Envigado 09 de diciembre de 2024.

Señores

CEFIT
CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA EL TRABAJO.
Envigado.

Referencia: Mantenimiento equipos CEFIT/ Mínima cuantía MC-07-2024.

De acuerdo a la visita realizada e inspección realizada a los equipos objeto del contrato que es: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO (INCLUYE INSUMOS, REPUESTOS Y MANO DE OBRA) PARA LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, EQUIPOS DE GAS, ELECTRODOMÉSTICOS, AIRES ACONDICIONADOS Y DEMÁS EQUIPOS ESENCIALES PARA LOS PROGRAMAS TÉCNICOS LABORALES QUE OFRECE EL CEFIT."

Para lo cual se encontró que tenemos unos problemas unos equipos en los sistemas de refrigeración y en los de calefacción.

Se le realizará en esta vigencia un mantenimiento preventivo y otros elementos están programados para la realización de los mantenimientos correctivos.

ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
1	Congelador de 1 puerta marca LASSELE
2	Campana Extractora de 2,5 x 1,5 m y ducto completo del 202
3	Campana Extractora de 2,5 x 1,5 m y ducto completo del 204
4	Horno artesanal negro.
5	Horno a gas convencional marca Doménica.
6	Máquina de café de dos tiempos marca OTTIMA
7	Molino eléctrico de café marca QUIALITY EXPRESSO
8	Máquina para hielo marca CHALLENGER
9	Ollas a presión de 6 litros
10	Hornos microondas CITALSA
11	Mantenimiento preventivo a los AIRES ACONDICIONADOS
BOLSA DE REPUESTOS	
12	Bolsa de repuestos para mantenimiento correctivo a neveras y aires

1. Congelador de 1 puerta marca LASSELE: Mantenimiento correctivo, se encontraba fuera de servicio y para dar de baja, se le realizó una revisión para proceder a encontrar los daños en este equipo.

Inicialmente se realizó la corrección de fuga que presentaba en su tubería, para esto se debió realizar un vacío en la tubería ya que se realizó el cambio de refrigerante por uno más amigable con el medio ambiente, pero se

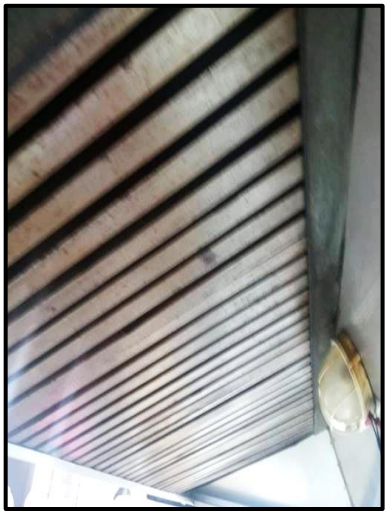
encontró que el compresor había presentado un daño posiblemente por altibajos en el fluido eléctrico lo que ocasionó que se encontrara aterrizado, por tal motivo se debió remplazar con su respectivo kit de arranque y la instalación de un contactos para efectuar el enclavamiento cuando el equipo encienda, corrección de fuga, recarga de refrigerante, tarjeta y su kit de arranque.

Adicionalmente se encontró que su tarjeta de control también había presentado corto para lo cual se procedió a mandar a revisar con la expectativa de poder recuperarla, pero se encontró varios daños en su tarjeta y por la antigüedad del equipo dicha tarjeta ya no está en el mercado por lo que se debió adaptar el sistema a nuevos componentes, por tal motivo se instaló un controlador de temperatura con doble sonda para que maneje la temperatura interna y el deshielo del equipo.

Así mismo se procedió a seguir realizando las revisiones ya que el equipo aún presentaba problemas en su funcionamiento y se encontró problemas en su ventilador que permite airear el compresor el cual puso ser la causa inicial que provocó el daño a todo el equipo, para lo cual debió ser reparado y puesto en funcionamiento, dando como resultado el arreglo de dicho congelador, el cual se encuentra operando y en seguimiento por garantía para verificar su correcto funcionamiento.

2. Campana Extractora de 2,5 x 1,5 m y ducto completo del 202.

Limpieza completa de toda su estructura, en acero inoxidable, se removió suciedad con desengrasante y desincrustante, para lo cual se dejó limpio y operando correctamente.

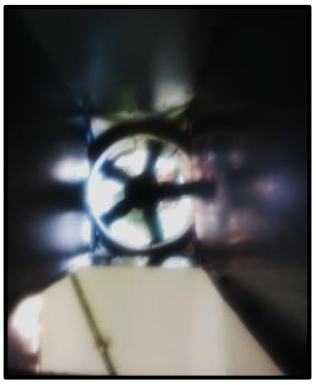




3. Campana Extractora de 2,5 x 1,5 m y ducto completo del 204.

Se les realizó limpieza interna en su estructura en acero inoxidable con detergente y desengrasante para retirar el acceso de grasa de sus paredes, se desarmó algunos componentes para dejar limpio, se ensambló nuevamente y queda operando correctamente.



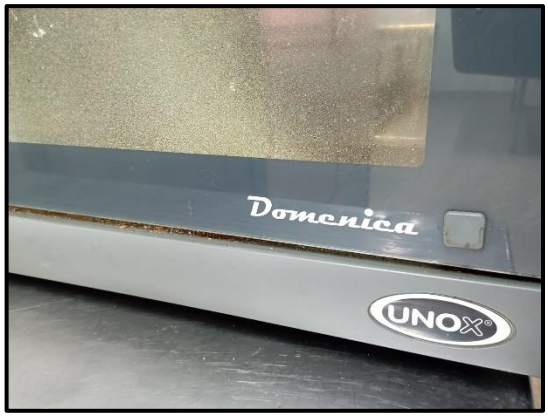


4. Horno artesanal negro:

Se realizó limpieza interna en su estructura, limpieza general parte interna y externa, limpieza de vidrios y desengrase y revisión de su mantenimiento.

5. Horno a gas convencional marca Doménica.





Se realizó limpieza interna en su estructura, limpieza general parte interna y externa, se retira la grasa del vidrio refractario, con la finalidad de permitir que se vea la cocción de los alimentos.

6. Máquina de café de dos tiempos marca OTTIMA.



Se realizó limpieza interna en su estructura, limpieza general parte interna y externa, se realiza limpieza con aire a presión lubricación y ajuste en componentes, queda aperando correctamente.

7. Molino eléctrico de café marca QUIALITY EXPRESSO.













8. Máquina para hielo marca CHALLENGER.

Se realizó limpieza general parte interna y externa, se realiza limpieza con aire a presión lubricación y ajuste en componentes, queda aperando correctamente.

9. Ollas a presión de 6 litros.

Se realizó limpieza general parte interna y externa, ajuste en componentes, compra de testigo y mango, queda aperando correctamente.

10. Hornos microondas CITALSA:

Se realizó mantenimiento Correctivo, que incluyó el cambio de transformador, magnetrón, capacitor, fusible de 20 Amperios y Diodo.

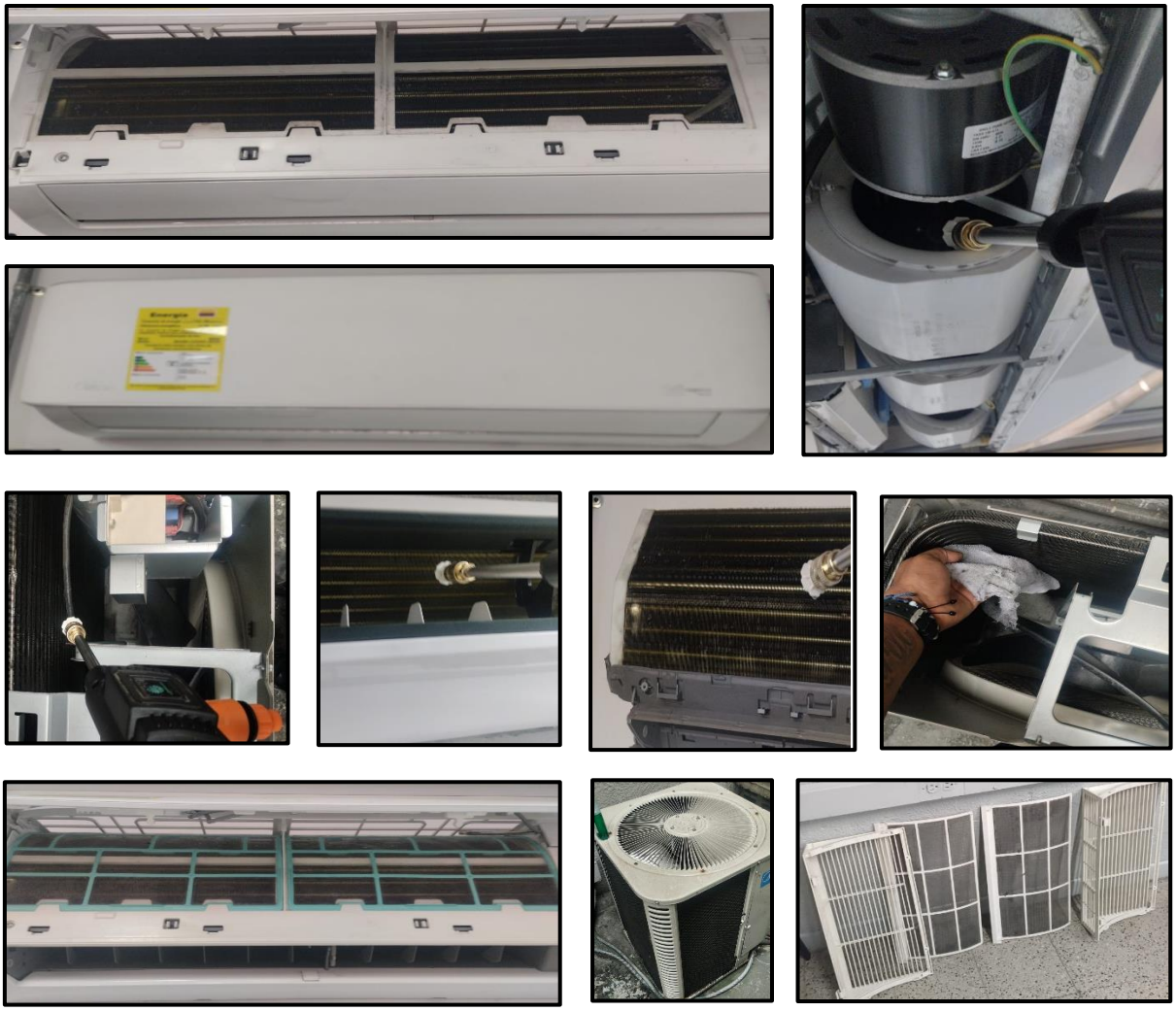






11. Mantenimiento preventivo a los AIRES ACONDICIONADOS.

- Equipo tipo Mini Split 12000 BTU.
- Equipo tipo PISO TECHO 40000 BTU.
- Equipo tipo PISO TECHO 60000 BTU.
- Equipo tipo PISO TECHO 60000 BTU.
- Equipo tipo ventana de 5000 BTU.



12. Bolsa de repuestos para mantenimiento correctivo a neveras y aires.

Se utilizó estos recursos para el suministro de materiales que se necesitaron para terminar de recuperar los Aires Acondicionado y las neveras de refrigeración.

RECOMENDACIONES PARA LA BUENA OPERACIÓN DEL EQUIPO.

Mantenimiento semanal: Se recomienda tener cuidado de no dejar acumular tierra y pequeñas partículas de plástico, ya que esto impide la correcta operación evita que los componentes se refrigeren.

Mantenimiento mensual: Limpie las rejillas frontales de las neveras y con sopladora o brocha, para evitar que se acumule tierra y partículas que no dejar airearse al equipo.

Mantenimiento Semestral: Deben controlarse y limpiarse las conexiones y componentes eléctricos como mínimo dos veces al año, o con mayor frecuencia si es necesario cuando ha tenido reparaciones al sistema.

Los equipos de refrigeración deben estar ubicados en una habitación bien ventilada, no debe recibir luz solar directa en la superficie y debe quedar lejos de otras fuentes de calor.

Esperamos cumplir con sus expectativas y ante cualquier inquietud adicional que se presente, estoy dispuesto a atenderla.



PEDRO ALEXANDER RIVEROS ROJAS.
INGENIERO DE MANTENIMIENTO.
CELULAR: 320 3164600.