



**ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA  
ASOINCO**

**COMEDOR NUEVO CHILE**

**LOCALIDAD BOSA**

**CONTRATO 9231-2024**

**PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS**



**2024**

---

**EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)**



## ALCANCE

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

### 2.2 PARTICULAR

- Implementar en COMEDOR NUEVO CHILE., 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.

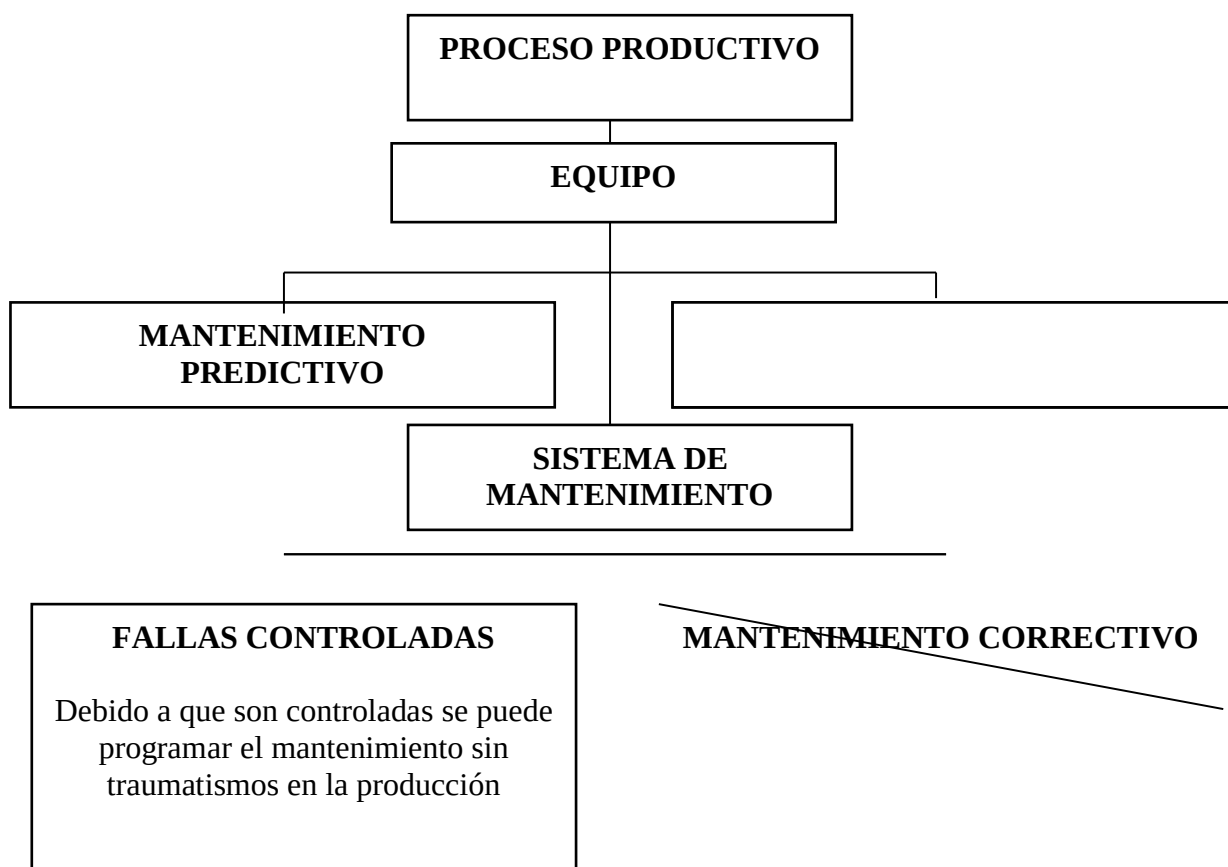
Para llevar registro del mantenimiento es necesario diligenciar el formato de orden de mantenimiento donde se anotará: la fecha, hora, el nombre del equipo, la descripción del equipo, proceso realizado al equipo, responsable del mantenimiento y responsable de la recepción del equipo luego de su mantenimiento.

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      | 2025  |         |       |       |      | OBS          |
|-----------------------|--------------|-----------|-------|---------|-------|-------|------|--------------|
|                       |              | DICIEMBRE | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO |              |
| EQUIPO                | PERIODICIDAD |           |       |         |       |       |      |              |
| ESTUFAS               | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| LICUADORAS            | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| REFRIGERADORES        | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| CONGELADORES          | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| BASCULAS              | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| CAMPANA EXTRACTORA    | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| TERMOMETROS DIGITALES | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| BASCULA RESIDUOS      | 7 MESES      |           |       |         |       |       | X    |              |
| COMPUTADORES          | 2 MESES      |           | X     |         | X     |       | X    |              |
| IMPRESORAS            | 2 MESES      |           | X     |         | X     |       | X    |              |
| EXTINTORES            | ANUAL        |           |       |         |       |       |      | OCTUBRE 2025 |

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 incendio, 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 HORIZONTAL REFRIGERACION 2
- CONGELADOR (VERDURAS, PULPAS, HELADO)
- CONGELADOR (CARNE RES, CERDO, POLLO Y PESCADO)
- ESTUFA 5 PUESTOS
- ESTUFA ENANA
- LICUADORA INDUSTRIAL
- LICUADORA CASERA
- BALANZA ELECTRONICA PARA COCINA
- BALANZA DE PLATAFORMA
- BALANZA PESA PERSONAS
- COMPUTADORES
- UPS
- IMPRESORA
- CAMPANA EXTRACTORA
- TERMOMETROS DIGITALES
- EXTINTORES
- BASCULA COLGANTE RESIDUOS



| HOJA DE VIDA DE EQUIPOS |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR     | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR    | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                           | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                 | NEVERA VERTICAL REFRIGERACION 1                                                                                                                                                                   |
| MARCA                                                                                                             | ABBA                                                                                                                                                                                              |
| MODELO                                                                                                            | BOTELLERO BVARRS2811pv                                                                                                                                                                            |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | BASTIDOR CON LUZ<br>CONTROL DE TEMPERATURA<br>PUERTA TIPO VITRINA<br>LUZ INTERIOR<br>ANAQUELES EN ALAMBRON<br>MANIJA INTEGRAL<br>ALETAS DE CONDENSACION DE AIRE<br>RUEDAS<br>CAPACIDAD 309 LITROS |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                          | CARACTERÍSTICAS                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                | NEVERA HORIZONTAL REFRIGERACION 2                                                          |
| MARCA                                                                                                            | ELECTROLUX                                                                                 |
| MODELO                                                                                                           | EFXX38C3HQW                                                                                |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | REFRIGERADOR HORIZONTAL<br>1 PUERTA REFRIGERANTE<br>CAPACIDAD 357L<br>SISTEMA CONVENCIONAL |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                              | CARACTERÍSTICAS                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                    | CONGELADOR (VERDURAS, PULPAS, HELADO)                                                             |
| MARCA                                                                                                                | INDUSTRIAL                                                                                        |
| MODELO<br>SERIE                                                                                                      |                                                                                                   |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br><br> | CONGELADOR HORIZONTAL<br>2 PUERTAS CORREDISAS<br>CAPACIDAD 456 L<br>SISTEMA CONVENCIONAL ESCARCHA |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                              | CARACTERÍSTICAS                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                    | CONGELADOR (CARNE RES, CERDO, POLLO Y PESCADO)                                                         |
| MARCA                                                                                                                | ELECTROLUX                                                                                             |
| MODELO<br>SERIE                                                                                                      | EFCC38C3HQW                                                                                            |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br><br> | CONGELADOR<br>LINEA DOMESTICA AGENTE ESPUMANTE<br>CICLOPENTANO<br>VOLUMEN DE ALMACENAMIENTO 358 LITROS |

## REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

---

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                          | CARACTERÍSTICAS                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                | ESTUFA 5 PUESTOS                         |
| MARCA                                                                                                            |                                          |
| MODELO                                                                                                           | INDUSTRIAL                               |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | ESTUFA DE 5 PUESTOS<br>5 HORNILLAS A GAS |

## REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

---

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                          | CARACTERÍSTICAS                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                | ESTUFA ENANA                                         |
| MARCA                                                                                                            | CONTINENTAL                                          |
| MODELO                                                                                                           | INDUSTRIAL                                           |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | ESTUFA DE UN PUESTO<br>DOS HORNILLAS<br>ESTUFA A GAS |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

---

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO          | LICUADORA INDUSTRIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| MARCA                      | INDUCARDIN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| MODELO                     | INDUSTRIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO | <p><b>VASO HIGIENICO Y RESISTENTE (12 Litros)</b></p> <p>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.</p> <p><b>POTENCIA</b></p> <p>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.</p> <p><b>RESISTENTE A LA CORROSION</b></p> <p>El vaso y la cubierta del motor están contruidos 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.</p> <p><b>DISEÑO DE FACIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b></p> <p>Gracias a su diseño de partes desmontables y lavables a chorro de agua, se reduce el tiempo empleado en limpiar y/o dar mantenimiento.</p> <p><b>PRACTICO SISTEMA DE VACIADO</b></p> <p>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.</p> |



### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO          | LICUADORA CASERA                                                                                                                                                                       |
| MARCA                      | IMUSA POWERMIX PLUS 550W                                                                                                                                                               |
| MODELO                     | LM281156                                                                                                                                                                               |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO |  <p>LICUADORA CASERA DE 550W<br/>CAPACIDAD DE 2LT<br/>ACCIONAMIENTO MANUAL<br/>MATERIAL PLASTICO</p> |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

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

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

---

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO          | BALANZA DE PLATAFORMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MARCA                      | ELECTRODOMESTICOS ICM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| MODELO                     | Modelo: Escala electrónica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO | <p>Número de Modelo: Escala electrónica<br/>           Tipo: Balanza plataforma<br/>           Fuente de alimentación: Electrónica<br/>           Tipo de visualización: Digital<br/>           Carga tasada: 150 kg<br/>           Precisión: 0.1k<br/>           Palabras clave: Máquina de prueba<br/>           Capacidad: 150 kg</p> |



### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                          | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                | BALANZA PESA PERSONAS                                                                                                                                                                                                                             |
| MARCA                                                                                                            | NEOSENS                                                                                                                                                                                                                                           |
| MODELO                                                                                                           | AH1165C                                                                                                                                                                                                                                           |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | <p>Diseño moderno y elegante de alta calidad</p> <p>Capacidad hasta de 180 Kg</p> <p>Sensor de alta precisión</p> <p>Apagado automático on/off</p> <p>Plataforma de vidrio templado de 6mm</p> <p>Pantalla digital</p> <p>Medición en Kg o Lb</p> |

## REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                          | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                | COMPUTADOR 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| MARCA                                                                                                            | HP                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| MODELO                                                                                                           | COMPUTADOR DE MESA                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | <p>Computador con disco duro de 150G, memoria RAM 8G, cuatro puertos USB 2.0 libres, monitores de 15" para portátil y 17" para escritorio con tecnología LCD, DVD RW 16x o superior.</p> <p>Mouse óptico con scroll</p> <p>Microsoft office 2021 profesional</p> <p>UPS capacidad y potencia de 1000 VA</p> |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

| FECHA      | Mantenimiento preventivo | Calibración | Mantenimiento correctivo | Descripción de la actividad realizada  | Nombre del profesional o Técnico |
|------------|--------------------------|-------------|--------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| 20/01/2025 | X                        | NA          | NO                       | Mantenimiento lógico de Windows 11 Pro | Alba Lucia Sacristán             |
| 20/03/2025 | X                        | NA          | NO                       | Mantenimiento lógico de Windows 11 Pro | Alba Lucia Sacristán             |
|            |                          |             |                          |                                        |                                  |

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



|                      |                                        |
|----------------------|----------------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | <b>ASOINCO</b>                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | <b>COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE</b> |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                          | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                | COMPUTADOR 2                                                                                                                                                                                                                        |
| MARCA                                                                                                            | HP                                                                                                                                                                                                                                  |
| MODELO                                                                                                           | COMPUTADOR DE MESA                                                                                                                                                                                                                  |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | 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.<br>Mouse óptico con scroll<br>Microsoft office 2016 |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

| FECHA      | Mantenimiento preventivo | Calibración | Mantenimiento correctivo | Descripción de la actividad realizada  | Nombre del profesional o Técnico |
|------------|--------------------------|-------------|--------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| 20/01/2025 | X                        | NA          | NO                       | Mantenimiento lógico de Windows 11 Pro | Alba Lucia Sacristán             |
| 20/03/2025 | X                        | NA          | NO                       | Mantenimiento lógico de Windows 11 Pro | Alba Lucia Sacristán             |
|            |                          |             |                          |                                        |                                  |

---

**EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)**



| HOJA DE VIDA DE EQUIPOS |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR     | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR    | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### 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 |
|------------|--------------------------|-------------|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 20/01/2025 | X                        | NA          | NO                       | Revisión y limpieza                   | Alba Lucia Sacristán             |
| 20/03/2025 | X                        | NA          | NO                       | Revisión y limpieza                   | Alba Lucia Sacristán             |
|            |                          |             |                          |                                       |                                  |

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO          | Impresora Color                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| MARCA                      | Epson                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| MODELO                     | Epson L575                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO | <p>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</p> |



### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

| FECHA      | Mantenimiento preventivo | Calibración | Mantenimiento correctivo | Descripción de la actividad realizada | Nombre del profesional o Técnico |
|------------|--------------------------|-------------|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 20/01/2025 | X                        | NA          | NO                       | Configuración                         | Alba Lucia Sacristán             |
| 20/03/2025 | X                        | NA          | NO                       | Configuración                         | Alba Lucia Sacristán             |
|            |                          |             |                          |                                       |                                  |

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                                                                                                          | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO                                                                                                | CAMPANA EXTRACTORA                                                                                                                                                                           |
| MARCA                                                                                                            |                                                                                                                                                                                              |
| MODELO                                                                                                           | INDIUSTRIAL                                                                                                                                                                                  |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CAMPANA COMPENSADA A LA PARES DE ACERO INOXIDABLE 18/8 AISI304 PERMITE UNA APORTACION DE AIRE EXTERIOR</li> <li>➤ CAMPANA TIPO PIRAMIDAL</li> </ul> |

### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

---

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO          | TERMOMETRO DIGITAL DE COCINA x 2                                                                                                                                                                                                                                                             |
| MARCA                      | DIGITAL TERMOMETRO                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| MODELO                     | TP300                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ TERMOMETROS DISEÑADOS PARA MEDIR CON PRECISIÓN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS, CON UN RANGO DE TEMPERATURA QUE OSCILA ENTRE -50°C Y +70°C</li> <li>➤ EL COMEDOR CUENTA CON DOS TERMOMETROS, UTILIZADOS PARA ALIMENTOS CALIENTES Y FRIOS</li> </ul> |



### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO          | EXTINTORES                                                                                                                                                                                                                    |
| MARCA                      | SERVIR Y PROTEGER                                                                                                                                                                                                             |
| MODELO                     | MULTIPROPOSITO CAPACIDAD DE 10LB                                                                                                                                                                                              |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ SE CUENTA CON 2 EXTINTORES UBICADOS EN EL SALON COMEDOR Y CERCA A LA COCINA.</li> <li>➤ SE ENCUENTRAN EN OPTIMAS CONDISIONES</li> <li>➤ FECHA DE PROXIMA RECARGA OCT-2025</li> </ul> |



### REGISTRO DE RECARGA

| FECHA RECARGA | NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO |
|---------------|----------------------------------|
|               |                                  |



## HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| NOMBRE DE PRESTADOR  | ASOINCO                         |
| CÓDIGO DEL PRESTADOR | COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

| DETALLE                    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL EQUIPO          | BASCULA COLGANTE PARA RESIDUOS                                                                                                                                                                                                                         |
| MARCA                      | GENERICA                                                                                                                                                                                                                                               |
| MODELO                     | Portable Electronic Scale                                                                                                                                                                                                                              |
| CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fuente Principal: Batería AAA x 2</li> <li>➤ Capacidad: 10/50 kg</li> <li>➤ División de Escala: 5/10 g</li> <li>➤ Pantalla: LCD</li> <li>➤ Display: Peso 4</li> <li>➤ Teclado: 3 Teclas Pulsadores</li> </ul> |



### REGISTRO DE MANTENIMIENTO

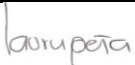
| FECHA |                          |             |                          | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA | NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO |
|-------|--------------------------|-------------|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|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

EMAIL: [asoinco.ong@gmail.com](mailto:asoinco.ong@gmail.com)

|                                                                                                                                                          |                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ALCALDIA MAYOR<br>DE BOGOTÁ D.C.<br>SECRETARIA 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:             | <u>BOSA</u>        | SERVICIO SOCIAL:           | <u>COMEDOR COMUNITARIO</u> |                                 |              |           |
| UNIDAD OPERATIVA:                           | <u>NUEVO CHILE</u> | OPERADOR:                  | <u>ASOINCO</u>             | MES:                            | <u>MARZO</u> | AÑO: 2025 |
| NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: |                    | <u>LAURA PEÑA QUINTERO</u> | CARGO:                     | <u>RESPONSABLE DEL SERVICIO</u> |              |           |

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO |         | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO         |                     |          |             | TOMA DOS         |                     |          |             | TOMA TRES        |                     |          |             | OBSERVACIONES |
|-----|---------------------|---------|--------------------------------|------------------|---------------------|----------|-------------|------------------|---------------------|----------|-------------|------------------|---------------------|----------|-------------|---------------|
|     | GRAMERA             | BÁSCULA |                                | PESO PATRÓN (Kg) | PESO OBSERVADO (Kg) | CONFORME | NO CONFORME | PESO PATRÓN (Kg) | PESO OBSERVADO (Kg) | CONFORME | NO CONFORME | PESO PATRÓN (Kg) | PESO OBSERVADO (Kg) | CONFORME | NO CONFORME |               |
| 1   | X                   |         | GRAMERA                        | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA ALIMENTOS              | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA PARTICIPANTES          | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
| 8   | X                   |         | GRAMERA                        | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA ALIMENTOS              | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA PARTICIPANTES          | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
| 15  | X                   |         | GRAMERA                        | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA ALIMENTOS              | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA PARTICIPANTES          | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
| 22  | X                   |         | GRAMERA                        | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA ALIMENTOS              | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA PARTICIPANTES          | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
| 29  | X                   |         | GRAMERA                        | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA ALIMENTOS              | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |
|     |                     | X       | BASCULA PARTICIPANTES          | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | 2                | 2                   | X        |             | NINGUNA       |

|                                                                    |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Firma del Responsable:                                             |  |
| OBJETIVO                                                           |                                                                                     |
| Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado |                                                                                     |