PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

113534 CC-CP 18-007 PROVIDENCIA ALTA

CONTRATO No. 7360 /2024

MAYO 2024

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

1. MARCO TEORICO

Toda maquinaria o equipo debido a su desgaste normal, ocasionado por el uso continuo, genera fallas en guardas, sistemas eléctricos, motores, desajustes de rodamientos, falta de lubricación, etc. Estos factores se ahondan por la falta de mantenimiento preventivo; lo que es considerado en la industria de alimentos como un grave riesgo en seguridad industrial y que además puede afectar de manera significativa, la calidad del producto.

Por esta razón la CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR es consciente de la necesidad de proteger al "hombre que trabaja" por considerarlo motor fundamental de los procesos y cumpliendo con las actividades del Sistema de Aseguramiento de la calidad e Inocuidad ha decidido desarrollar su propio manual de mantenimiento preventivo de equipos, con el fin de mejorar y prevenir las condiciones de riesgo que pueden generar las maquinas, equipos, las instalaciones y que puedan o no afectar a la persona que trabaja.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 GENERAL

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

1.2.2 PARTICULAR

Implementar en COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA, 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.

1.2.3 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.

1.3 ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo y correctivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA, 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. Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA

1.4 DEFINICIONES

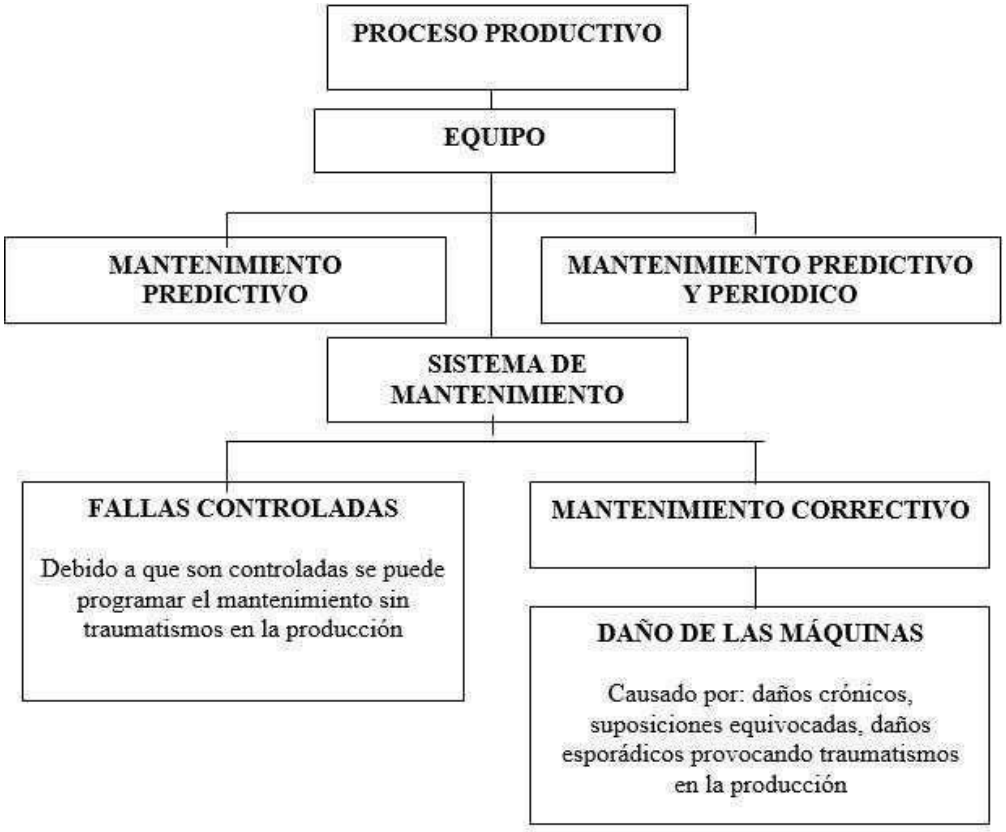
Plan de Mantenimiento: Documento que establece las actividades, cronogramas, responsables y recursos asociados que se deben aplicar al mantenimiento de los equipos de producción y cómputo de la asociación.

Hojas de Vida de los Equipos: Documento con el cual se lleva el registro de las características, marcas, condiciones y servicios de mantenimiento realizados a un determinado equipo. (Hoja de vida equipos).
Cronograma de Mantenimiento: Documento en donde se establece las fechas en las cuales se realiza el mantenimiento de los diferentes equipos (cronograma de actividades).

Instalaciones: Todo edificio, o espacio físico asociado a la elaboración del producto o a la prestación del servicio que, influya en la calidad.

1.5 GENERALIDADES

1.5.1 CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN



A. Mayor requerimiento de personal, porque no hay una planeación adecuada.
B. Paros imprevistos que pueden impedir el desarrollo normal de la producción.
C. Altos costos por reparación. (No se analizan suficientemente las alternativas viables).
D. Crea desconfianza en el desenvolvimiento productivo.
E. Baja calidad en los repuestos utilizados en la reparación.
F. Inconsistencias en el desarrollo del mantenimiento, manifestándose en una regular reparación.
G. Presión en el trabajo e incertidumbre general.
H. Se presentan inconsistencias en los inventarios de repuestos, debido a que no hay control.
I. Crea dudas en el control de la seguridad industrial.

1.5.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO

El éxito del programa de mantenimiento preventivo, estiba en el análisis detallado del programa; de todas y cada una de las máquinas y en el cumplimiento estricto de las actividades, para cuyo efecto se debe realizar un excelente control.

En el mantenimiento preventivo se realiza un seguimiento eficiente de todos los elementos de los equipos, especialmente sobre aquellos puntos susceptibles de daño, los cuales marcan el inicio de fallas considerables. Este mantenimiento es flexible, la información, se retroalimenta constantemente de manera que cada programación se acerque a las necesidades reales y actuales de nuestra empresa con base en la filosofía del "Menor costo estratégico".

En cuanto al mantenimiento predictivo es un paso más en el mantenimiento preventivo ya que se reduce la incertidumbre con respecto a la falla de los equipos, y/o analizar su origen.

1.5.3 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.

1.5.3.1 OBJETIVOS

1.5.3.1.1 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.

1.5.3.1.2 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.

1.5.4 RECURSOS 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.

1.6 ESTRATEGIAS

- **MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Es aquel que se hace a la maquina o los equipo, para evitar que ocurran daños o desperfectos en sus partes; a través de un conjunto de operaciones de mantenimiento o verificación, de fácil ejecución, destinadas a mantener la maquina en funcionamiento seguro y a prevenir posibles anomalías de funcionamiento.

La falta de mantenimiento preventivo efectivo, se considera como un grave riesgo para la seguridad del trabajador, la producción y la calidad del servicio.

El mantenimiento en sí mismo es necesario para subsanar el desgaste natural que por uso y el paso del tiempo sufren los equipos.

Las acciones de mantenimiento obedecen a un cronograma donde se determinan las fechas y punto de operación donde se encuentra el equipo. Dicho cronograma está sujeto a cambios de acuerdo a las áreas donde se encuentran nuestras operaciones.

- **MANTENIMIENTO CORRECTIVO**

El que se aplica a las maquinas o equipos cuando ha sucedido el daño por uso o fatiga. Naturalmente, el preventivo es el que se asegura mayor grado de protección al trabajador y a la producción.

LA CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR, cuenta con el personal de mantenimiento quien atiende las diferentes necesidades según lo estipulado en el cronograma de mantenimiento, o antes si así se requiere.

1.7 FUNCIONALIDAD

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 PROVIDENCIA ALTA.

Para proteger el desenvolvimiento efectivo de COMEDOR y, ante todo, la seguridad del personal; El COMEDOR PROVIDENCIA ALTA 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.

1.7.1 INVENTARIO

Dentro de la implementación del programa de mantenimiento preventivo de COMEDOR PROVIDENCIA ALTA, se realizó un inventario de cada uno de los equipos de producción que hacen parte del COMEDOR, suministrando una codificación a cada uno de los equipos de la siguiente forma:

TABLA 1. INVENTRARIO EQUIPOS COMEDOR PROVIDENCIA ALTA

MAQUINA O EQUIPO	LOCALIZACION	CANTIDAD
CONGELADOR	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	1
NEVERA MIXTA CONGELACION Y REFRIGERACION	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	1
CONGELADOR MIXTO	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	1
BASCULA	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	1
ESTANTES	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	1
ESTUFA INDUSTRIAL CUATRO PUESTOS	COCINA	1
ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTOS	COCINA	1
LICUADORA CONVENCIONAL	COCINA	1
LICUADORA INDUSTRIAL	COCINA	1
CAMPANA EXTRACTORA	COCINA	0
GRAMERA	COCINA	1
MESONES	COCINA	1
LAVAPLATOS	COCINA	1
MESONES	PREALISTAMIENTO	1
LOCKERS	VESTIER PERSONAL	1
BASCULA PESA PERSONAS	OFICINA	1
TALLIMETRO	OFICINA	1
COMPUTADOR	OFICINA	2

1.7.2 CRONOGRAMA

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.

c

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR PROVIDENCIA ALTA

CONVENIO 7360-2024

TABLA 2. CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA

EQUIPO	*MES 2024*						
	MAYO	*JUNIO*	*JULIO*	*AGOSTO*	*SEPTIEMBRE*	*OCTUBRE*	*NOVIEMBRE*
BALANZA (VERIFICACIÓN)							
BASCULA (VERIFICACIÓN)							
GRAMERA (VERIFICACIÓN)							
TERMOMETRO (VERIFICACIÓN)							
ESTUFA A GAS DE UN FOGON							
ESTUFA A GAS DE CUATROFOGONES							
OLLAS DE PRESIÓN							
CONGELADOR 1							
REFRIGERADOR 1							
EQUIPO MIXTO							
LICUADORA INDUSTRIAL							
LICUADORA CASERA							
LAVADO DE TANQUES Y FUMIGACION							
COMPUTADOR							
IMPRESORA							

1.7.3 FORMATOS

1.7.3.1 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.

La hoja de vida es un formato que se encuentra en la carpeta del equipo, en donde se registra tanto el mantenimiento preventivo, como el correctivo, las reformas, mejoras, cambios de las piezas originales por repuestos y se describen los detalles técnicos para que en el futuro las personas encargadas del mantenimiento encuentren una herramienta que les permita hacer un diagnóstico con mayor seguridad.

1.7.4 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

1.7.4.1 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las áreas 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

1.7.4.2 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.

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.

1.7.5 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.

1.7.6 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informespresentados, 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.

1.7.8 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.

1.7.9 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.

1.7.10 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.

1.8 PROCEDIMIENTOS

1.8.1 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS

1. El coordinador Operativo revisa al comienzo de cada mes el cronograma de mantenimiento para solicitar los mantenimientos que correspondan.

2. El Operador cotiza los servicios de mantenimiento de acuerdo a sus proveedores y elige el que le convenga teniendo en cuenta costo y calidad.

Se programa el día de realización del mantenimiento teniendo en cuenta que el horario no intervenga con el servicio y la producción en el COMEDOR y previniendo contaminaciones cruzadas.

3. Una vez realizado el mantenimiento se actualiza la hoja de vida del equipo anotando las labores realizadas y los repuestos que se hayan reemplazado. anexando las facturas y cuentas de cobro.

1.8.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS

1. Si durante el transcurso de las labores se evidencia la falla o daño en uno de los equipos. Las operarias informan al coordinador operativo, quien define las acciones a seguir.
2. Si la falla se puede reparar en el momento se busca la persona, los elementos y herramientas necesarias para realizar el mantenimiento. Y realizar la reparación.
3. Si la reparación no se puede realizar inmediatamente se coordina para realizar la reparación después del servicio del COMEDOR, habiendo conseguido los recursos para el mantenimiento proveedor, repuestos, herramientas. Etc.
4. Una vez realizado el mantenimiento se registra en la hoja de vida del equipo anotando las reparaciones, repuestos y actividades realizadas. Anexando sim aplica las facturas

1.9 EVALUACIÓN Y REGISTROS

La evaluación y monitoreo del Programa de Mantenimiento se efectuará mensualmente, el primer lunes de cada mes, realizado por el Coordinador Operativo con ayuda CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO GENERAL y el SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO POR EQUIPO, con el fin de reevaluar el cronograma de mantenimiento preventivo general del siguiente mes.

2. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

A. Mantenimiento de Maquinaria o Equipo.

La Corporación comunitaria libres para cooperar, determina, proporciona y mantiene la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto mediante:

1- La ejecución del plan de mantenimiento preventivo establece una programación mensual de visitas al comedor; será coordinado por el asistente administrativo y el técnico de mantenimiento, En cada punto de operación debe existir un inventario detallado de los equipos realizado bajo formato.

2- Para realizar un control estricto de las intervenciones realizadas a la maquinaria y/o equipos se sigue un registro de mantenimiento en las hojas de vida de los equipos que han sido elaboradas en todos los comedores. De esta forma lograremos tener estadísticas de atención, repuestos suministrados, fechas de reparación y en general un control de vida útil y funcionamiento de equipos. Este formato es diligenciado por el técnico de mantenimiento en cada una de sus visitas ypara cada uno de los equipos que se revisen. Al finalizar la actividad el registro cuenta con el visto bueno del técnico y del coordinador del comedor.

3- Para verificar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración se realizan controles de temperatura utilizando los formatos disponibles. En los cuales se tienen establecidos los limites críticos. En el caso de observar datos por fuera de los límites críticos se informa de manera inmediata para que se realice el mantenimiento correctivo.

4- Al realizar mantenimiento de equipos que requieran de lubricantes se debe asegurar que hayan sido armados, lavados y desinfectados antes de ser utilizados en el proceso de alimentos. Se debe asegurar que los lubricantes utilizados para el mantenimiento de equipos sean adecuados y especiales para la industria alimenticia.

5- El mantenimiento de quipos en lo posible se realiza fuera de las áreas de proceso, para así evitar la contaminación de alimentos. De no ser posible retirar el equipo fuera de las áreas de proceso, dicho mantenimiento se deberá realizar en horarios en los cuales no se esté realizando proceso de alimentos, y/o proteger los alimentos que estén cerca y que puedan ser afectados por las labores de mantenimiento.

6- Para garantizar una mejor atención en el funcionamiento de los equipos se cuenta con un cronograma de mantenimiento preventivo, el cual se realiza teniendo en cuenta las características de cada equipo, cubriendo la totalidad de los quipos de cocina y equipos fríos.

7- Para ofrecer un mayor control y seguimiento al estado de la maquinaria y los equipos de cocina, adicional a los controles de mantenimiento efectuados por el técnico; se hace una inspección PRE operacional para los equipos más críticos que al dejar de funcionar o presentar fallas, puedan interferir directamente en la calidad del producto o en el bienestar del trabajador. La inspección PRE operacional se realiza a diario, como su nombre lo indica antes de comenzar a operar el equipo. Cualquier novedad se informa al Coordinador. Las partes más importantes a inspeccionar son: cableado, toma corriente, clavija, mangueras, controles, correas, tuberías, válvulas de entrada y salida (agua, gas), ajuste, puertas, ventiladores, accesorios, resistencias y aseo en general.

8- El responsable del comedor realiza revisión de las actividades realizadas a los equipos y el correcto diligenciamiento de las hojas de vida, planilla de novedades y daños.

9- Mantenimiento de instalaciones: Es importante realizar un mantenimiento de las instalaciones con el objeto de asegurar la propiedad y de hecho el bienestar de las personas.

B. Plan de mantenimiento.

1- El mantenimiento de instalaciones se programa de tal forma que no interfiera con el proceso de preparación y distribución de alimentos, teniendo en cuenta que el uso de materiales como pinturas, cemento y demás representan riesgos tanto físicos como químicos, lo que puede afectar notablemente la inocuidad de los alimentos.

2- Una vez realizado el mantenimiento solicitado, el coordinador comedor diligencia y archiva un reporte de servicio junto con la solicitud.

3- El responsable del área realiza seguimiento de los trabajos efectuados, para asegurar la correcta terminación y el normal desarrollo de los procesos productivos. Así mismo informa las novedades que se puedan presentar y gestiona la solución pronta de las mismas.

4- El responsable del área verifica desde todo punto de vista el desarrollo de las actividades garantizando desarrollar de manera segura los diferentes procesos.

C. Mantenimiento de Equipos de Cómputo.

Los equipos de cómputo hacen parte esencial de la infraestructura del comedor, y por lo tanto se convierten en un elemento importante para el manejo de la información y el desarrollo de las actividades de las diferentes dependencias de la Corporación comunitaria libres para cooperar.

De aquí que sea indispensable ejecutar el programa de mantenimiento de los equipos de cómputo de propiedad de La Corporación comunitaria libres para cooperar

c 

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR PROVIDENCIA ALTA

CONVENIO 7360-2024

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

EQUIPO	*MES 2024*						
	MAYO	*JUNIO*	*JULIO*	*AGOSTO*	*SEPTIEMBRE*	*OCTUBRE*	*NOVIEMBRE*
BALANZA (VERIFICACIÓN)							
BASCULA (VERIFICACIÓN)							
GRAMERA (VERIFICACIÓN)							
TERMOMETRO (VERIFICACIÓN)							
ESTUFA A GAS DE UN FOGON							
ESTUFA A GAS DE CUATROFOGONES							
OLLAS DE PRESIÓN							
CONGELADOR 1							
REFRIGERADOR 1							
EQUIPO MIXTO							
LICUADORA INDUSTRIAL							
LICUADORA CASERA							
LAVADO DE TANQUES Y FUMIGACION							
COMPUTADOR							
IMPRESORA							

OBSERVACIONES:

_____

_____

Responsable del servicio CCPROVIDENCIA ALTA

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	20/06/2017	
MARCA	CONGELADOR – HORIZONTAL CHALLENGER Dual 535 Litros CH396 Blanco	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
MODELO	CH396	
CAPACIDAD	535 LITROS	
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA	
SEGURIDAD	• No exceda la capacidad • Mantener limpio • No utilizar objetos cortopunzantes para desprender alimentos. • No adicionar agua caliente. • Descongele con antelación para limpieza.	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**EQUIPO MIXTO**	
COMPRA	04/08/2012	
MARCA	EQUIPO MIXTO DE REFRIGERACION Y CONGELACION HORIZONTAL POLO NORTE	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
MODELO	HFF-12 LINEA BASICA	
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA	
CAPACIDAD	651 LITROS	
SEGURIDAD	• No exceda la capacidad • Mantener limpio • No utilizar objetos cortopunzantes para desprender alimentos. • No adicionar agua caliente. • Descongele con antelación para limpieza.	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**LICUADORA INDUSTRIAL**	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
COMPRA	15/10/2017	
MARCA	GENERICA	
CAPÁCIDAD	25 LTS	
VOLTAJE	110 V	
DIMENSIONES	40 CM ANCHO X 120 CM ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRE ALISTAMIENTO PRODUCCION	
SEGURIDAD	• Utilizar con tapa, asegurar bloqueo vertical. • No introducir elementos diferentes de alimentos cuando este encendida. • Lavar desconectada. No prender vacía. • Adicionar líquidos, prender y adicionar sólidos.	



FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	
COMPRA	WATERPROOF	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
AUTOCALIBRACION	SI	
RANGO	-50.0 A 220 C	
PRECISION	0.3C (-20º 90C) 0.4% fe	
UBICACIÓN	BODEGA	
SEGURIDAD	Mantener lugar seco.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	
COMPRA	WATERPROOF	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
AUTOCALIBRACION	SI	
RANGO	-50.0 A 220 C	
PRECISION	0.3C (-20º 90C) 0.4% fe	
UBICACIÓN	BODEGA	
SEGURIDAD	Mantener lugar seco.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**LICUADORA CASERA**	
MARCA	SAMURAI OPTIMIX	
CAPÁCIDAD	2 LTS 2 VELOCIDADES	
VOLTAJE	500 WTT	
UBICACIÓN	AREA DE PRE ALISTAMIENTO PRODUCCION	
SEGURIDAD	• Utilizar con tapa. • No introducir elementos diferentes de alimentos cuando este encendida. • Lavar desconectada. • No prender vacía.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIA	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**BALANZA PESO PERSONAS**	
MARCA	ALISSA HOME	
MATERIAL	VIDRIO	
CAPÁCIDAD	MAX 180KG D 0.05 KG	
FUNCIONAMIENTO	BATERIAS	
REFERENCIA	MTR-BY900	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
SEGURIDAD	• Frágil • Mantener limpio.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**GRAMERA**	
MARCA	PREMIER	
MATERIAL	PLASTICO – POLIMERO	
CAPÁCIDAD	3K	
FUNCIONAMIENTO	DIGITAL 110V O BATERIAS	
DIMENSIONES	12 CM LARGO X 8CM ANCHO X 5CM ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• No exceda el peso de la gramera. • Mantenga limpia y seca la bandeja. • Coloque la superficie firme. • No sumerja.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEGÚN NECESIDAD	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**BASCULA**	
MARCA	PREMIER	
MATERIAL	PLASTICO – POLIMERO ACERO	
CAPÁCIDAD	200KG	
FUNCIONAMIENTO	110V	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• No exceda el peso de la báscula. • Mantenga limpia y seca la bandeja. • Coloque la superficie firme. • No sumerja en agua.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEGÚN NECESIDAD	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**OLLA A PRESION**	
MARCA	UNIVERSAL	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
CAPÁCIDAD	8 LIT	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• No exceda la capacidad de la olla. • Mantenga limpia. • Lavar después de cada uso.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL 40**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	4 PUESTOS QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	220 LARGO 90 ANCHO 40 ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• Mantener limpia las estufas en ausencias prolongadas, es recomendable cerrar la llave de paso a gas. • El buen estado de la llama (estable y azul) asegura que se está produciendo una buena combustión. • Evitar que se apague la llama mientras se cocina. • Si se llega a detectar olor a gas cerrar las llaves de inmediato de abastecimiento e informar al técnico.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**COMPUTADOR**	
PC	CLON	
PANTALLA	FLATRON W1943SB	
REFERENCIA	CPU S/N 180710451889	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
ESPECIFICACION	• Board gigabyte H110M-H/ PROCESADOR COREIS 7400 3.0 GHZ. • Disco duro 1TR Toshiba Sata 7294. • Memoria DDR4 8GB Adata 2400MHZ • DVD LITE OM SATA • Chasis wn26 • Usb 3.0 • Fte de poder 300w	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
09/07/2024	Mantenimiento preventivo	Angie Gracia

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**IMPRESORA**	
COMPRA	16/06/2018	
MARCA	CANON	
TIPO DE INYECCION	CARGA CONTINUA	
MODELO	2313CO30AA	
CONFIGURACION	VELOCIDAD DE IMPRESIÓN A COLOR: 5 IPM VELOCIDAD DE IMPRESIÓN A BLANCO Y NEGRO 8.8 IPM	
DIMENSIONES	ANCHO: 44.5 CM PROFUNDIDAD: 33 CM ALTO: 16.3 CM	
UBICACIÓN	OFICINA	
SEGURIDAD	Mantener en un lugar seco, dejar totalmente apagado cada tarde, no ingerir alimentos cerca o sobre el equipo, realizar mantenimiento preventivo y/o correctivo.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
SOFWARE Y HARDWARE	CADA DOS MESES	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
09/07/2024	Mantenimiento preventivo	Angie Gracia

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	1 PUESTO DOBLE QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	32.7CM PROFUNDO 57.1CM LARGO 10.8CM ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• Mantener limpia las estufas en ausencias prolongadas, es recomendable cerrar la llave de paso a gas. • El buen estado de la llama (estable y azul) asegura que se está produciendo una buena combustión. • Evitar que se apague la llama mientras se cocina. • Si se llega a detectar olor a gas cerrar las llaves de inmediato de abastecimiento e informar al técnico.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**EXTRACTOR DE COCINA**	
COMPRA	07/01/2011	
MARCA	NO VISIBLE	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE y PLASTICO	
CARACTERÍSTICAS	• Extractor de cocina fabricada en acero y plastico• Medidas: Largo 25 cm, Alto: 25 cm	
MODELO	NO VISIBLE	
UBICACIÓN	COCINA, AREA DE LAVADO Y BODEGAS	
SEGURIDAD	○ Mantener limpio ○ No utilizar objetos cortopunzantes para la limpieza.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Revisión del Ventilador	SEGÚN CRONOGRAMA	
Limpieza del ducto		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO MAQUINARIA

HOJA DE VIDA

MAQUINARIA	**EQUIPO MIXTO**	
	NEVERA WHIRPOOL MIXTA	
COMPRA	20/06/2020	
MARCA	Refrigerador COLDER ERH29T3KQW tiene una capacidad de 282 Litros Blanco	
MATERIAL	acero inoxidable – superficie anti fingerprint	
MODELO	wrt11ygcl	
CAPACIDAD	440 LITROS	
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

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: **RAFAEL URIBE URIBE** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **PROVIDENCIA ALTA** OPERADOR: **CORPOLIBRES** MES: **AGOSTO** AÑO: **2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **ANGIE A. GRACIA SANCHEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FECHA	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	
5/08/2024	X		COCINA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
5/08/2024		X	DIGITAL	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
5/08/2024		X	ANTROPOMETRIA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
5/08/2024		X	RESIDUOS SOLIDOS	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
12/08/2024	X		COCINA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
12/08/2024		X	DIGITAL	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
12/08/2024		X	ANTROPOMETRIA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
12/08/2024		X	RESIDUOS SOLIDOS	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
20/08/2024	X		COCINA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
20/08/2024		X	DIGITAL	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
20/08/2024		X	ANTROPOMETRIA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
20/08/2024		X	RESIDUOS SOLIDOS	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
26/08/2024	X		COCINA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
26/08/2024		X	DIGITAL	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
26/08/2024		X	ANTROPOMETRIA	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		
26/08/2024		X	RESIDUOS SOLIDOS	2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		2,5	2,5	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: ANGIE ANDREA GRACIA SANCHEZ

Multiservicios Fenix MY

NIT. 15.908.974-1

AGUA POTABLE SALUD PARA TODOS

Alimentos Sanos y Seguros

Programa de Manejo Integrado de Plagas
Limpieza y Desinfección de Tanques
Termómetros
Cursos de Manipulación de Alimentos
Planes de Saneamiento
Planes de Emergencia
Asistencia Técnica

CERTIFICA QUE

A las instalaciones de COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA. Con NIT 900243455-5. Ubicado en la Calle 48 I Bis Sur # 10 C – 40 Barrio Providencia Alta. En desarrollo del programa sanitario se le realizo limpieza y desinfección a 1 tanque de 1000 litros de almacenamiento de agua potable con ***HIPOCLORITO AL 5% Y DILUCION DE 200 PPM. X 10 MINUTOS.***

Cumpliendo con las normas requeridas por la secretaria de salud del distrito para el funcionamiento de nuestro concepto técnico favorable de salud pública de nuestra empresa.

Se expide a los 13 días del mes de agosto del 2024. Se recomienda realizar limpieza cada 6 meses. Anexo concepto sanitario fichas técnicas de los productos utilizados.

HERNAN PATIÑO OSORIO
C.C. 15908974
JEFE DE SERVICIOS

Carrera 88 No. 67-15 Sur
Teléfono: 783 42 14
312 595 38 00
310 258 65 01
E-mail: interservicios68@gmail.com

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% CARACTERÍSTICAS GENERALES EL HIPOCLORITO DE SODIO

Es un líquido amarillento adecuado para la desinfección de áreas, superficies y limpieza de ropas tanto del hogar como a nivel hospitalario y salud. Actúa por el cloro que libera, con un rendimiento muy alto según beneficio - costo. Es un utilizador de todo tipo de virus, bacterias, hongos y levaduras. Recomendado para limpieza profunda de áreas comunes en todo tipo de industria, hospitales y clínicas, sanitarios, baldosas, pisos, ropa de enfermería blanca y de pacientes y todo tipo de superficies y accesorios lavables. Limpia y desinfecta en una sola operación. Acción bactericida y fungicida. Eficaz y económico. Máxima concentración, menor costo por litro. Máxima efectividad en uso hospitalario. Para aplicación de sistemas de control no contaminante, se recomienda dilución al 2% como mínimo para aspersión, limpieza general y desinfección de áreas comunes y áreas que no sufran ningún tipo de corrosión.

COMPOSICIÓN QUÍMICA

Ingredientes activos: Hipoclorito de Sodio.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Apariencia a 20°C	Líquido Amarillo Transparente
Viscosidad a 15°C	N.A.
Punto de Congelación	-4 °C
Olor	Característico al cloro
Densidad a 20°C	1.10 g/cc
Valor de Ph	11.00 – 13.00
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración (%m/v NaOC1)	5% Máx.
Alcalinidad Total (%m/v NaoH)	1.67 Máx.

INSTRUCCIONES DE USO

Disuelva aproximadamente 40 cc en un balde con 10 litros de agua para limpieza y desinfección del hogar e industria en superficies lavables, baños y pisos. En ropa blanca de trabajo y hogar 80cc por cada 4 litros de agua, mezcle bien y sumerja su ropa por 10 minutos, luego enjuague y deje secar

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar fresco y evítese la exposición directa a la luz solar. Evítese contacto con otros insumos químicos. En contacto con ácidos libera gases tóxicos. Consérvese bajo llave y manténganse fuera del alcance de los niños.

RECOMENDACIONES

Evitar el contacto directo con la piel y ojos; en su forma concentrada puede producir irritaciones o quemaduras. Evitar la inhalación de los vapores del producto concentrado. Utilizar gafas protectoras, máscara, guantes y ropa apropiada según las recomendaciones de las normas de salud pública en el uso de productos a base de cloro. Manténgase lejos de alimentos, bebidas. En caso de contacto con la piel, lavarse inmediata y abundantemente con agua y acuda aun médico. En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible muéstrele la etiqueta).

PRESENTACION COMERCIAL

Envase de 1 litro y 4 litros. Tambor 20 litros, 60 litros y 220 litros.

Powered by CamScanner

TABLA DE CONCENTRACIONES Y VOLUMENES DE HIPOCLORITO DE SODIO

CONCENTRACIONES COMERCIALES	CONCENTRACION Y VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA DESINFECCION EN UN LITRO DE AGUA			
	200 ppm	500 ppm	1000 ppm	5000 ppm
4%	5 c.c	12,5 cc	25 c.c	125 c.c
6%	3,3 c.c	8 c.c	17 c.c	83 c.c
6,50%	3 c.c	8.3 cc	15 c.c	77 c.c
7%	2.8 c.c	7 c.c	14 c.c	71 c.c
10%	2 c.c	5 c.c	10 c.c	50 c.c
13%	1,5 c.c	4 c.c	8 c.c	40 c.c

La dosificación indicada anteriormente esta verificada, controlada y vigilada por profesional en Ingeniería Química con Registro Profesional No 7198 bajo resolución ejecutiva No 2112 de 10 de Septiembre de 2004 del consejo Profesional de Ingeniería Química de Colombia. Quien firma en respaldo de la mencionada información en el mes de Febrero de 2013.

JENNY CONSTANZA BERMUDEZ GARCIA

INGENIERA QUIMICA

CC 52883693

Powered by CamScanner

BEGIN CONSULTORES

N.º 2023173

Certifica que:

Hernan Paliño Osorio

Identificado(a) con número de cédula 15.908.974 de Chinchina

Participó en el Seminario sobre

Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable - Módulo 1

Con una intensidad horaria de 8 horas

9/Septiembre/2023

Bogotá, Colombia

Jose Wilmar Giraldo Briceño
CC 11.255.947
Rep. Legal

Para verificación del mismo llamar al cel. 320 8569894

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número SQ07C 004497

E.S.E.: Subred Sur occidente Fecha: 08 01 2024

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 740487	Número de Inscripción: SQ0001021	Número de carpeta: 8578
Razón social: NO aplica		
Nombre del establecimiento: Multiservicios fenix MY		
NIT: 15908974 -DV: 1	Sede: Única	
Dirección: Kr 88 67 15 Sur		
Ubicación: NO aplica		
Localidad: Bosa	UPZ: Bosa occidental	
Barrio: Chico Sur	Teléfonos 601 7834214-3125953800	
Correo electrónico para notificación* interservicios68@gmail.com		
Nombre propietario: Hernan patiño Osorio		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 15908974	
Nombre representante legal: NO aplica		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO aplica	
Dirección de notificación: Kr 88 67 15 Sur		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 01857817		
Línea de intervención: Seguridad Química		
Intervención: vigilancia intensificada a empresas que realicen control operacional o plagas y/o servicio de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable y/o control de vectores y lavado y desinfección de tanques de agua potable y Desinfección ambiental		
Tipo de establecimiento:		
Número de trabajadores: 2	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:		

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 85420 29-01-2024	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	0	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres.	1	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	1	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	0	
2.5 Número de trabajadores menores de edad.	0	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	1	
2.7 Horas por turno por trabajador.	8	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

9.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] Favorable con requerimientos* [ ] Desfavorable [ ]

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes.

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de _____ días, contados a partir de día ___ del mes de _____ de ____, que vence el día _____ del mes de _____ de _____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita Se socializa alerta por Salmonella y correo del proyecto fidaplaguicidastarrackeje@sdsbred suraccidente.gov.co. Se relaciona acta principal de cumplimiento de la ley 1335 de 2009 AR01C124641 con fecha 13-03-2024.

Se emite concepto Sanitario: FAVORABLE

COPIA EXCLUSIVA PARA FECHA DE CERTIFICADO 13-08-2024

Comedor Comunitario Providencia Alta

10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	[ ]	Suspensión total de trabajos o servicios	[ ]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]
Destrucción o desnaturalización	[ ]		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 13/03/2024 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Stefanny Sanchez Quiroga	Nombre: Daniel Esteban Sarmiento Lemus
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.
Número de documento: 1090960944	Número de documento: 1022343955
Profesión u oficio: Medico veterinario	Profesión u oficio: Ingeniero Quimico
Firma:	Firma: Daniel Sarmiento L.
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Hernan Patiño Osorio	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 15 908 971	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner