PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR

COMEDOR COMUNITARIO LOS LUCEROS

DICIEMBRE 2024

Scanned with CamScanner

1. PROPOSITO

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

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa operados por CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR

3. RESPONSABLES

Responsable del servicio
Personal manipulador de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Todas las necesarias para realizar las laborares 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 lasactividades 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

Scanned with CamScanner

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 contaran 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.

Scanned with CamScanner

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.

7.1.1 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 realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.

7.2 PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada que sea necesario. Los registros reportados en el formato de mantenimiento preventivo asociados a cada equipo tales como las revisiones, y ajustes de las básculas de los comedores estará a cargo de las manipuladoras al igual que en el formato de mantenimiento correctivo.

Scanned with CamScanner

COMEDOR COMUNITARIO LOS LUCEROS
CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
2025

MES	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
EQUIPO																								
COMPUTADOR 1				P								P								P				
COMPUTADOR 2				P								P								P				
IMPRESORA				P								P								P				
2 ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS				P								P								P				
1 ESTUFA INDUSTRIL 2 PUESTOS				P								P								P				
LICUADORA CASERA				P								P								P				
LICUADORA INDUSTRIAL				P								P								P				
2 EQUIPOS DE CONGELACION				P								P								P				
NEVERA PONY MALTA				P								P								P				
GRAMERA 1				P								P								P				
BASCULA RESIDUOS SOLIDOS				P								P								P				
BASCULA PESA PERSONAS				P								P								P				
BASCULA DE MERCADO				P								P								P				
CAMPANA EXTRACTORA				P								P								P				
EXTRACTORES				P								P								P				
1 EQUIPO DE REFRIGERACION				P								P								P				

CONVENCIONES

PREVENTIVO
CORRECTIVO
NUEVO

Scanned with CamScanner

COMEDOR COMUNITARIO LOS LUCEROS
CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
2025

MES	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
EQUIPO				P								P								P				
COMPUTADOR 1				P								P								P				
COMPUTADOR 2				P								P								P				
IMPRESORA				P								P								P				
2 ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS				P								P								P				
1 ESTUFA INDUSTRIL 2 PUESTOS				P								P								P				
LICUADORA CASERA				P								P								P				
LICUADORA INDUSTRIAL				P								P								P				
2 EQUIPOS DE CONGELACION				P								P								P				
NEVERA MIXTA				P								P								P				
GRAMERA 1				P								P								P				
BASCULA RESIDUOS SOLIDOS				P								P								P				
BASCULA PESA PERSONAS				P								P								P				
BASCULA DE MERCADO				P								P								P				
CAMPANA EXTRACTORA				P								P								P				
EXTRACTORES				P								P								P				
1 EQUIPO DE REFRIGERACION				P								P								P				

CONVENCIONES

PREVENTIVO
CORRECTIVO
NUEVO

7.1.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

Scanned with CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN L[illegible]ICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS

Código:
Versión: 1
Fecha: Octubre de 2014
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ___CIUDAD BOLIVAR___ SERVICIO SOCIAL _____CC CP _____

UNIDAD OPERATIVA: __LOS LUCEROS_____ OPERADOR: ___CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR_____ MES: DICIEMBRE AÑO: _2024____

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: _____ODILIA UMAÑA_____ 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	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg. g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
16		x	BASCULA PESA PERSONAS	2	2	x		2	2	x		2	2	x		
16		x	BASCULA ALIMENTOS	2	2	x		2	2	x		2	2	x		Ninguna
16	x		GRAMERA	2	2	x		2	2	x		2	2	x		
23		x	BASCULA PESA PERSONAS	2	2	x		2	2	x		2	2	x		
23		x	BASCULA ALIMENTOS	2	2	x		2	2	x		2	2	x		Ninguna
23	x		GRAMERA	2	2	x		2	2	x		2	2	x		
30		x	BASCULA PESA PERSONAS	2	2	x		2	2	x		2	2	x		
30		x	BASCULA ALIMENTOS	2	2	x		2	2	x		2	2	x		Ninguna
30	x		GRAMERA	2	2	x		2	2	x		2	2	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	Código: I Versión: 4 Fecha: Junio 2015 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	MES	DICIEMBRE
UNIDAD OPERATIVA:	LOS LUCEROS	AÑO	2024
OPERADOR:	CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR	NÚMERO DE CONTRATO:	9374/2024

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
				INICIAL	FINAL		
16	12	FRIO	DIGITAL	21.5	0,3	Ninguna.	ODILIA
16	12	CALICUTS	DIGITAL	21.3	91	Ninguna.	UMAÑA
23	12	FRIO	Digital	22.1	0,4	Ninguna.	Odilia.
23	12	Caliente	Digital	22.2	92	Ninguna.	UMAÑA
30	12	Frio	Digital	21.3	0,3	Ninguna.	ODILIA
30	12	Caliente	Digital	21.2	91	Ninguna.	UMAÑA

OBJETIVO

Revisar semanalmente si los instrumentos para la toma de temperatura se encuentran verificados y registran las temperaturas reales de los equipos.

Scanned with CamScanner