

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

OPERADOR CORSINAPSIS FMM

COMEDOR EL CARMEN

2024

1. PROPOSITO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología, responsables y acciones a seguir en el proceso de mantenencias preventivas y correctivas.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa Proyecto 7745 - Compromiso por una alimentación integral en Bogotá

3. RESPONSABLES

- Coordinador de PUNTO
- Personal manipulador de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Todas las necesarias para realizar las labores tanto de mantenimiento como de reparación.

5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del Programa de Alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

Este programa será descrito en el presente documento, nuestro manual de mantención preventiva y correctiva. En él se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en los comedores.

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que las manipuladoras de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso:

Uniformes, tapabocas gorro

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento.

7.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenciones aplicara para los comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contarán con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

7.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

Tiene la finalidad de ser programado en el tiempo y ser evaluado económicamente. Está destinado como su nombre lo indica a la prevención, teniendo como objeto el control antes de las deficiencias y problemas que se puedan plantear en los elementos debido al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y para de ciertas instalaciones, la limpieza técnica e higiénica y las sustituciones de pequeñas piezas.

Para programar el mantenimiento preventivo se tendrá en cuenta el cronograma describiendo las actividades a realizar.

REVISIÓN DE BÁSCULAS Y GRAMARAS

Este se realizará de manera semanal tonado la pesa patrón de 5 kilos y probándola en los dispositivos de medición de peso del comedor comunitario, como lo son las basculas de pesaje de personas, la báscula para el pesaje de mercado y la gramera para medidas mas pequeñas, esto se hará colocando la pesa patrón tres veces en cada dispositivo y se debe registrará el formato REGISTRO DE BASCULAS Y GRAMERAS.

REVISIÓN DE TERMÓMETROS

Este se realizará de manera semanal tonado los dos termómetros DIGITALES y

sumergirlos en de frio en agua hielo y el de caliente en agua hirviendo registrando el valor, para la temperatura frio en Bogotá el agua se congela a 0 grados centígrados y para una altura sobre el nivel del mar el agua hierve a 92 grados en promedio, si los valores son diferentes a este debe cambiarse el termómetros, estas temperaturas se registran en el formato CONTROL D E TERMOMETROS.

7.1.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a supervisión en campo y se realizará el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizará en el punto de atención y/o en un centro técnico. Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.

7.2 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, quienes serán los primeros en conocer por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuentan los sitios. Una vez identificadas las anomalías, se informará al coordinador y este a su vez al servicio técnico para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

7.3 DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

Los valores representados por una medida materializada o material de referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procediendo a su ajuste o expresando esta correspondencia por medio de tablas o curvas de corrección.

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

Con la calibración se busca mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

7.3.1 PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento. Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalabre.
- Cambios de temperatura.
- Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL
ALIMENTANDO CAPACIDADES COMEDORES
CONSORCIO NUTRICION VIDA Y SALUD
CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO

COMEDOR COMUNITARIO	EL CARMEN	SUBDIRECCION	TUNJUELITO
RESPONSABLE	ALBERTO BAEZ	PERIODO	2024

			2024																															
EQUIPO	FECHA DE COMPRA	PERIODICIDAD	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
				Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4				
MENAJE	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
ESTUFAS	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
LICUADORA	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
CONGELADOR INDUSTRIAL ca tidad 1	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
nevera mixta refrigeracion / congelacion 3	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
nevera mixta vertical cantoidad 1	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
EXTRACTORES	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
CAMPANA EXTRACTORA	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
OLLAS A PRESION	15/09/2022	CADA 6 MESES															X															X		
BASCULA	15/09/2022	VERIFICACION SEMANAL		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
COMPUTADOR SOFTWARE (PROGRAMAS Y ANTIVIRUS) CATIDAD 2	15/09/2022	CADA DOS MESES							X								X							X								X		
COMPUTADOR HARDWARE (PREVENTIVO Y CORRECTIVO)	15/09/2022	CADA DOS MESES							X								X							X								X		
EXTINTORES	15/09/2022	CADA AÑO																						X										
TALLIMETRO	15/09/2022	CADA 6 MESES							X								X							X								X		
MOBILIARIO	15/09/2022	CADA 6 MESES							X								X							X								X		
GRAMERA	15/09/2022	VERIFICACION SEMANAL		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
BASCULA PESA PERSONAS	15/09/2022	VERIFICACION SEMANAL		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
TERMOMETROS	15/09/2022	VERIFICACION SEMANAL		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

 MANTENIMIENTO PREVENTIVO
 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra	24	09	2022
Nombre de Equipo	NEVERA / CONGELADOR BLANCO	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA					
CONGELADOR 1	MARCA ELECTROLUZ				
ESTADO	NUEVO	COLOR: BLANCCO			
MARCA	ELECTROLUZ				
MODELO	EFCC25C3HUW				
CAPACIDAD	251 LITROS				
NEVERA UNI PUERTA					

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra	24	09	2022
Nombre de Equipo	NEVERA / CONGELADOR BLANCO	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA									
	CONGELADOR 3	MARCA ELECTROLUZ							
	ESTADO	NUEVO							
	MARCA	ELECTROLUZ	COLOR: BLANCCO						
	MODELO	EFCC25C3HUW							
	CAPACIDAD	251 LITROS							
	NEVERA UNI PUERTA								

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra	24	09	2022
Nombre de Equipo	NEVERA / CONGELADOR BLANCO	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA					
CONGELADOR 4		MARCA ELECTROLUZ			
ESTADO	BUENO	COLOR: BLANCCO			
MARCA	ELECTROLUZ				
MODELO	EFCC25C3HUW				
CAPACIDAD	504 LITROS				
NEVERA UNI PUERTA					

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra	28	02	2020
Nombre de Equipo	ESTUFA INDUSTRIAL	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA									
ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS		MARCA UNIVERSAL							
ESWTADO MARCA		BUENO UNIVERSA							

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra	02	03	2020
Nombre de Equipo	LICUADORA PEQUEÑA	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA									
	LICUADORA PEQUEÑA	MARCA UNIVRSAL COLOR METAL							
	ESTADO	BUENO							
	MARCA	UNIVERSAL							

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra			
Nombre de Equipo	LICUADORA INDUSTRIAL	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA									
	LICUADORA INDUSTRIAL	ESTANDAR CAPACIDAD 20 LITROS							
	COLOR	METAL							
	ESTADO	BUENO							

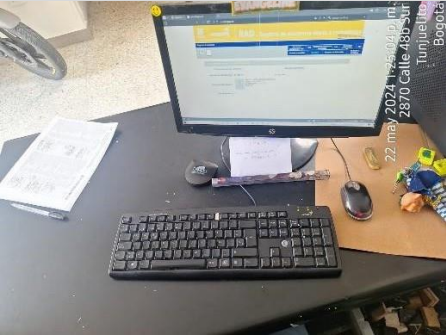
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

P

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra			
Nombre de Equipo	CPU ADMINISTRADOR	AREA	COCINA		

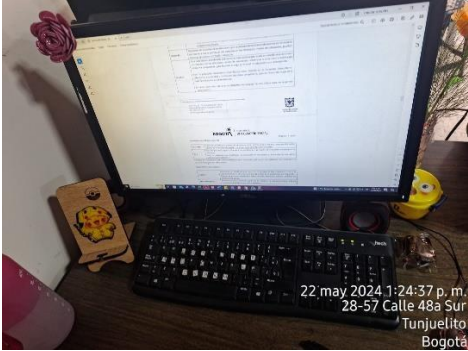
FICHA TECNICA									
	CLON CPU	CPU CON 6 PUERTOS USB SALIDAS DE CORRIENT E Y CONEXION ES VARIAS							
	ESTADO	BUENO							
	MARCA	CLON							

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Reviso

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra			
Nombre de Equipo	TECLADO MAUSE	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA									
TECLADO MAUSE	MARCA GENIUS								
ESTADO BUENO									

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra			
Nombre de Equipo	IMPRESORA	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA									
	IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE	MARCA: EPSON XP-241							
	ESTADO	BUENO	COLOR: NEGRO						
	MARCA	EPSON							
	MODELO	XP 241							

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra			
Nombre de Equipo		AREA	COCINA		

FICHA TECNICA			
CAMPANA EXTRACTORA	MARCA INDUSTRIAL		
ESTADO	BUENO	COLOR: METAL	
MARCA	N/A		
MODELO	N/A		

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	<div>HOJA DE VIDA EQUIPOS</div>
--	---------------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra			
Nombre de Equipo		AREA	COCINA		

FICHA TECNICA									
ESTUFA TAMALERA 1 PUESTO									
ESWTADO		BUENO							
MARCA		UNIVERSA							

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS				
--	-----------------------------	--	--	--	--

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra	12	12	20233
Nombre de Equipo		AREA	COCINA		
Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra			
Nombre de Equipo		AREA	COCINA		

FICHA TECNICA											
	EXTINTOR	NUEVO									
	MARCA	N/A									
	COLOR	AMARILLO									
	CANTIDAD	2									

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS
--	-----------------------------

Proyecto	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN	Fecha de Compra	04	10	2022
Nombre de Equipo		AREA	OFICINA		

FICHA TECNICA									
	BASCULA PESA PERSONAS	MARCA HC							
	ESTADO	NUEVA							
	COLOR	NO APLICA							

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

 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: TUNJUELITO																
UNIDAD OPERATIVA: EL CARMEN																
OPERADOR: CORSINAPSIS FMM																
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR																
MES: MAYO AÑO: 2024																
NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: ALBERTO BAEZ																
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	
2/05/2024		X	1	5	4,97	X		5	4,97	X		5	4,97	X		
2/05/2024		X	PESA PERSONAS	5	5,2	X		5	5,2	X		5	5,2	X		
2/05/2024	X		1	5000	4980	X		5000	4980	X		5000	4980	X		
6/05/2024		X	1	5	4,97	X		5	4,97	X		5	4,97	X		
6/05/2024		X	PESA PERSONAS	5	5,2	X		5	5,2	X		5	5,2	X		
6/05/2024	X		1	5000	4980	X		5000	4980	X		5000	4980	X		
14/05/2024		X	1	5	4,97	X		5	4,97	X		5	4,97	X		
14/05/2024		X	PESA PERSONAS	5	5,2	X		5	5,2	X		5	5,2	X		
14/05/2024	X		1	5000	4980	X		5000	4980	X		5000	4980	X		
22/05/2024		X	1	5	4,97	X		5	4,97	X		5	4,97	X		
22/05/2024		X	PESA PERSONAS	5	5,2	X		5	5,2	X		5	5,2	X		
22/05/2024	X		1	5000	4980	X		5000	4980	X		5000	4980	X		
27/05/2024		X	1	5	4,97	X		5	4,97	X		5	4,97	X		
27/05/2024		X	PESA PERSONAS	5	5,2	X		5	5,2	X		5	5,2	X		
27/05/2024	X		1	5000	4980	X		5000	4980	X		5000	4980	X		
FIRMA DEL RESPONSABLE: 																

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD

#REF!

UNIDAD COEMDOR

#REF!

OPERADOR:

#REF!

AÑO

#REF!

NÚMERO DE CONTRATO:

7393/2024

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
2/05/2024	FRIO	DIGITAL	20,5	0,2	NINGUNA	ALBERTO BAEZ
2/05/2024	CALIENTE	DIGITAL	20,2	92	NINGUNA	
10/05/2024	FRIO	DIGITAL	22,6	0,1	NINGUNA	
10/05/2024	CALIENTE	DIGITAL	22,3	92,4	NINGUNA	
14/05/2024	FRIO	DIGITAL	20,5	0,2	NINGUNA	
14/05/2024	CALIENTE	DIGITAL	21	92	NINGUNA	
21/05/2024	FRIO	DIGITAL	19,2	0,25	NINGUNA	
21/05/2024	CALIENTE	DIGITAL	19,1	92,5	NINGUNA	
27/05/2024	FRIO	DIGITAL	20,1	0,25	NINGUNA	
27/05/2024	CALIENTE	DIGITAL	20	92,5	NINGUNA	