ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA
ASOINCO

COMEDOR SANTA CECILIA

LOCALIDAD USAQUEN

CONTRATO 7397-2024

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS





2024

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el **COMEDOR SANTA CECILIA**, 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 SANTA CECILIA, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR SANTA CECILIA., 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.

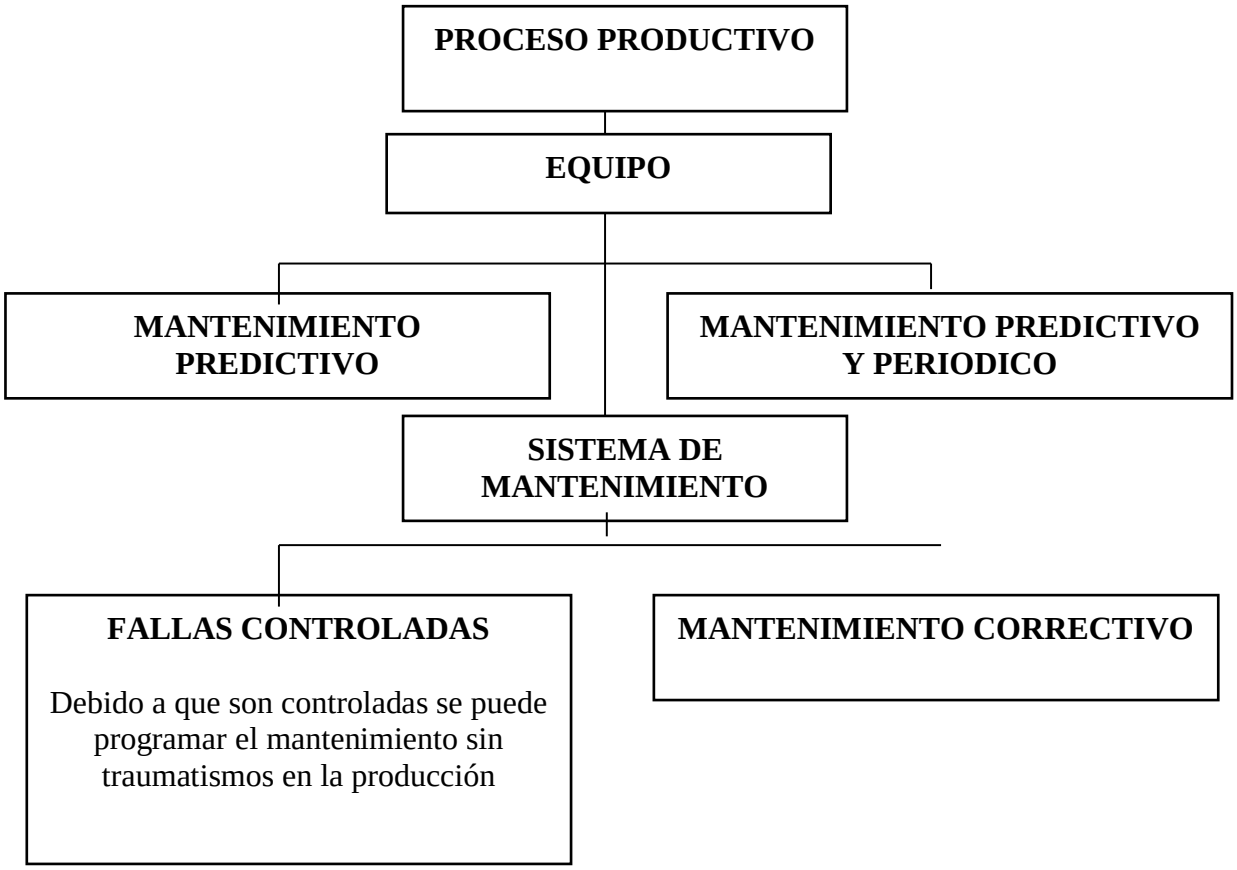
Durante el trabajo de mantenimiento el personal técnico debe tener cuidados necesarios en la manipulación del equipo, para evitar la contaminación de éste con agentes ambientales y/o químicos y tener presente las buenas prácticas de manufactura (área de trabajo limpia y ordenada con un espacio adecuado 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. HAY QUE AJUSTAR

			2024							
		MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	OBS
EQUIPO	**PERIOCIDAD**									
ESTUFAS	7 MESES				X					
LICUADORAS	7 MESES				X					
REFRIGERADORES	7 MESES				X					
CONGELADORES	7 MESES				X					
BASCULAS	7 MESES				X					
CAMPANA EXTRACTORA	7MESES				X					
COMPUTADORES	**2 MESES**		X		X		X		X	
IMPRESORAS	**2 MESES**		X		X		X		X	

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 trabajos realizados, 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 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

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.

5.3.1 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.

5.3.2 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.

5.3.3 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.

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

- NEVERA VERTICAL REFRIGERACION 1
- NEVERA VERTICAL REFRIGERACION 2
- CONGELADOR (VERDURAS, PULPAS, HELADO)
- CONGELADOR (CARNE RES, CERDO Y POLLO)
- ESTUFA 4 PUESTOS
- ESTUFA ENANA
- LICUADORA INDUSTRIAL
- LICUADORA CASERA
- BALANZA ELECTRONICA PARA COCINA
- BALANZA DE PLATAFORMA
- BALANZA PESA PERSONAS
- COMPUTADOR
- UPS
- IMPRESORA
- CAMPANA EXTRACTORA

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	**CARACTERÍSTICAS**
NOMBRE DEL EQUIPO	NEVERA VERTICAL REFRIGERACION 1
MARCA	ABBA
MODELO	BOTELLERO BVARS4111PV serie1800100174
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	BASTIDOR CON LUZ CONTROL DE TEMPERATURA PUERTA TIPO VITRINA LUZ INTERIOR ANAQUELES EN ALAMBRON MANIJA INTEGRAL ALETAS DE CONDENSACION DE AIRE RUEDAS CAPACIDAD 309 LITROS PUESTA EN FUNCIONAMIENTO EL 21/07/2020

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO**	**CALIBRACIÓN**	**MANTENIMIENTO CORRECTIVO**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA**	**NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**	**FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	NEVERA VERTICAL REFRIGERACION 2
MARCA	ELECTROLUX
MODELO	ERH34T3KQW
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	BASTIDOR CON LUZ CONTROL DE TEMPERATURA PUERTA TIPO VITRINA LUZ INTERIOR ANAQUELES EN ALAMBRON MANIJA INTEGRAL ALETAS DE CONDENSACION DE AIRE RUEDAS CAPACIDAD 305 LITROS PUESTA EN FUNCIONAMIENTO EL 16/04/2024

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR (VERDURAS, PULPAS, HELADO)
MARCA	CHALLENGER
MODELO SERIE	CHARS2581P 180300746
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	CONGELADOR HORIZONTAL 1 PUERTA REFRIGERANTE…R600A62G CAPACIDAD 199 L SISTEMA CONVENCIONAL ESCARCHA Fecha de puesta en funcionamiento: 21/07/2020

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR (CARNE RES,CERDO Y POLLO)
MARCA	ABBA
MODELO SERIE	CHARS384IP 170800428
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	CONGELADOR LINEA DOMESTICA AGENTE ESPUMANTE CICLOPENTANO VOLUMEN DE ALMACENAMIENTO 295 LITROS FECHA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO: 21/07/2020

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

				DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	ESTUFA 4 PUESTOS
MARCA	CONTINENTAL
MODELO	INDUSTRIAL
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	ESTUFA DE 4 PUESTOS 5 HORNILLAS A GAS

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

				DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	ESTUFA ENANA
MARCA	CONTINENTAL
MODELO	INDUSTRIAL
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	ESTUFA DE UN PUESTO DOS HORNILLAS ESTUFA A GAS

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL
MARCA	
MODELO	INDUSTRIAL
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	***VASO HIGIENICO Y RESISTENTE (12 Litros)*** Está construido en acero inoxidable de alta calidad, el cual le garantiza el no contaminar su producto con olores o sabores desagradables, a la vez de ser muy resistente y fácil de limpiar. ***POTENCIA*** Debido a su motor de 1 HP (3,750 RPM) las licuadoras JR son capaces de licuar hasta los productos que tradicionalmente se consideran difíciles de procesar. ***RESISTENTE A LA CORROSION*** El vaso y la cubierta del motor están construidos en acero inoxidable, y la base tubular tiene acabado epóxico libre de plomo, este acabado es altamente resistente a la corrosión, además la base cuenta con patas ajustables. ***DISEÑO DE FACIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO*** Gracias a su diseño de partes desmontables y lavables a chorro de agua, se reduce el tiempo empleado en limpiar y/o dar mantenimiento. ***PRACTICO SISTEMA DE VACIADO*** Con este sistema, usted no tendrá que desmontar el vaso para vaciar el producto, con solo estirar la perilla se libera el candado y la palanca queda preparada para descargar.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO**	**CALIBRACIÓN**	**MANTENIMIENTO CORRECTIVO**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA**	**NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**	**FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA CASERA
MARCA	IMUSA POWERMIX PLUS 550W
MODELO	LM281156
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	LICUADORA CASERA DE 550W CAPACIDAD DE 2LT ACCIONAMIENTO MANUAL MATERIAL PLASTICO

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

				DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

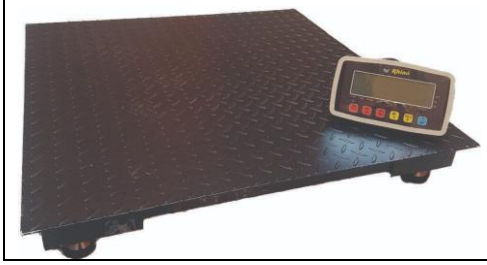
DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	BALANZA ELECTRONICA PARA COCINA
MARCA	VENEZIA
MODELO	ELECTRONIC KITCHEN SCALE - SF-400A
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	BALANZA GRAMERA TIPO SOLO PESO, CON CARCAZA PLÁSTICA PANTALLA LDC 5 DIGITOS CONVERSION KG/G/LB/OZ

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO**	**CALIBRACIÓN**	**MANTENIMIENTO CORRECTIVO**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA**	**NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**	**FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	BALANZA DE PLATAFORMA
MARCA	TCS
MODELO	Modelo: Escala electrónica
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	Número de Modelo: Escala electrónica Tipo: Balanza plataforma Fuente de alimentación: Electrónica Tipo de visualización: Digital Carga tasada:150 kg Precisión:0.1k Palabras clave: Máquina de prueba Capacidad:150 kg

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

				DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	BALANZA PESA PERSONAS
MARCA	
MODELO	PESA PERSONAS
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	Diseño moderno y elegante de alta calidad Capacidad hasta de 150 Kg Sensor de alta precisión Apagado automático on/off Plataforma de vidrio templado de 6mm Pantalla digital Medición en Kg o Lb

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTACECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	COMPUTADOR 1
MARCA	HP
MODELO	COMPUTADOR DE MESA
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	Computador con disco duro de 150G, memoria RAM 8G, cuatro puertos USB 2.0 libres, monitos de 15" para portátil y 17" para escritorio con tecnología LCD, DVD RW 16x o superior. Mouse óptico con scroll Microsoft office 2016 profesional UPS capacidad y potencia de 1000 VA

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Calibración	Mantenimiento correctivo	Descripción de la actividad realizada	Nombre del profesional o Técnico	Firma del profesional o técnico
18/06/2024	x			LIMPIEZA GENERAL Y ACTIVACION OFFICE	ALBA SACRISTAN	

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTACECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	COMPUTADOR 2
MARCA	HP
MODELO	COMPUTADOR DE MESA
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	Computador con disco duro de 150G, memoria RAM 8G, cuatro puertos USB 2.0 libres, monitor de 15" para portátil y 17" para escritorio con tecnología LCD, DVD RW 16x o superior. Mouse óptico con scroll Microsoft office 2016

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
18/06/2024	x			LIMPIEZA GENERAL Y ACTIVACION OFFICCE	ALBA SACRISTAN	

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	UPS
MARCA	CDP Chicago Digital Power
MODELO	R-UPR
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	capacidad y potencia de 1000 VA

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
18/06/2024	SI	NO	NO	LIMPIEZA GENERAL	ALBA LUCIASACRISTAN	

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	Impresora Color
MARCA	Epson
MODELO	Epson EcoTank L120
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	IMPRESORA A COLOR COMPACTA — CON SISTEMA ORIGINAL DE TANQUE DE TINTA COSTO DE IMPRESIÓN ULTRA BAJO CALIDAD Y GARANTÍA ORIGINAL EPSON — ACCESO A UNA GARANTÍA DE UN AÑO** Y A LA EXTENSA RED DE SERVICIO Y SOPORTE EPSON FÁCIL USO Y RECARGA DE TINTA — CON LAS TINTAS DE REEMPLAZO, IMPRIME* APROX.4000 PÁGINAS EN NEGRO Ó 6500 PÁGINAS A COLOR CALIDAD DE IMPRESIÓN GARANTIZADA — CON LA TINTA ORIGINAL EPSON DISEÑADAS CON LA MÁS ALTA CALIDAD — PARA IMPRESIONES DURADERAS. IMPRIME RÁPIDAMENTE — HASTA 8,5 ISO PPM EN NEGRO Y 4,5 ISO PPM EN TEXTO A COLOR (MODO ESTÁNDAR) CON CABLE USB DE REGALO

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
18/06/2024	SI	NO	NO	LIMPIEZA GENERAL Y REVISION DE NIVELES DE TINTA	ALBA LUCIASACRISTAN	

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	**ASOINCO**
CÓDIGO DEL PRESTADOR	**COMEDOR COMUNITARIO SANTA CECILIA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	CAMPANA EXTRACTORA
MARCA	
MODELO	INDIUSTRIAL
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	➢ CAMPANA COMPENSADA A LA PARES DE ACERO INOXIDABLE 18/8AISI304 PERMITE UNA APORTACION DE AIRE EXTERIOR ➢ CAMPANA TIPO PIRAMIDAL

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO

Bogotá D.C., junio 18 de 2024

CUENTA DE COBRO
ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA
COMEDOR SANTA CECILIA USAQUEN
NIT 830505154-5

Debe A:

ALBA LUCIA SACRISTAN M
RUT 52.022.002-9

La suma de **$ 180.000 (CIENTO OCHENTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE)** por concepto de los siguientes servicios prestados el día 18 de junio de 2024

- Mantenimiento Lógico de 2 equipos de mesa: (Software y programas, Configuración, Actualización)..... $ 90.000
- Mantenimiento lógico completo y actualización de Windows desinstalación de programas no necesarios. $ 65.000
- Activación de office en un computador, eliminación de archivos temporales, Reconfiguración de impresora EPSON..... $ 25.000

Cordialmente,



Alba Lucia Sacristán
Ingeniera de Sistemas
Celular 3213173427
Fijo 6954380

Favor realizar pago en efectivo o consignar al Daviplata o a Nequi al número 3213173427 que se encuentra a mi nombre.

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: USAQUEN **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: SANTA CECILIA **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** JUNIO **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: LAURA PEÑA QUINTERO **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

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	
1	X		GRAMERA	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA ALIMENTOS	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA PARTICIPANTES	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		NINGUNA
8	X		GRAMERA	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA ALIMENTOS	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA PARTICIPANTES	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		NINGUNA
15	X		GRAMERA	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA ALIMENTOS	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA PARTICIPANTES	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		NINGUNA
22	X		GRAMERA	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA ALIMENTOS	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA PARTICIPANTES	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		NINGUNA
29	X		GRAMERA	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA ALIMENTOS	500	500	X		500	500	X		500	500	X		NINGUNA
		X	BASCULA PARTICIPANTES	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		NINGUNA

Firma del Responsable: laura peña.

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado