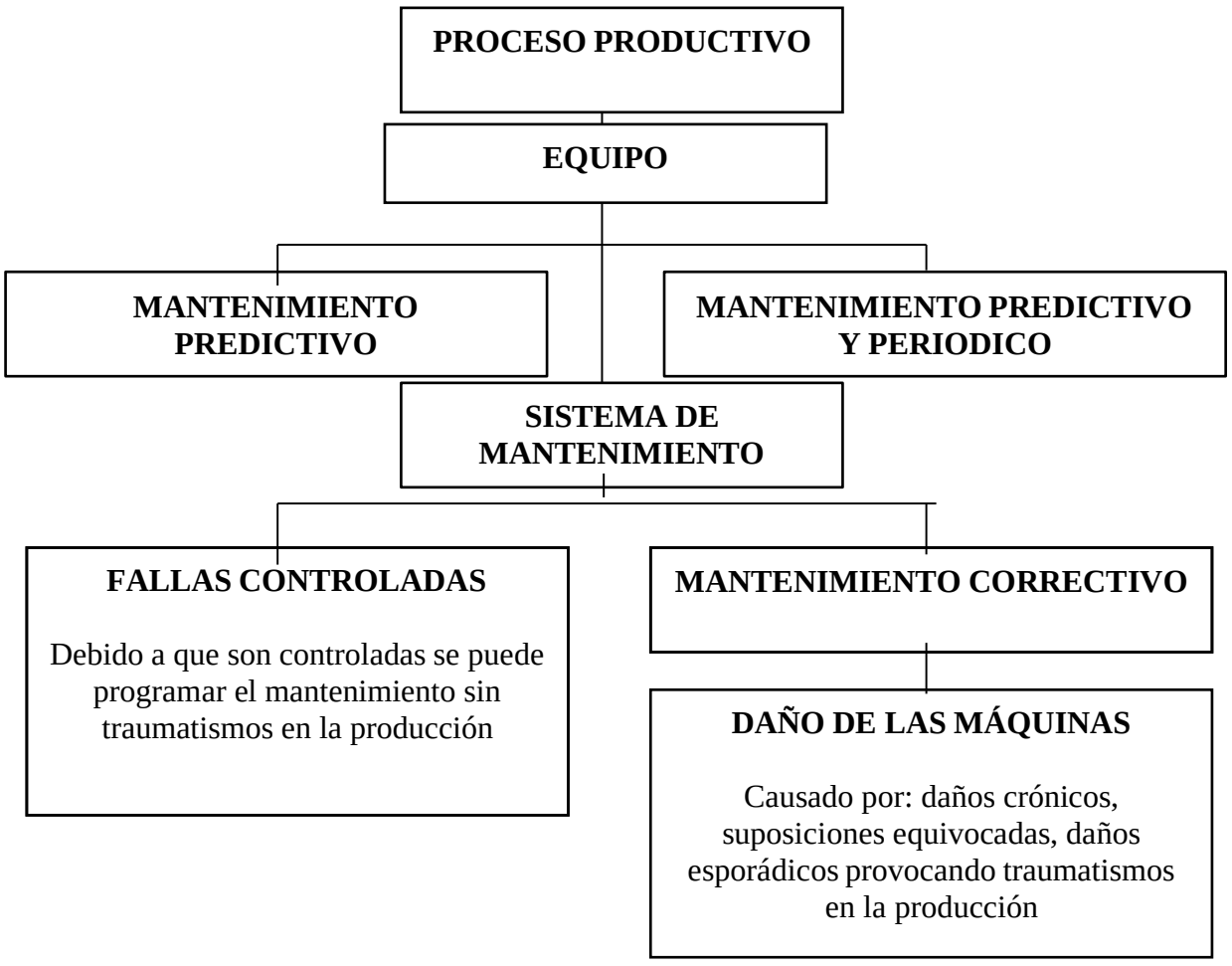
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

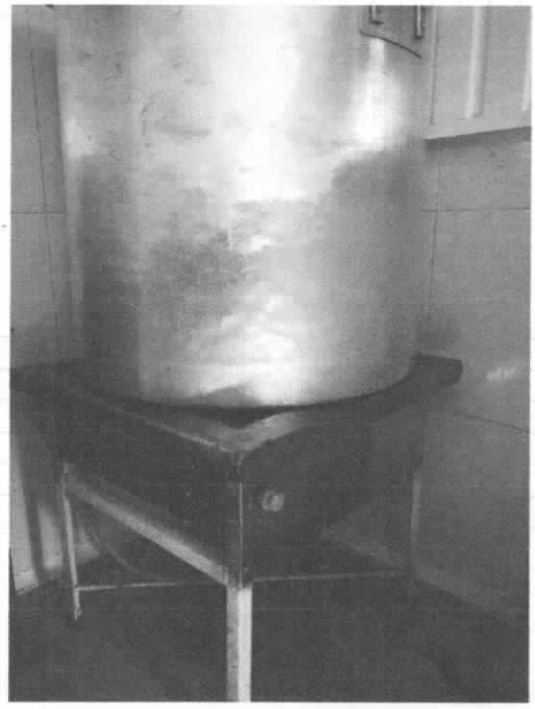
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023											
		ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	DIC
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN											
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN	06/10/2022 reparacion swicht	MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:													
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023													

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

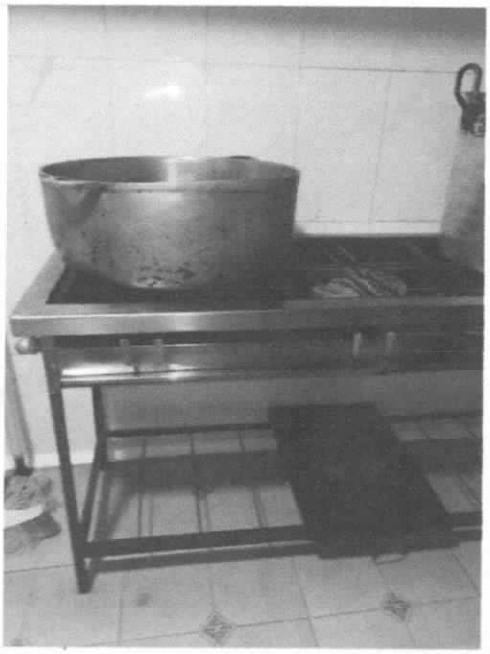
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Cesar Bonard
12/08/23	Reparación	Cambio valvula y limpieza	Cesar Bonard
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvula	Cesar Bonard

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO INOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	Oscar Peraza
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	Oscar Peraza
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Peraza

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventanilla	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventanilla	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificación Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL

SAJAR
CAPACIDAD
20 LITROS



COLOR **METAL**
ESTADO **BUENO**
MARCA **SAJOR**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

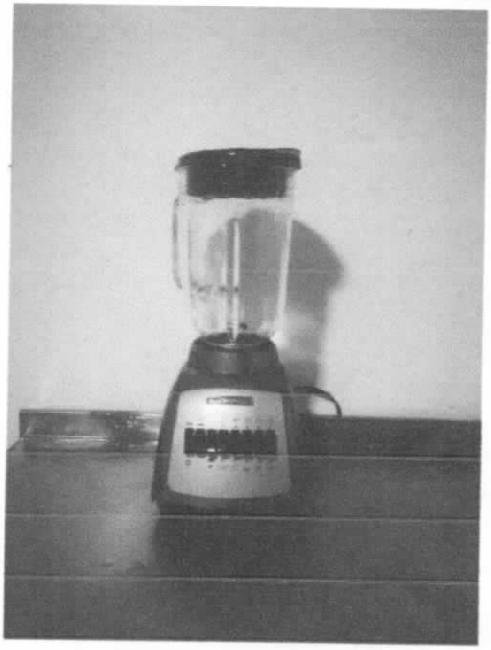
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparación	Cambio Swich	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA** **BLACK** **DEKER** **COLOR ROJA**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	Cesar Roman
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	Cesar Roman
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	Cesar Roman

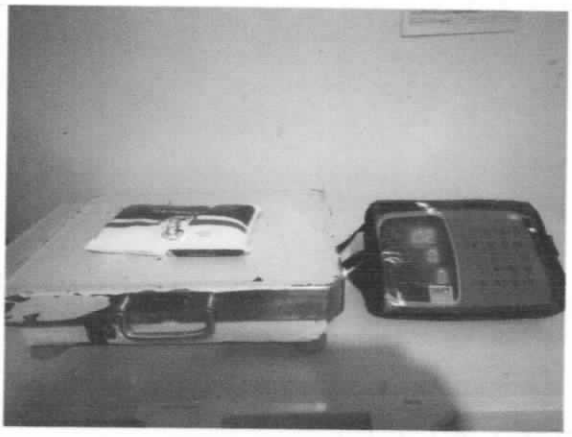
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

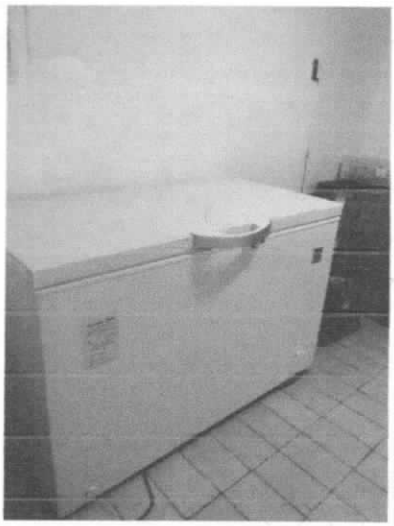
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificacion	
28/09/23	Preventivo	Verificacion	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

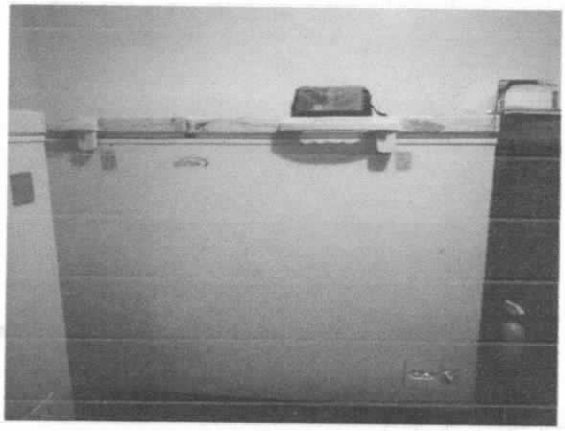
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparativo	Cambio de unidad y mantenimiento general	Oscar Beraus
25/07/23	Preventivo	Limpieza Condensador y ventilador	Oscar Beraus
16/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Beraus

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza y	
26/08/23	Preventivo	Limpieza	
26/09/23	Preventivo	Una prera	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

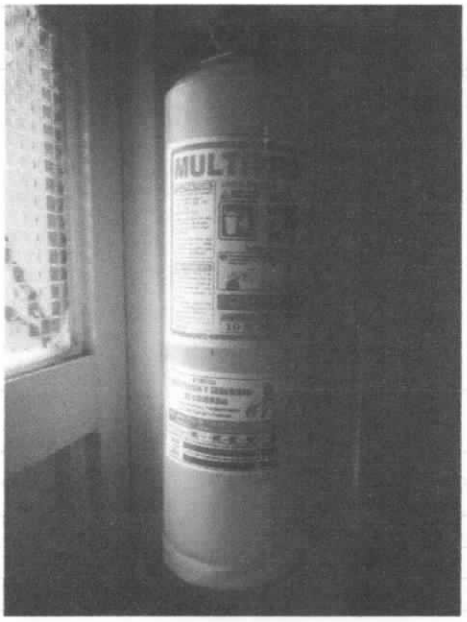
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionamiento.	Oscar Perez

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/08/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recargel	Oscar Perez
26/04/23	Preventivo	Revision estado	Oscar Perez
28/08/23	Preventivo	Revision Estado	Oscar Perez
28/09/23	Preventivo	Revision Estado	Oscar Perez

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/07/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Reformateo actualizacion	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualizacion	

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: CORPORACION LA COMETA

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
4	X		Gramera	200	200	X		250	250	X		100	100	X		
4		X	Basculas	3000	3000	X		4000	4000	X		2000	2000	X		
4		X	personas	4000	4000	X		5000	5000	X		2000	2000	X		
11	X		Gramera	300	300	X		200	200	X		150	150	X		
11		X	Basculas	2000	2000	X		4000	4000	X		4000	4000	X		
11		X	personas	3000	3000	X		4000	4000	X		5000	500	X		
18	X		Gramera	200	200	X		100	100	X		200	200	X		
18		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		4000	4000	X		
18		X	personas	3000	3000	X		4000	4000	X		5000	5000	X		
25	X		Gramera	250	250	X		200	200	X		300	300	X		
25		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		2000	2000			
25		X	personas	5000	5000	X		4000	4000	X		5000	5000	X		
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE: Oscar Benavides Responsable del servicio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaria Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

~~SUBDIRECCION~~

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
7	10	23	FRIO	22.7	-14.3		
7	10	23	CALIENTE	22.0	92.1		
14	10	23	FRIO	21.6	-12.8		
14	10	23	CALIENTE	22.1	90.4		
21	10	23	FRIO	22.4	-12.6		
21	10	23	CALIENTE	21.7	88.7		
28	10	23	FRIO	22.1	-14.3		
28	10	23	CALIENTE	21.9	90.3		
04	11	23	FRIO	22.6	-14.6		
04	11	23	CALIENTE	21.8	92.7		
11	11	23	FRIO	20.9	-13.8		
11	11	23	CALIENTE	21.3	90.4		
18	11	23	FRIO	22.2	-14.1		
18	11	23	CALIENTE	20.7	93.4		
25	11	23	FRIO	22.8	-12		
25	11	23	CALIENTE	22.5	89.7		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

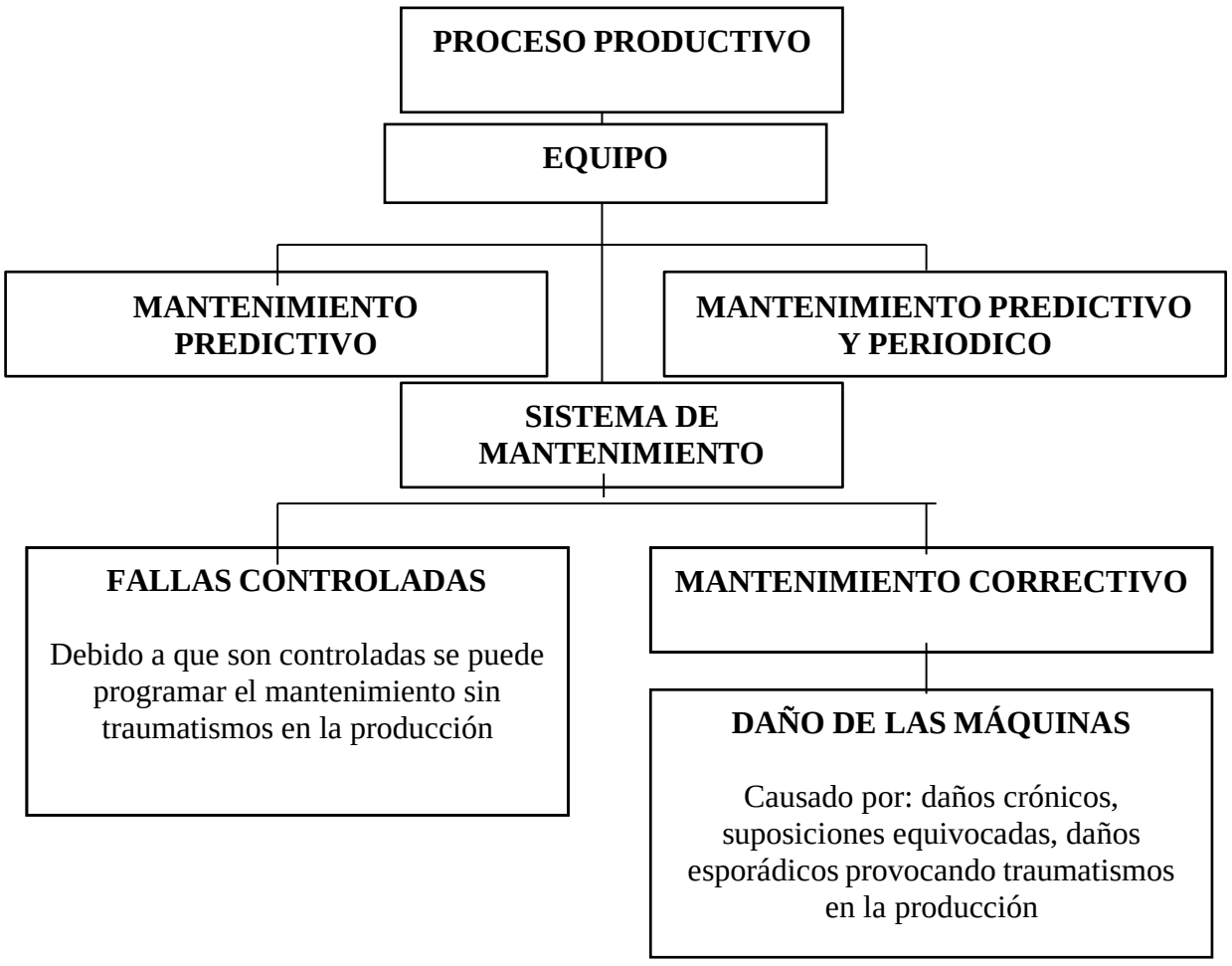
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

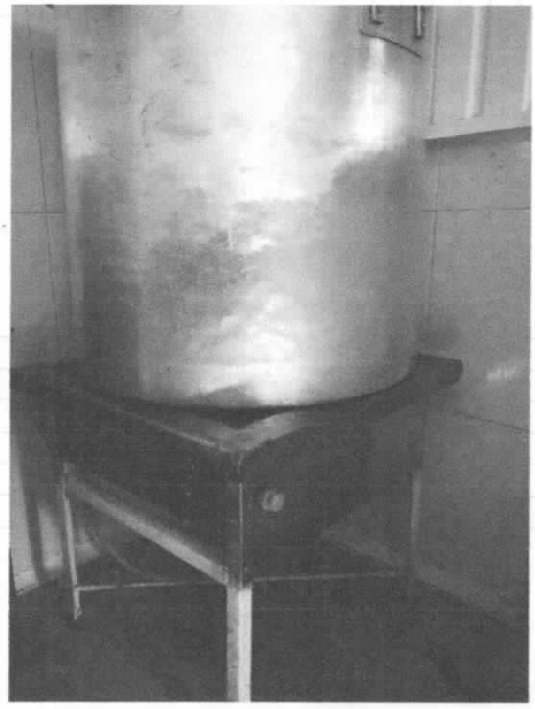
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023											
		ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	DIC
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN											
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN	06/10/2022 reparacion swicht	MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:													
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023													

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

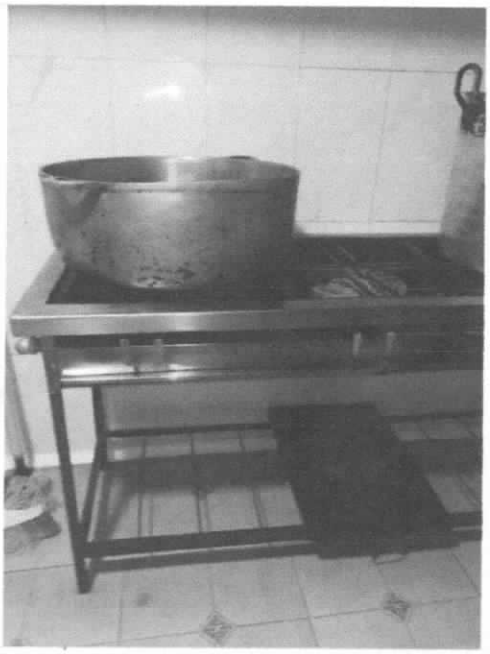
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Cesar Bonard
12/08/23	Reparación	Cambio valvula y limpieza	Cesar Bonard
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvula	Cesar Bonard

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO INOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	Oscar Peraza
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	Oscar Peraza
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Peraza

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventanilla	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventanilla	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificación Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL

SAJAR
CAPACIDAD
20 LITROS



COLOR **METAL**
ESTADO **BUENO**
MARCA **SAJOR**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

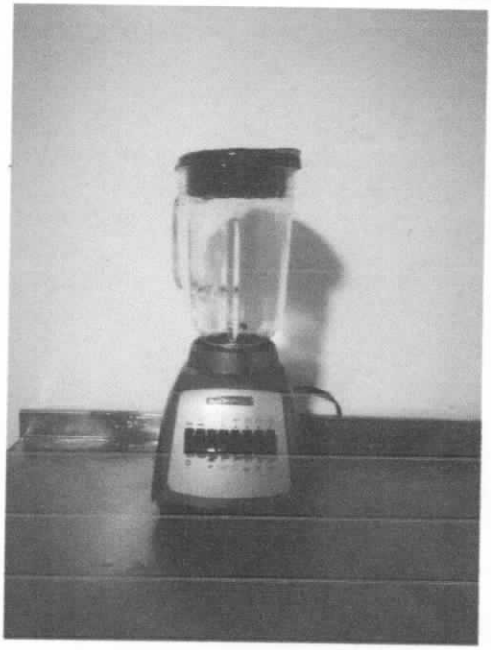
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparación	Cambio Swich	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA** **BLACK** **DEKER** **COLOR ROJA**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	Cesar Roman
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	Cesar Roman
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	Cesar Roman

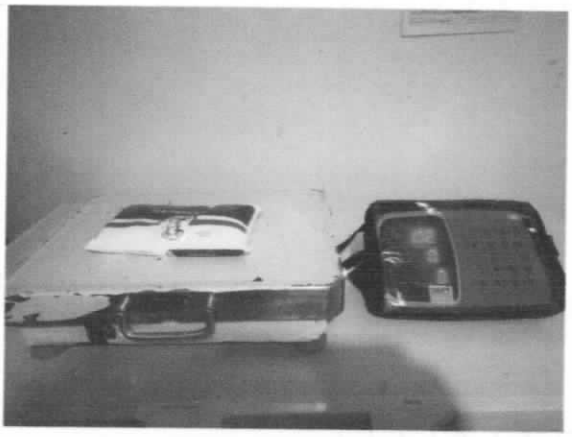
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

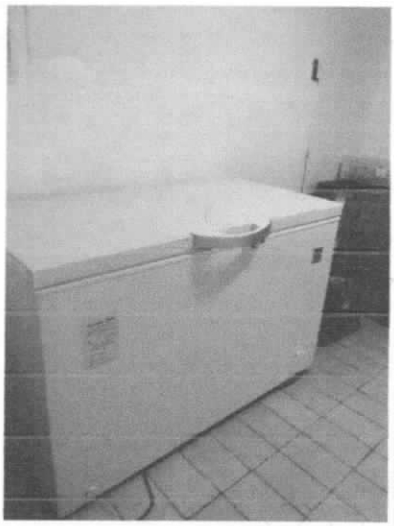
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificacion	
28/09/23	Preventivo	Verificacion	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

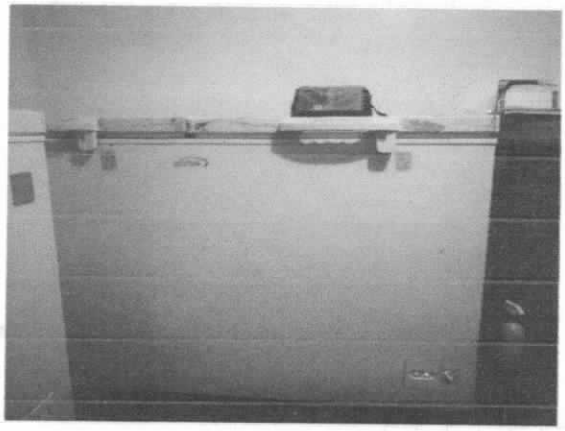
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparativo	Cambio de unidad y mantenimiento general	Oscar Beraus
25/07/23	Preventivo	Limpieza Condensador y ventilador	Oscar Beraus
16/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Beraus

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza y	
26/08/23	Preventivo	Limpieza	
26/09/23	Preventivo	Una prera	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

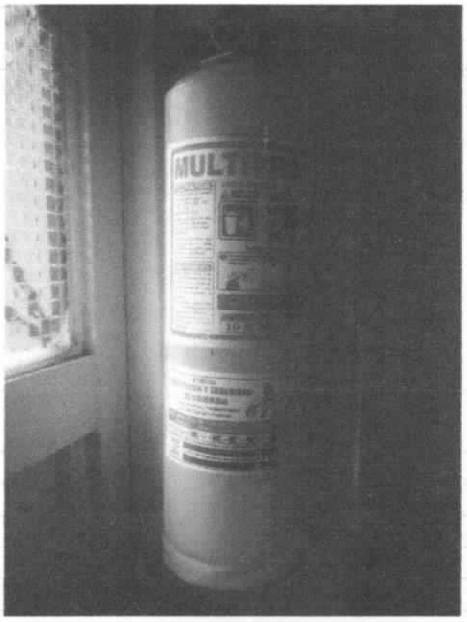
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionamiento.	Oscar Perez

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/08/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recargel	Oscar Perez
26/04/23	Preventivo	Revision estado	Oscar Perez
28/08/23	Preventivo	Revision Estado	Oscar Perez
28/09/23	Preventivo	Revision Estado	Oscar Perez

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/07/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Reformateo actualizacion	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualizacion	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI OPERADOR: LA COMETA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS MES: OCTUBRE AÑO: 2023

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
7	X		Gramera	200	200	X		250	250	X		500	500	X		
7		X	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
7		X	personas	3000	3000	X		4000	4000	X		4000	4000	X		
14	X		Gramera	200	200	X		200	200	X		300	300	X		
14		X	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
14		X	personas	4000	4000	X		4000	4000	X		3000	3000	X		
21	X		Gramera	250	250	X		200	200	X		250	250	X		
21		X	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
21		X	personas	4000	4000	X		3500	3500	X		4000	4000	X		
28	X		Gramera	200	200	X		300	300	X		200	200	X		
28		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		2000	2000	X		
28		X	personas	4000	4000	X		3500	3500	X		4000	4000	X		
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SAN CRISTOBAL

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
7	10	23	FRIO	22.7	-14.3		
7	10	23	CALIENTE	22.0	92.1		
14	10	23	FRIO	21.6	-12.8		
14	10	23	CALIENTE	22.1	90.4		
21	10	23	FRIO	22.4	-12.6		
21	10	23	CALIENTE	21.7	88.7		
28	10	23	FRIO	22.1	-14.3		
28	10	23	CALIENTE	21.9	90.3		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

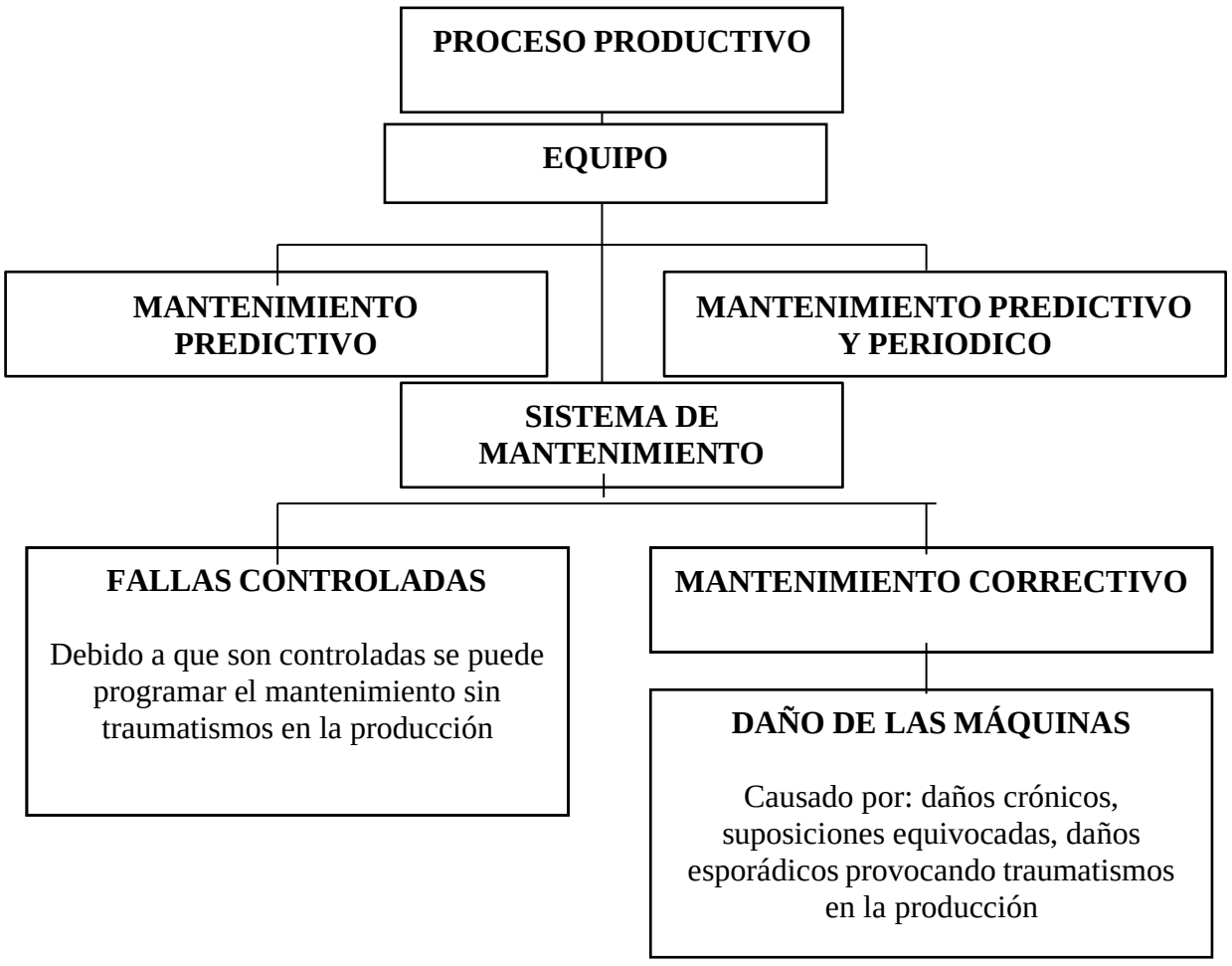
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

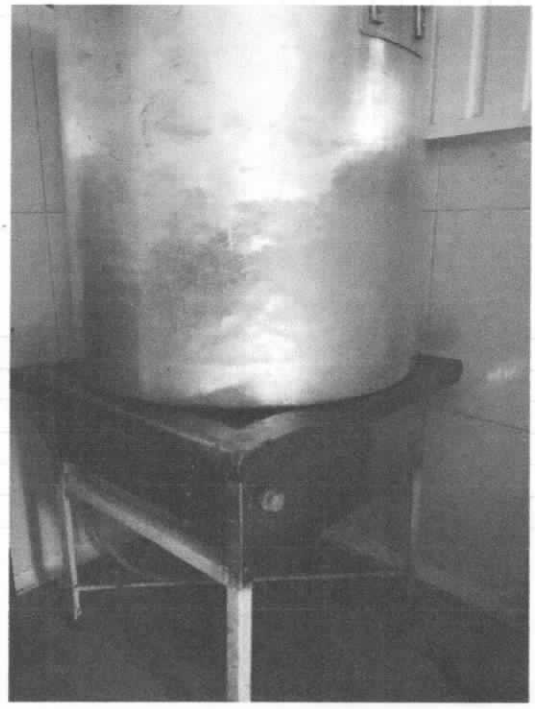
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023											
		ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	DIC
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN											
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN	06/10/2022 reparacion swicht	MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:													
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023													

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

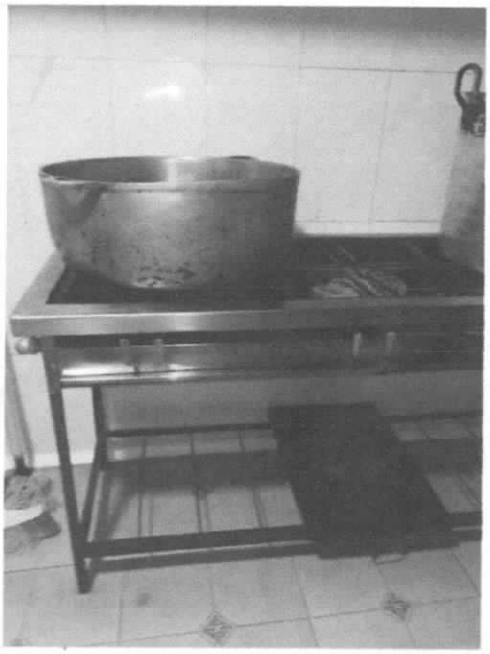
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	
20/09/23	Preventivo	Revision	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Cesar Bonard
12/08/23	Reparación	Cambio valvula y limpieza	Cesar Bonard
12/09/23	Preventivo	Limpieza valvula	Cesar Bonard

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO INOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	Oscar Peraza
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	Oscar Peraza
12/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Peraza

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventanilla	
15/09/23	Preventivo	Limpieza Motor y ventanilla	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificación Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificación	
26/08/23	Preventivo	Verificación Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL

SAJAR
CAPACIDAD
20 LITROS



COLOR **METAL**
ESTADO **BUENO**
MARCA **SAJOR**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

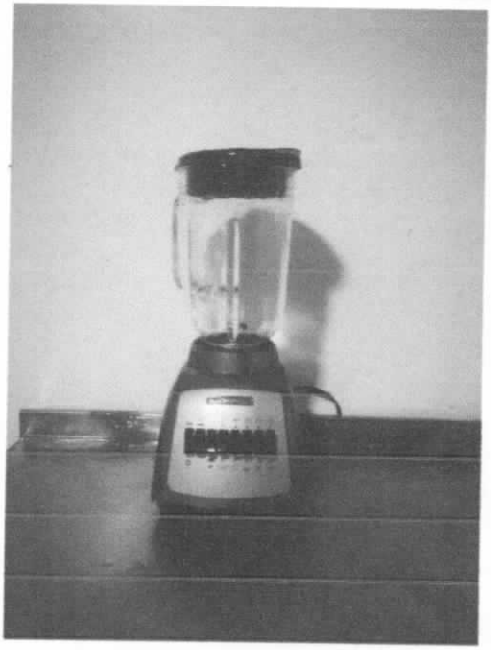
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparación	Cambio Swich	
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA** **BLACK** **DEKER** **COLOR ROJA**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	Cesar Roman
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	Cesar Roman
16/09/23	Preventivo	Limpieza Motor	Cesar Roman

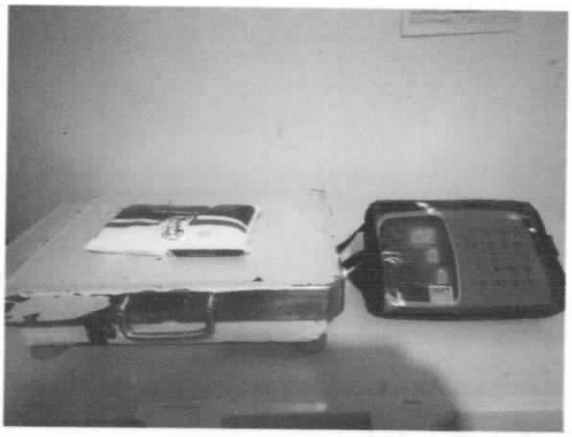
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

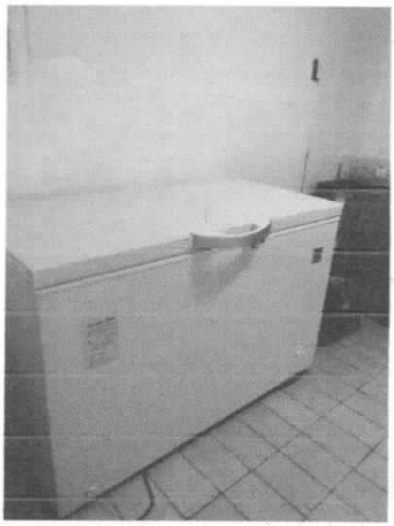
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	
26/08/23	Preventivo	Verificacion	
28/09/23	Preventivo	Verificacion	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

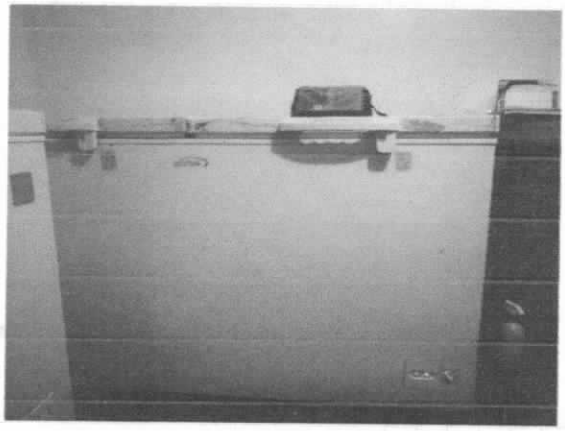
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparativo	Cambio de unidad y mantenimiento general	Oscar Beraus
25/07/23	Preventivo	Limpieza Condensador y ventilador	Oscar Beraus
16/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	Oscar Beraus

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	
06/09/23	Preventivo	Limpieza Condensador	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza y	
26/08/23	Preventivo	Limpieza	
26/09/23	Preventivo	Una prera	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA: JAAN



ESTADO **BUENO**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

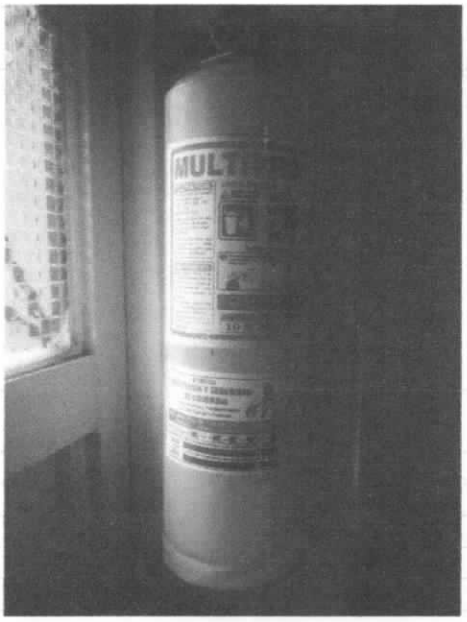
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionamiento.	Oscar Perez

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/08/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recargel	Oscar Perez
26/04/23	Preventivo	Revision estado	Oscar Perez
28/08/23	Preventivo	Revision Estado	Oscar Perez
28/09/23	Preventivo	Revision Estado	Oscar Perez

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/07/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/09/23	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	
22/09/23	Preventivo	Limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/07/23	Preventivo	Reformateo actualizacion	
23/09/23	Preventivo	Revisión y actualizacion	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: LA COMETA

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
06	X		Gramera	200	200	X		250	250	X		50	50	X		
06		X	Basculas	4000	4000	X		5000	5000	X		4000	4000	X		
06		X	personas	3500	3500	X		4000	4000	X		5000	5000	X		
13	X		Gramera	250	250	X		200	200	X		250	250	X		
13		X	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		2000	2000	X		
13		X	personas	4000	4000	X		5000	5000	X		4000	4000	X		
20	X		Gramera	250	250	X		200	200	X		100	100	X		
20		X	Basculas	4000	4000	X		3500	3500	X		4000	400	X		
20		X	personas	4000	4000	X		4000	4000	X		3500	3500	X		
27	X		Gramera	250	250	X		200	200	X		100	100	X		
27		X	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
27		X	personas	4000	4000	X		3500	3500	X		4000	4000	X		
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SAN CRISTOBAL

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
06	09	23	FRIO	22.3	-14.3		
06	09	23	CALIENTE	21.8	93.6		
13	09	23	FRIO	21.7	-12.6		
13	09	23	CALIENTE	21.3	90.8		
20	09	23	FRIO	22.4	-13.7		
20	09	27	CALIENTE	22.0	92.6		
27	09	23	FRIO	22.6	-14.6		
27	09	23	CALIENTE	22.4	90.7		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

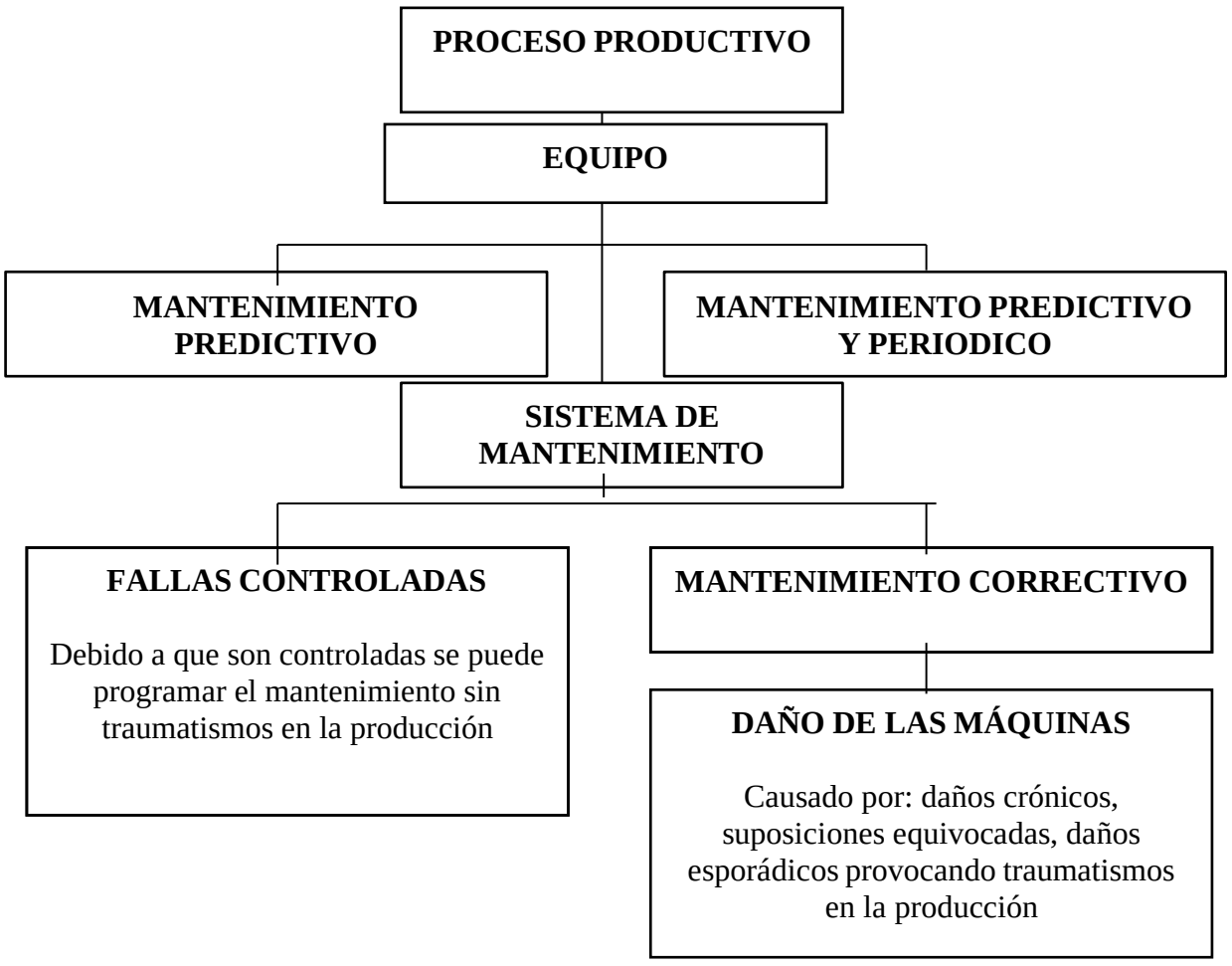
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

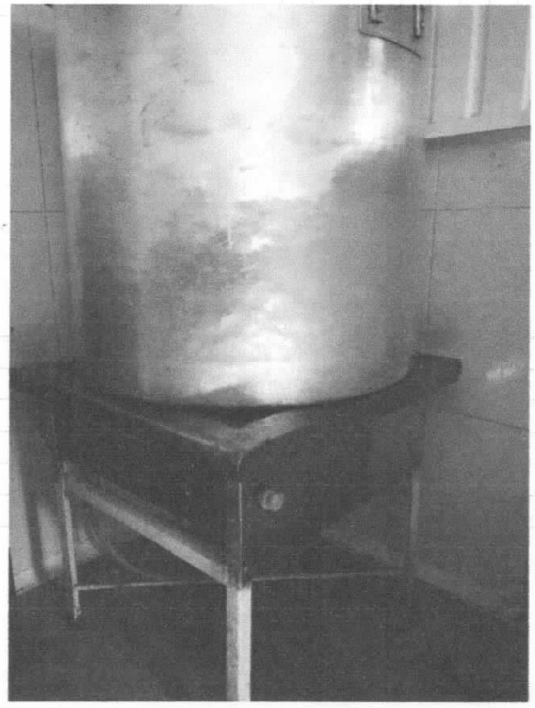
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023											
		ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	DIC
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN											
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN	06/10/2022 reparacion swicht	MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:													
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023													

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	
24/07/23	Reparacion	Cambio valvula	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Cesar Bonard
12/08/23	Reparacion	Cambio valvula y limpieza	Cesar Bonard

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO ÍNOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	Oscar Peraza
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	Oscar Peraza

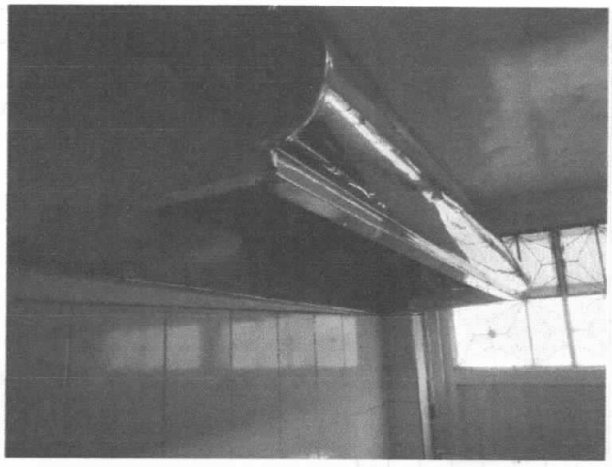
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA

COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza Motor	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor y vetaviola	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	Marco
26/08	Preventivo	Verificación	Jose Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL	**SAJAR CAPACIDAD 20 LITROS**
COLOR	**METAL**
ESTADO	**BUENO**
MARCA	**SAJOR**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

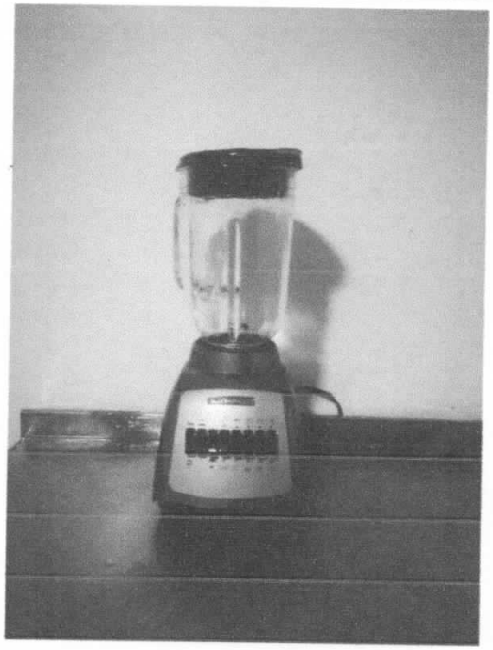
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	
18/08/23	Reparación	Cambio switch	

LA COMETA	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	COMEDOR RINCON RUBI	Fecha de Compra	12	09	2022
Nombre de Equipo	LICUADORA PEQUEÑA	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA** **BLACK** **DEKER** **COLOR ROJA**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	
26/08/23	Preventivo	Limpieza Motor	

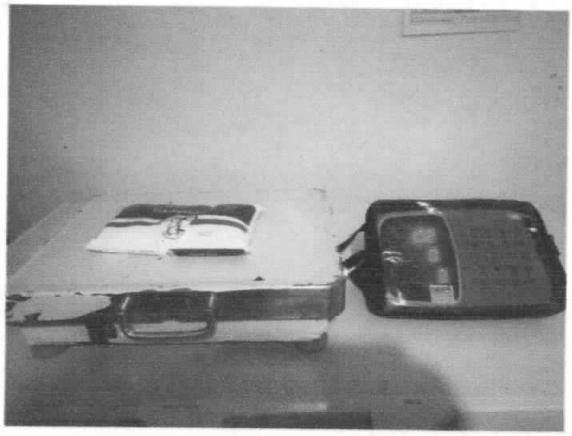
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

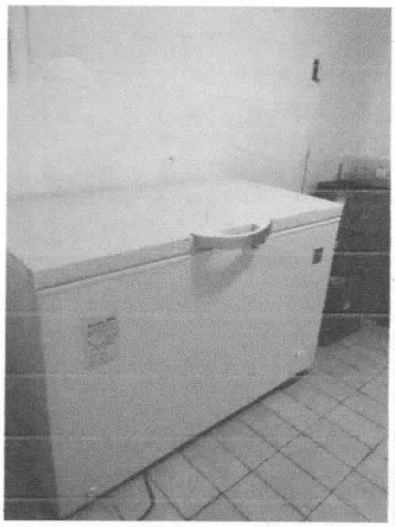
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	Oscar Bonilla
26/08/23	Preventivo	Verificacion	Oscar Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO**
MARCA **ELECTROLUX**
COLOR: BLANCO

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

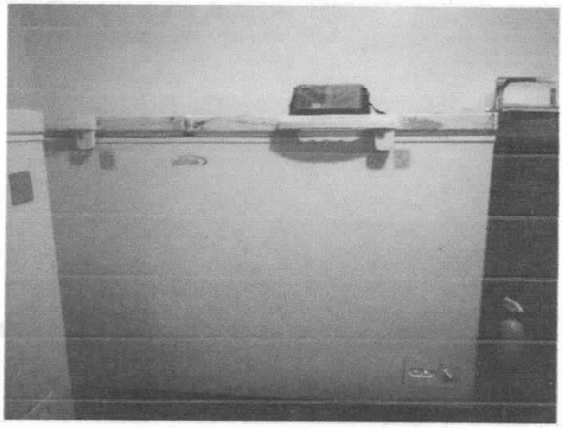
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparacion	Cambio de unidad y mantenimiento general	Operario
25/07/23	Preventivo	Limpieza Condensador y ventilador	Operario

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	
25/09/23	Preventivo	Limpieza condensador y aleta	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza y	
26/08/23	Preventivo	limpieza	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS	**DE 1000MZN MARCA: JAAN**	
ESTADO	**BUENO**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionam.	Oscar Benz

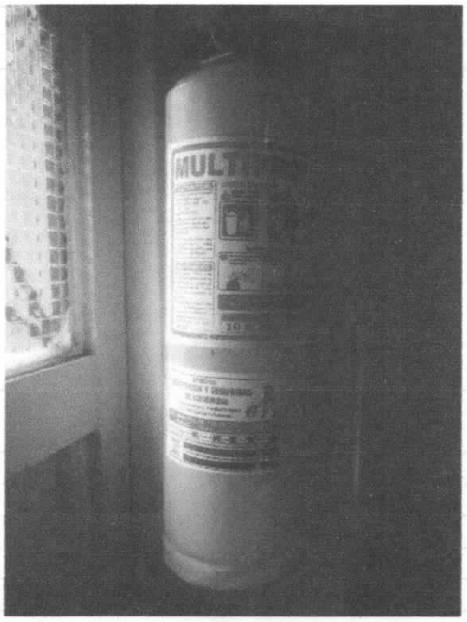
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo **10 LBS**

Estado bueno y cargado



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
28/08/	Preventivo	Verificacion Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Revision estado	
28/08/23	Preventivo	Revision Estado	

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	Verificación Estado	
28/04/23	Preventivo	Verificación Estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

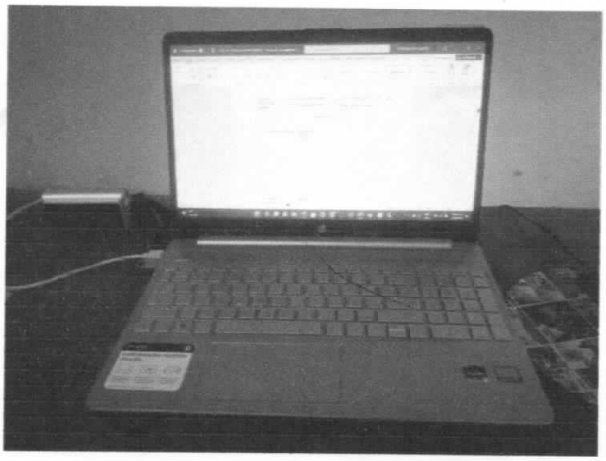
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza almohadillas	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	
22/07/23	Preventivo	Reseteo y limpieza almohadillas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil	**Computador HP GRIS portátil**
ESTADO	**BUENO**
MARCA	**HP**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	
28/09/23	Preventivo	Reformateo actualizacion	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SAN CRISTOBAL

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
05	07	23	FRIO	22.4	-14.2		
05	07	23	CALIENTE	21.82	88.3		
12	07	23	FRIO	20.8	-12.2		
12	07	23	CALIENTE	21.6	92.6		
19	07	23	FRIO	22.4	-15		
19	07	23	CALIENTE	22,5	90.7		
26	07	23	FRIO	22.8	-14.6		
26	07	23	CALIENTE	22.01	93.3		
2	08	23	FRIO	22.8	-12.7		
2	08	23	CALIENTE	22.1	89.5		
9	08	23	FRIO	22.4	-12.3		
9	08	23	CALIENTE	22.7	91.6		
16	08	23	FRIO	22.4	-14		
16	08	23	CALIENTE	22.7	91.7		
23	08	23	FRIO	21.3	-12.6		
23	08	23	CALIENTE	21.8	93.4		
30	08	23	FRIO	22.4	-12,3		
30	08	23	CALIENTE	22.7	94,8		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: LA COMETA

MES: AGOSTO AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
02	x		Gramera	250	250	X		200	200	X		500	500	X		
02		x	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		1000	1000	X		
02		x	personas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
09	x		Gramera	1000	1000	X		200	200	X		250	250	X		
09		x	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
09		x	personas	2000	2000	X		2000	2000	X		1000	1000	X		
16	x		Gramera	200	200	X		100	100	X		250	250	X		
16		x	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
16		x	personas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
23	x		Gramera	100	100	X		200	200	X		100	100	X		
23		x	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
23		x	personas	2000	2000	X		2000	2000	X		1000	1000	X		
30	x		Gramera	200	200	X		250	250	X		200	200	X		
30		x	Basculas	2000	2000	X		3000	3000	X		1000	1000	X		
30		x	personas	4000	4000	X		4000	4000	X		5000	5000	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Oscar Alirio Benavides

Powered by CamScanner

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

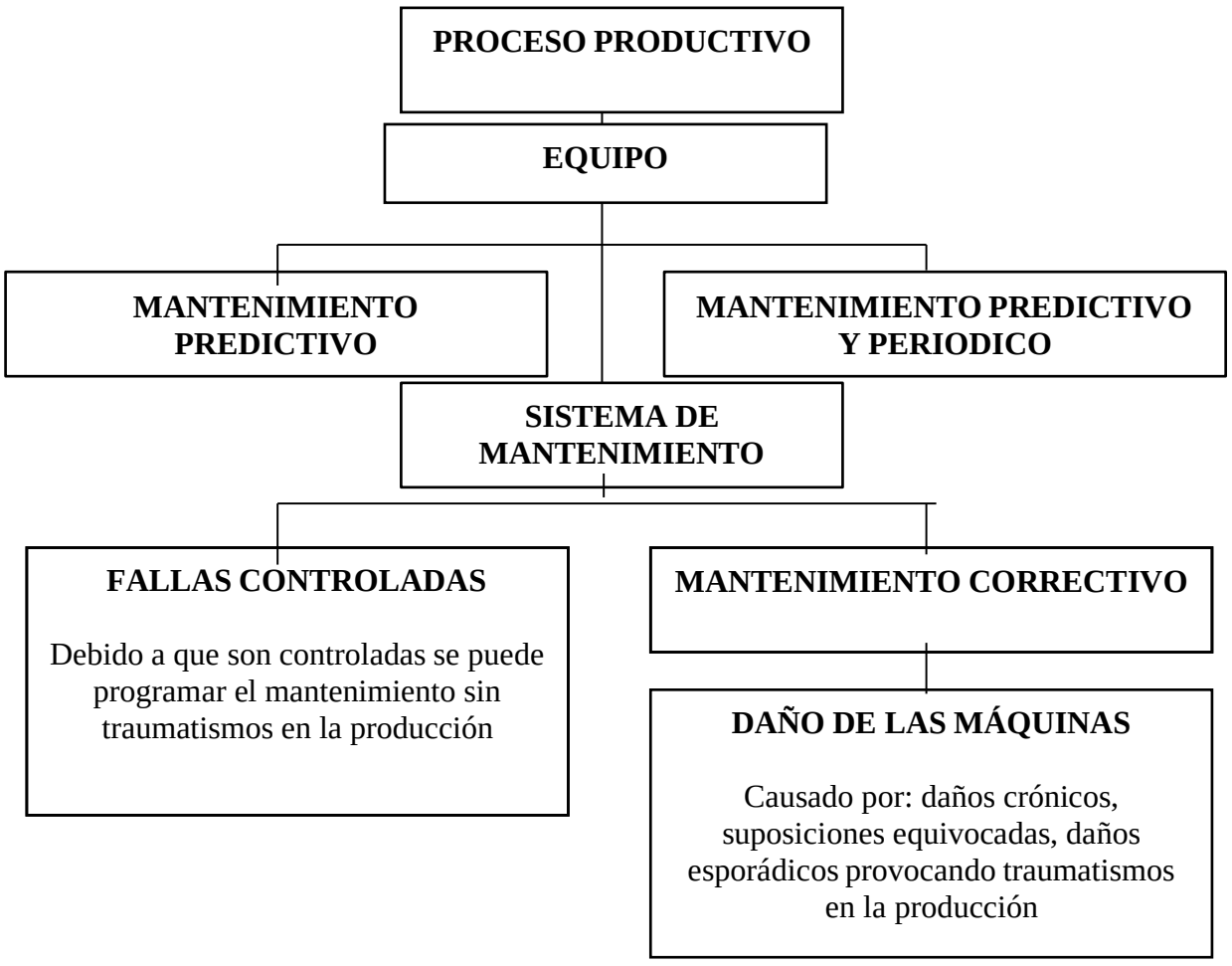
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

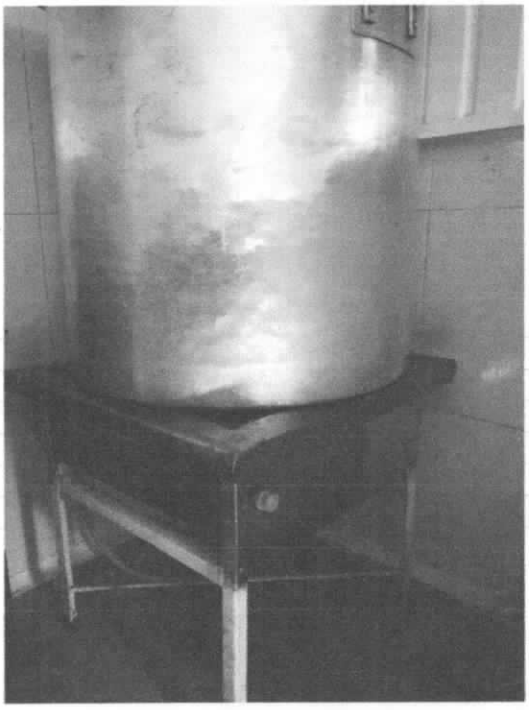
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023											
		ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	DIC
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN											
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN	06/10/2022 reparacion swicht	MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:													
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023													

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

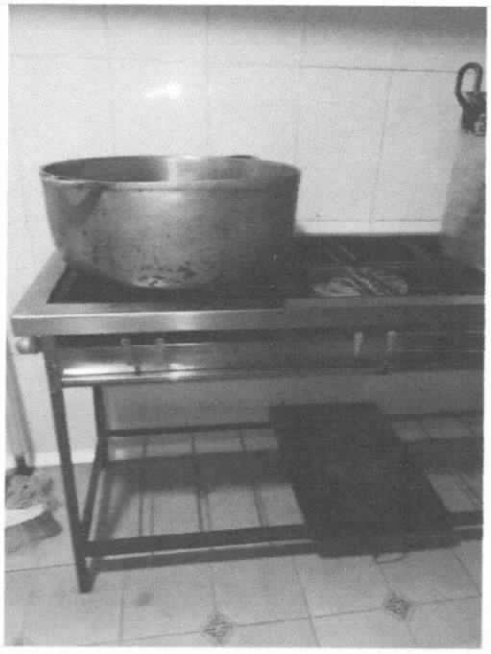
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

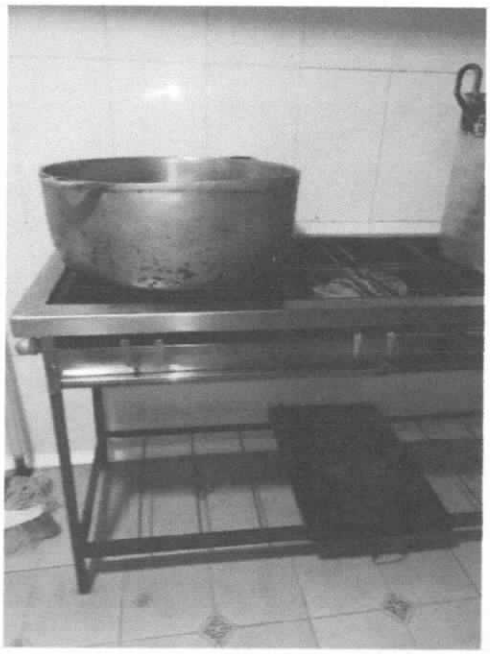
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Oscar Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Oscar Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO INOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	Oscar Perez
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	Oscar Perez

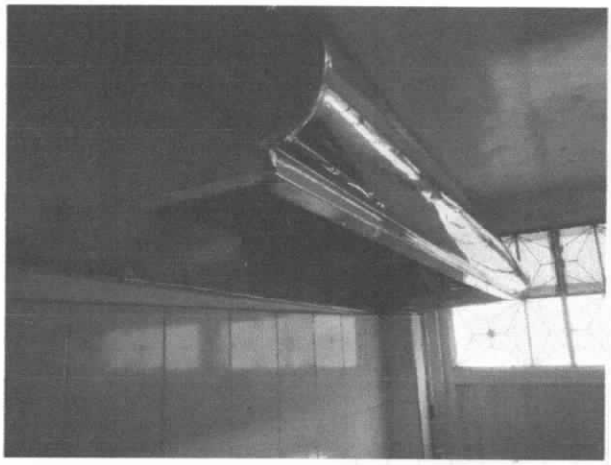
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	**Tipo de Mantenimiento**	**Descripción**	**Firma**
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL	**SAJAR CAPACIDAD 20 LITROS**
COLOR	**METAL**
ESTADO	**BUENO**
MARCA	**SAJOR**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

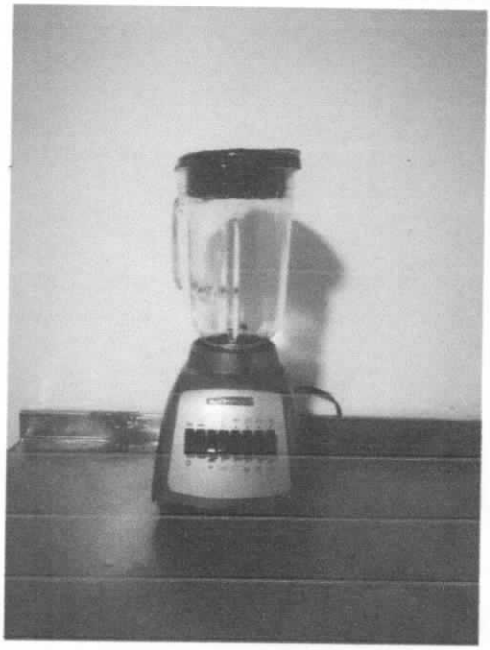
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA** **BLACK** **DEKER** **COLOR ROJA**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

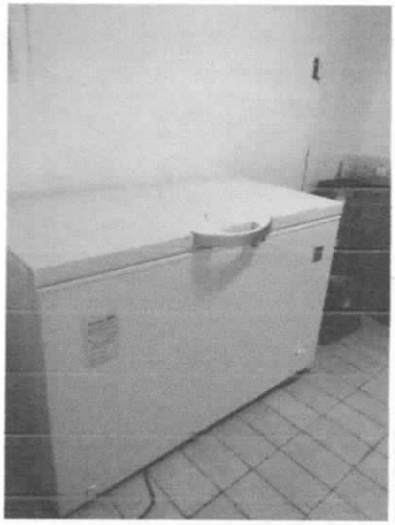
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	Oscar Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

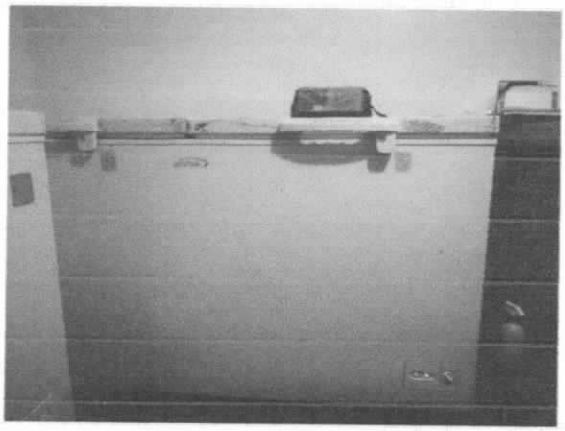
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparación	Cambio de unidad y mantenimiento gnral.	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza	

LA COMETA	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	COMEDOR RINCON RUBI	Fecha de Compra	5	04	2022
Nombre de Equipo	UPS	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA

UPS	**DE 1000MZN MARCA: JAAN**	
ESTADO	**BUENO**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

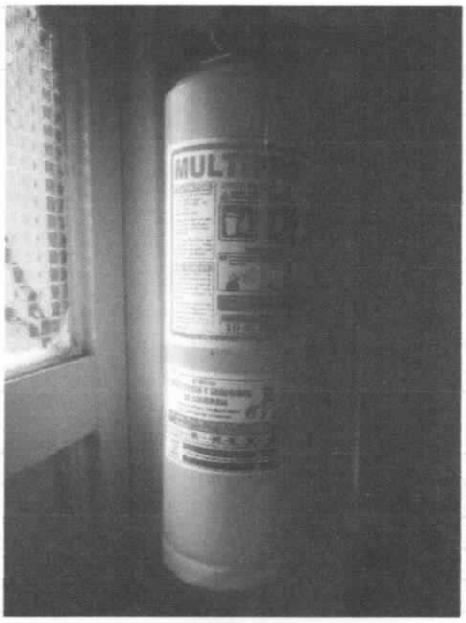
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionamiento.	Oscar Perez

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se revisa, recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recargar	
26/04/23	Preventivo	Revision estado	

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	verificacion estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO **BUENO**
MARCA **HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza cabezales	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: LA COMETA

MES: ABRIL AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
26	X		Gramera	500	500	X		200	200	X		1000	1000	X		
26		X	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26		X	personas	1000	1000	X		1000	1000	X		1500	1500	X		
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE: Oscar Fernando

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: LA COMETA

MES: MAYO AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
03	x		Gramera	1000	1000	X		500	500	X		100	100	X		
03		x	Basculas	2000	2000	X		1500	1500	X		1000	1000	X		
03		x	personas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
10	x		Gramera	500	500	X		200	200	X		1000	1000	X		
10		x	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
10		x	personas	1000	1000	X		2000	2000	X		1500	1500	X		
17	x		Gramera	200	200	X		1000	1000	X		500	500	X		
17		x	Basculas	1500	1500	X		1000	1000	X		1500	1500	X		
17		x	personas	2000	1000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
24	x		Gramera	200	200	X		200	200	X		500	500	X		
24		x	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
24		x	personas	1000	1000	X		1000	1000	X		1500	1500	X		
31	x		Gramera	1000	1000	X		100	100	X		200	200	X		
31		x	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
31		x	personas	1000	1000	X		1500	1500	X		2000	2000	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Oscar Benavides

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SAN CRISTOBAL

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
26	04	23	FRIO	22.2	-12	Oscar Bernal	
26	04	23	CALIENTE	21.7	90.3	Oscar Bernal	
3	05	23	FRIO	20.4	-7.4	Oscar Bernal	
3	05	23	CALIENTE	19.6	91.5	Oscar Bernal	
10	05	23	FRIO	22.1	-10,2	Oscar Bernal	
10	05	23	CALIENTE	21.8	89,7	Oscar Bernal	
17	05	23	FRIO	19.7	-8.6	Oscar Bernal	
17	05	23	CALIENTE	19.4	88.1	Oscar Bernal	
24	05	23	FRIO	22.3	-11.6	Oscar Bernal	
24	05	23	CALIENTE	22.1	93.4	Oscar Bernal	
31	05	23	FRIO	19.4	-12.7	Oscar Bernal	
31	05	23	CALIENTE	19.0	98.3	Oscar Bernal	
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: LA COMETA

MES: JULIO AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
05	X		Gramera	200	200	X		1000	1000	X		250	250	X		
05		X	Basculas	1000	1000	X		1250	1250	X		1000	1000	X		
05		X	personas	2000	2000	X		1000	1000	X		1500	1500	X		
12	X		Gramera	250	250	X		200	200	X		300	300	X		
12		X	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		1000	1000	X		
12		X	personas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
19	X		Gramera	250	250	X		1000	1000	X		500	500	X		
19		X	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
19		X	personas	1000	1000	X		2000	2000	X		1000	1000	X		
26	X		Gramera	250	250	X		200	2000	X		250	250	X		
26		X	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		1000	1000	X		
26		X	personas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SAN CRISTOBAL

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
05	07	23	FRIO	22.4	-14.2		
05	07	23	CALIENTE	21.82	88.3		
12	07	23	FRIO	20.8	-12.2		
12	07	23	CALIENTE	21.6	92.6		
19	07	23	FRIO	22.4	-15		
19	07	23	CALIENTE	22,5	90.7		
26	07	23	FRIO	22.8	-14.6		
26	07	23	CALIENTE	22.01	93.3		
2	08	23	FRIO	22.8	-12.7		
2	08	23	CALIENTE	22.1	89.5		
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner

CORPORACION LA COMETA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

LOCALIDAD SUBA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

2023

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio y Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el comedor.

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.

ALCANCES.

1. INTRODUCCIÓN.

2. OBJETIVOS.

2.1 GENERALES.
2.2 PARTICULARES.
2.3 ESPECÍFICOS.
3. DEFINICIONES.
3.1 MANTENIMIENTO.

4. GENERALIDADES.
4.1 PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL.
4.2.1 OBJETIVOS.
4.2.1.1 GENERAL.
4.2.1.2 ESPECÍFICOS.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

5.1 FORMATOS
5.1.1 HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL
5.3.1 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
5.3.2 ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
5.4 INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
5.4.1 PREPARACION PARA EMERGENCIAS

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI., un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

3. DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Conjunto de programas compuesto por un programa de mantenimiento preventivo y actividades o acciones correctivas y/o de reparación.

Mantenimiento: Actividad relacionada con la conservación de la infraestructura, maquinaria y equipo, que permite un mejor desempeño de operación del bien y reducción del nivel de riesgo de fallos y/o daños humanos y materiales.

Mantenimiento Preventivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo, prevenir el desgaste prematuro de piezas vitales de funciones críticas en el proceso de trabajo, pronostica probables daños o determina defectos en el funcionamiento, recomendando reparaciones programadas con anticipación a la falla o inmediatas antes de la falla. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación, repuestos menores y herramienta para montaje y desmontaje de partes.

Mantenimiento Correctivo: Actividad efectuada por técnicos especializados que tiene por objetivo recuperar equipo descompuesto para ponerlo en servicio. Utiliza materiales auxiliares de limpieza y lubricación y repuestos esenciales en el funcionamiento para sustituir los defectuosos.

Programa de Mantenimiento Preventivo: Gestión adecuada de mantenimiento en cada unidad operativa y administrativa, estableciéndose de forma periódica según los requerimientos técnicos exigidos por la maquinaria, equipo, e infraestructura,

Programa de Mantenimiento Correctivo: Gestión adecuada de mantenimiento que se ocupa de reparación una vez se ha producido el fallo y el paro súbito de la maquinaria, equipo infraestructura, para habilitarlo y ponerlo en servicio. Este mantenimiento puede ser ejecutado con personal interno y /o externo.
Mantenimiento paliativo o de campo (de arreglo): Este se encarga de la reposición del funcionamiento, aunque no quede eliminada la fuente que provoco la falla.
Mantenimiento curativo (de reparación): Este se encarga de la reparación propiamente, pero eliminando las causas que han producido la falla.

4. GENERALIDADES.

El Mantenimiento Preventivo es el que utiliza todos los medios disponibles, incluso los estadísticos, para determinar la frecuencia de las inspecciones, revisiones, sustitución de piezas claves, probabilidad de aparición de averías, vida útil, y otras. Su objetivo es adelantarse a la aparición o predecir la presencia de fallas. Por lo tanto, mantenimiento preventivo es el conjunto de acciones necesarias para conservar un equipo en buen estado independientemente de la aparición de las fallas.

El Mantenimiento Preventivo clásico prevé fallas a través de sus cuatro áreas básicas.

a) **Limpieza:** las máquinas limpias son más fáciles de mantener operan mejor y reducen la contaminación. La limpieza constituye la actividad más sencilla y eficaz para reducir desgastes, deterioros y roturas.

b) **Inspección:** se realizan para verificar el funcionamiento seguro, eficiente y económico de la maquinaria y equipo. EL personal de mantenimiento deberá reconocer la importancia de una inspección objetiva para determinar las condiciones del equipo. Con las informaciones obtenidas por medio de las inspecciones, se toman las decisiones a fin de llevar a cabo el mantenimiento adecuado y oportuno.

c) **Lubricación**: un lubricante es toda sustancia que, al ser introducida entre dos partes móviles, reduce el frotamiento calentamiento y desgaste, debido a la formación de una capa resbalante entre ellas. La lubricación es la acción realizada por el lubricante. Aunque esta operación es normalmente realizada de acuerdo con las especificaciones del fabricante, la ubicación física y geográfica del equipo y maquinaria; además de la experiencia, puede alterar las recomendaciones.

d) **Ajuste:** Es una consecuencia directa de la inspección; ya que es a través de ellas que se detectan las condiciones inadecuadas de los equipos y maquinarias, evitándose así posibles fallas

Beneficios del mantenimiento preventivo:

1. Reduce las fallas y tiempos muertos (incrementa la disponibilidad de equipos e instalaciones): Obviamente, si tiene muchas fallas que atender menos tiempo puede dedicarle al mantenimiento programado y estará utilizando un mantenimiento reactivo mucho más caro por ser un mantenimiento de "apaga fuegos"
2. Incrementa la vida de los equipos e instalaciones: Si tiene buen cuidado con los equipos puede ayudar a incrementar su vida. Sin embargo, requiere de involucrar a todos en la idea de la prioridad ineludible de realizar y cumplir fielmente con el programa.
3. Mejora la utilización de los recursos: Cuando los trabajos se realizan con calidad y el programa se cumple fielmente. El mantenimiento preventivo incrementa la utilización de maquinaria, equipo e instalaciones, esto tiene una relación directa con el programa de mantenimiento preventivo que se hace. Lo que se puede hacer, y como debe hacerse.
4. Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
5. Ahorro: Un peso ahorrado en mantenimiento son muchos pesos de utilidad para la compañía. Cuando los equipos trabajan más eficientemente el valor del ahorro es muy significativo.

Costos del mantenimiento preventivo:

Antes de iniciar el programa de mantenimiento preventivo será necesario que tenga una idea completa de cuál será su costo, ya que hay un número de requerimientos a considerar. A continuación, le señalamos algunos de estos costos:
Arranque: Siempre existen costos asociados con el arranque de cualquier programa, en el inicio de su programa de mantenimiento preventivo necesitará:

a) Tiempo Extra. Muy probablemente se necesitará de este tiempo, considerando que es bastante el trabajo a realizar en relación a: Seleccionar la maquinaria y equipo que será incluido en el programa de mantenimiento preventivo y reunir todos los datos necesarios. (Manual del fabricante y sus recomendaciones, historiales del equipo, partes, repuestos, refacciones críticas, datos de placa, etc.)
b) Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

4.1 Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedor comunitario

El chequeo de los equipos en primera instancia debe ser realizado por las operarias durante el proceso de servicio y el coordinador. El mantenimiento preventivo de los equipos del comedor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido.

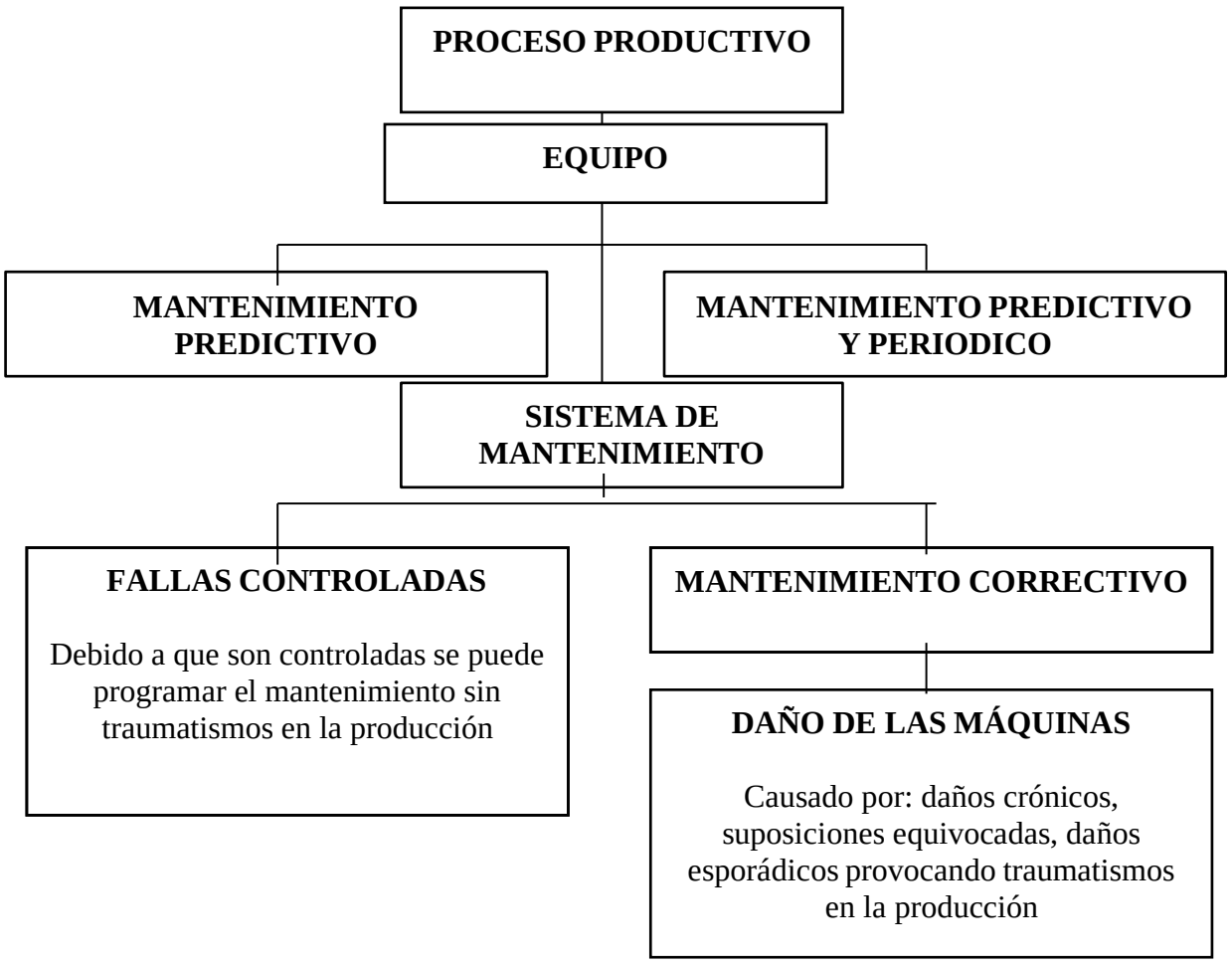
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado para las herramientas y/o repuestos, después de haber realizado el mantenimiento al equipo éste debe ser lavado y desinfectado según el procedimiento para equipos.

Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

En la situación de que se presente una falla en un equipo:

- El operario que detecte la falla debe informar inmediatamente al coordinador.
- El operario debe apagar el equipo y utilizarlo hasta que se supere la falla
- El coordinador debe informar por vía telefónica al operador del comedor para que éste gestione rápidamente la visita del técnico.

CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN.



4.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

4.2.1 OBJETIVOS

4.2.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

4.2.1.2 ESPECIFICOS

- ❖
- ❖ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- ❖ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ❖ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.

➢ Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

4.2.2 RECURSOS

4.2.2.1 HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del comedor que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

5. FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del comedor comunitario Verbenal.
Para proteger el desenvolvimiento efectivo de comedor y ante todo, la seguridad del personal. El comedor Comunitario, ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso. Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

5.1 FORMATOS

5.1.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

5.1.2 ORDENES DE TRABAJO

Son peticiones escritas como ordenes de servicio para cumplir por el Área administrativa. Establece, tanto para el mantenimiento como para la dirección de la información que señala la realización del trabajo. Proporciona los datos sobre los cuales se preparan las demandas de repuestos y materiales, se entregan instrucciones de trabajo individual y se hacen las asignaciones de las tareas al personal.
Debido a que todo el trabajo de mantenimiento, excepto las operaciones de rutina, deben programarse; es importante impartir todas las órdenes por escrito sin tener en cuenta el volumen de esta. Esto permitirá una planificación y programación adecuada y servirá para determinar el trabajo de mantenimiento pendiente.

Estas órdenes estarán archivadas en un folio exclusivamente para este fin, pero la información recolectada en cada una de las órdenes de trabajo, se recopilará también en el formato de SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO e irá anexo a las hojas de vida de cada equipo, ya que esto nos permitirá hacer un seguimiento de los trabajosrealizados, tiempos muertos, repuestos y costos, información que será fundamental en el desarrollo del programa de mantenimiento preventivo.

5.2 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

5.2.1 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Desarrollar un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

5.2.2 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

5.2.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

5.3.2 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.
- Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.

➢ Procedimientos de seguimiento.

5.3.3 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

5.3.4 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

5.4 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

5.4.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.

- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI - CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS

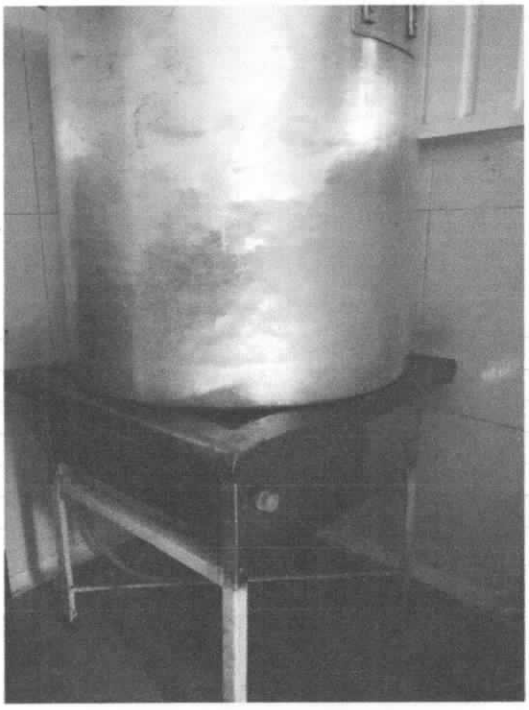
NOMBRE DE EQUIPO		CONVENIO 6560-2023											
		ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT	OCT	NOV	DIC
ESTUFAS 3 PUESTOS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
ESTUFAS 1 PUESTO		INICIO OPERACIÓN											
NEVERA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE PULPAS Y HELADO		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CONGELADOR DE CARNES		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
CAMPANA EXTRACTORA		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA INDUSTRIAL		INICIO OPERACIÓN	06/10/2022 reparacion swicht	MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
LICUADORA PEQUEÑA		COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
BÁSCULA DE MERCADO		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
GRAMERA		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA BASURAS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
BALANZA DIGITAL		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
TERMÓMETROS		Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
OLLAS EXPRESS		INICIO OPERACIÓN		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
COMPUTADOR	MANTENIMIENTO	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
	Actualizacion Antivirus	COMPRA DE DE EQUIPO		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
				MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV		MTT PREVENTIV	
OBSERVACIONES:													
SE INICIA OPERACIÓ 26/04/2023													

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**06**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO	**MARCA UNIVERSAL**
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

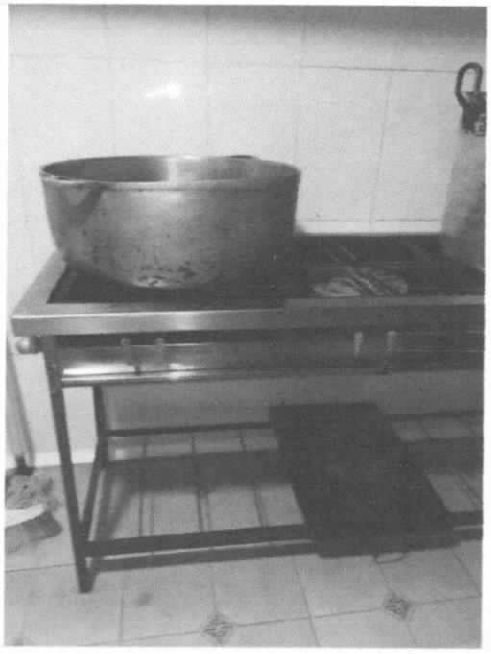
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
24/04/2023		Cambio valvulas	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

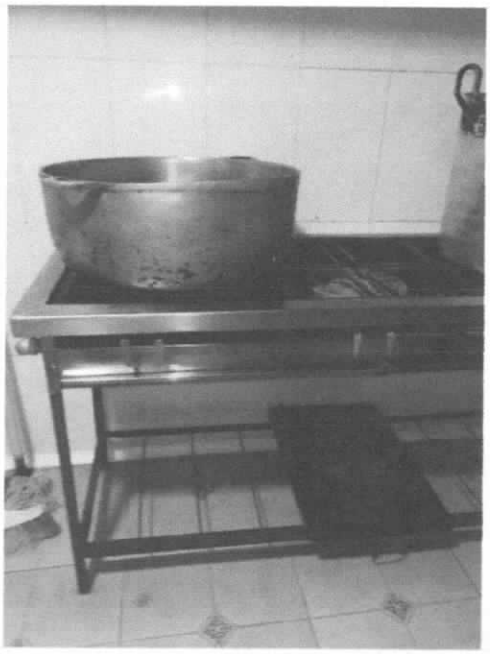
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Oscar Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2021**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/09/22	Reparacion	Cambio de valvulas	Oscar Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**04**	**06**	**2019**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR ACERO INOX	**NEVERA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**ACERO INOXIDABLE**	
	CAPACIDAD	800 LTS
	MODELO	670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
15/02/22	Reparación	Cambio de unidad.	Oscar Perez
10/05/23	Reparación	Cambio de unidad	Oscar Perez

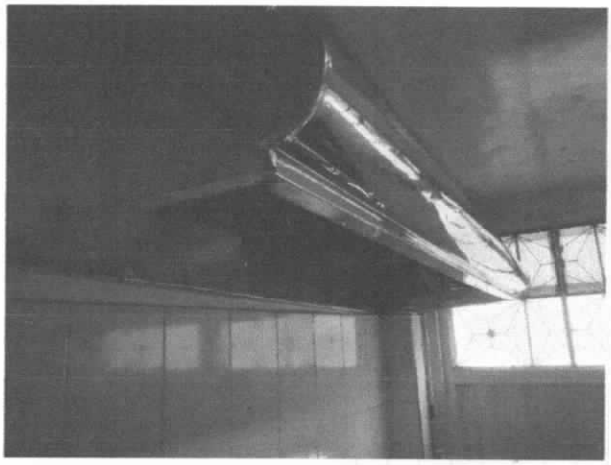
LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**16**	**02**	**2022**
Nombre de Equipo	**CAMMPANA CON EXTRACTOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA CON EXTRACTOR

MOTOR ½ HP



ESTADO **BUENO**

MARCA COLOR: ACERO INOXIDABLE

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/05/23	Preventivo	Limpieza motor	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**GRAMERAS 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

GRAMERA MARCA **GENERICA**



COLOR **BLANCA**
CAPACIDAD **200 grs -10 Kg**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	**Tipo de Mantenimiento**	**Descripción**	**Firma**
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL 2**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA INDUSTRIAL	**SAJAR CAPACIDAD 20 LITROS**
COLOR	**METAL**
ESTADO	**BUENO**
MARCA	**SAJOR**



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

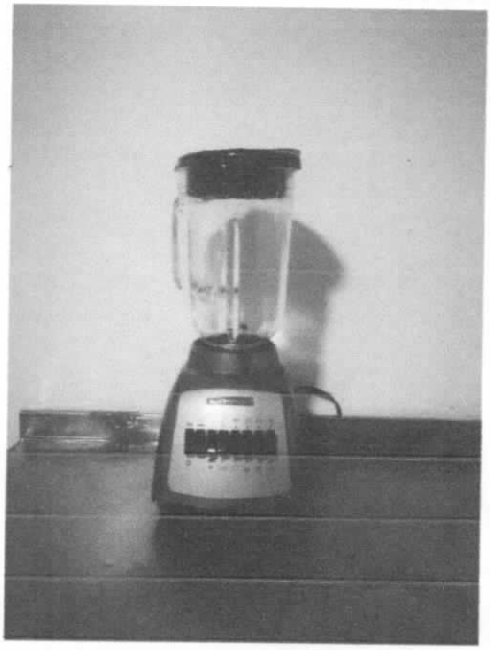
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
28/09/22	Preventivo	Cambio de switch	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA** **BLACK** **DEKER** **COLOR ROJA**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**BANCK AND DECKER**
CAPACIDAD	**1.5 LTS**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Revision estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 150 KGR

MARCA **S&B**
MODELO **YY**



ESTADO	**BUENO**
MARCA	ARO
MODELO	YY
CAPACIDAD	100G -150KG

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

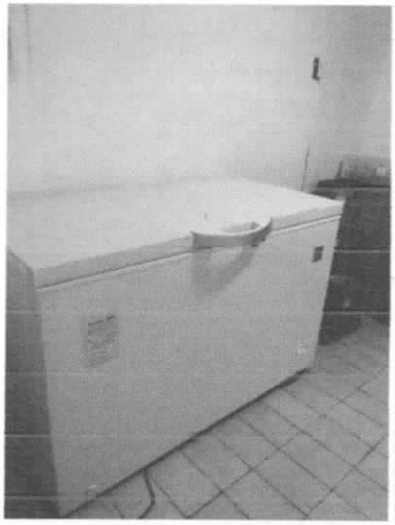
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion Semanal	Oscar Bonilla

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**12**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA

NEVRA / CONGELADOR **MARCA ELECTROLUX 318 LTS**



ESTADO **BUENO** COLOR: BLANCO
MARCA **ELECTROLUX**

NEVERA UNA PUERTA

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

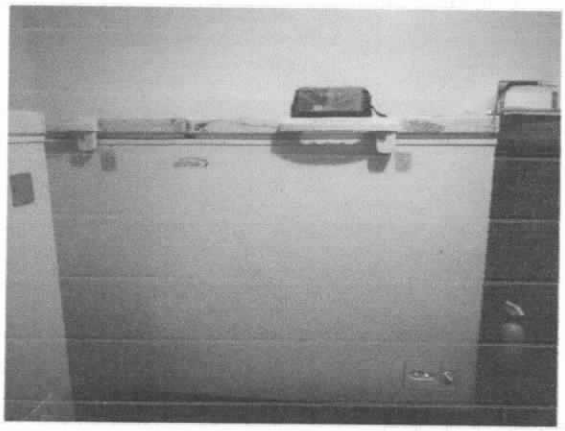
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/02/23	Reparación	Cambio de unidad y mantenimiento gnral.	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**02**	**05**	**2021**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO	**NEVERA MARCHA ABBA COLOR BLANCO**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**BLANCO**	
	CAPACIDAD	512 LTS
	MODELO	CHARS670 2P

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/10/22	Preventivo	Calibro termostato	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**VENTILADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

VENTILADOR INDUSTRIAL SAMURAY



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Limpieza	

LA COMETA	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	COMEDOR RINCON RUBI	Fecha de Compra	5	04	2022
Nombre de Equipo	UPS	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA

UPS	**DE 1000MZN MARCA: JAAN**	
ESTADO	**BUENO**	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **12 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

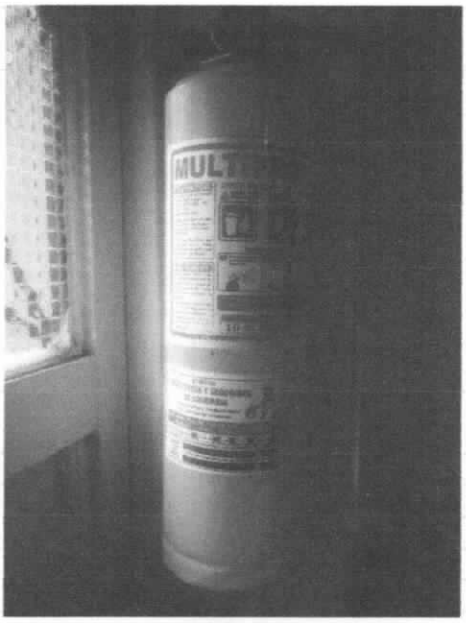
Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/04/23	Preventivo	Verificacion funcionamiento.	Oscar Perez

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**COCINA COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se revisa, recarga	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**SALON COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
7/10/22	Preventivo	Se realiza recargar	
26/04/23	Preventivo	Revision estado	

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**			

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**24**	**07**	**2021**
Nombre de Equipo	**EXTINTOR**	**AREA**	**PASILLO COMEDOR**		

FICHA TECNICA

Extintores color amarillo	**10 LBS**
Estado bueno y cargado	



Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
07/10/22	Preventivo	Se realiza recarga	
26/04/23	Preventivo	verificacion estado	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**14**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**PC HP PORTATIL ADMINISTRADOR**	**AREA**	**Salón comedor**		

FICHA TECNICA

Computador portatil **Computador HP GRIS portátil**



ESTADO **BUENO**
MARCA **HP**

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA 2 MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
5/11/22	Preventivo	Mantenimiento	
7/04/23	Preventivo	Mantenimiento	

LA COMETA	**HOJA DE VIDA EQUIPOS**

Proyecto	**COMEDOR RINCON RUBI**	**Fecha de Compra**	**20**	**12**	**2020**
Nombre de Equipo	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**	**AREA**	**REGISTRO**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE

MARCA: EPSON L555



ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO
MARCA	EPSON	
MODELO	L555	

Mantenimiento: Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
10/11/22	Preventivo	Limpieza cabezales	
20/05/23	Preventivo	Reseteo impresiones	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: LA COMETA

MES: ABRIL AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
26	X		Gramera	500	500	X		200	200	X		1000	1000	X		
26		X	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26		X	personas	1000	1000	X		1000	1000	X		1500	1500	X		
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													
	X		Gramera													
		X	Basculas													
		X	personas													

FIRMA DEL RESPONSABLE: Oscar Fernando

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SUBA

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: RINCON RUBI

OPERADOR: LA COMETA

MES: MAYO AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIOS

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg. g)	PESO OBSERVADO (Kg. g)	CONFORME	NO CONFORME	
03	x		Gramera	1000	1000	X		500	500	X		100	100	X		
03		x	Basculas	2000	2000	X		1500	1500	X		1000	1000	X		
03		x	personas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
10	x		Gramera	500	500	X		200	200	X		1000	1000	X		
10		x	Basculas	1000	1000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
10		x	personas	1000	1000	X		2000	2000	X		1500	1500	X		
17	x		Gramera	200	200	X		1000	1000	X		500	500	X		
17		x	Basculas	1500	1500	X		1000	1000	X		1500	1500	X		
17		x	personas	2000	1000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
24	x		Gramera	200	200	X		200	200	X		500	500	X		
24		x	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
24		x	personas	1000	1000	X		1000	1000	X		1500	1500	X		
31	x		Gramera	1000	1000	X		100	100	X		200	200	X		
31		x	Basculas	2000	2000	X		1000	1000	X		2000	2000	X		
31		x	personas	1000	1000	X		1500	1500	X		2000	2000	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Oscar Benavides

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

SAN CRISTOBAL

COMEDOR COMUNITARIO RINCON RUBI

FORMATO VERIFICACION DE TERMOMETRO

Codigo : IPSAN 72
Version : 3
Fecha : Abril de 2012
Pagina 1 de 1

DIA	MES	AÑO	IDENTIFICACION DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSEVACIONES
				INICIAL	FINAL		
26	04	23	FRIO	22.2	-12	Oscar Bernal	
26	04	23	CALIENTE	21.7	90.3	Oscar Bernal	
3	05	23	FRIO	20.4	-7.4	Oscar Bernal	
3	05	23	CALIENTE	19.6	91.5	Oscar Bernal	
10	05	23	FRIO	22.1	-10,2	Oscar Bernal	
10	05	23	CALIENTE	21.8	89,7	Oscar Bernal	
17	05	23	FRIO	19.7	-8.6	Oscar Bernal	
17	05	23	CALIENTE	19.4	88.1	Oscar Bernal	
24	05	23	FRIO	22.3	-11.6	Oscar Bernal	
24	05	23	CALIENTE	22.1	93.4	Oscar Bernal	
31	05	23	FRIO	19.4	-12.7	Oscar Bernal	
31	05	23	CALIENTE	19.0	98.3	Oscar Bernal	
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				
			FRIO				
			CALIENTE				

Powered by CamScanner