PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

SAN VICENTE FERRER

ASOMUCAF



9350/2024



1. PROPOSITO

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

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa 4571 POR UNA ALIMENTACION INTEGRAL EN BOGOTA

3. RESPONSABLES

- ✓ Responsable del servicio: Stefannia Nova G.
- ✓ Personal manipulador de alimentos: Myriam Motta- Fabian Mayorga
- ✓ Auxiliar administrativo: Paola Pedraza

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

En el comedor se encuentran los siguientes equipos los cuales serán especificados al final del documento:

- ❖ Estufa Industrial 3 Puestos.
- ❖ Estufa Industrial 3 Puestos
- ❖ Licuadora Industrial.
- ❖ Licuadora Casera



- Equipo Mixto De Congelación Y Refrigeración
- Equipo De Congelación 1
- Equipo De Congelación 2
- Equipo De Congelación 3
- Bascula Digital
- Gramera Digital
- Bascula Pesa Personas
- Termómetro Digitales
- Computador 1
- Computador 2
- Impresora 1
- Campana De Extracción.
- Extintores 2
- Ventilador axial

5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

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



6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa

es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

uniformes tapabocas gorro

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de



especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento.

7.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenciones aplicara para los comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora (anexo1) u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

7.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

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



Para programar el mantenimiento preventivo se tendrá en cuenta el cronograma (anexo 2) describiendo las actividades a realizar.

7.1.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

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

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

7.2 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

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



7.3 DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

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

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

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

7.3.1 PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

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

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento. Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.



- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalabre.
- Cambios de temperatura.
- Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables.

8. CRONOGRAMA DEL MANTENIMIENTO:

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO Y VERIFICACION DE EQUIPOS AÑO: 2025

COMEDOR COMUNITARIO SAN VICENTE FERRER CONTRATO 9350/2024

EQUIPOS	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	
REFRIGERADOR					X							SEMESTRAL
CONGELADOR					X							SEMESTRAL
CONGELADOR HOR 1					X							SEMESTRAL
CONGELADOR HOR 2					X							SEMESTRAL
LICUADORA IND	X							X				SEMESTRAL
LICUADORA					X							SEMESTRAL
ESTUFA 3 PUESTOS				X						X		SEMESTRAL
ESTUFA 3 PUESTOS B				X						X		SEMESTRAL
COMPUTADOR,1	X		X		X		X		X		X	BIMESTRAL
COMPUTADOR,2	X		X		X		X		X		X	BIMESTRAL
IMPRESORA 1	X		X		X		X		X		X	BIMESTRAL
CPUS ANTIVIRUS	X		X		X		X		X		X	BIMESTRAL
GRAMERA VERIFICACION						X						SEMESTRAL
BASCULA VERIFICACION						X						SEMESTRAL
BASCULA ELECTRONICA VERIFICACION						X						SEMESTRAL
EXTINTOR 20 LB AREA SALON COMEDOR											X	ANUAL
EXTINTOR 20 LB AREA PRODUCCION											X	ANUAL
INSTALACIONES ELECTRICAS					X							SEMESTRAL
VENTILADOR AXIAL					X							SEMESTRAL
CAMPANA EXTRACTORA					X							SEMESTRAL
TERMOMETRO VERIFICACION	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	SEMANAL

NOTA: SE HARA MANTENIMIENTO CORRECTIVO EN EL MOMENTO EN QUE CUALQUIER EQUIPO LO REQUIERA

ESTUFA INDUSTRIAL TRES PUESTOS A		
	**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Estufa enana de tres puestos con sus respectivos quemadores a gas
	MODELO :	3 PUESTOS
	MARCA:	NO REGISTRA
	SERIAL :	NO REGISTRA
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Peso: 60 kg /Altura: 40 a 70 cm /Ancho: 50 cm /Cubierta en acero inoxidable/ Parrilla
	PARTES:	Fogones, Quemadores, Perilla, Parrilla

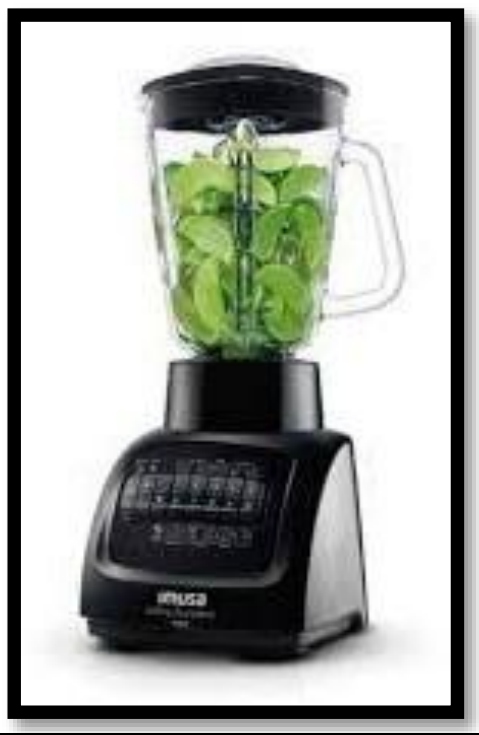
FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

ESTUFA INDUSTRIAL TRES PUESTOS B			
		DESCRIPCIÒN FISICA:	Estufa enana de tres puestos con sus
		MODELO :	3 PUESTOS
		MARCA:	NO REGISTRA
		SERIAL :	NO REGISTRA
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Peso: 80 kg / Altura: 40 a 70 cm /Ancho: 80 cm/Cubierta en acero inoxidable/Parrilla
		PARTES:	Fogones, Quemadores, Perilla, Parrilla
FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

LICUADORA INDUSTRIAL			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Licuadora industrial de vaso y cuchillos en acero inoxidable
		MODELO :	SASSIN 35D7-P
		MARCA:	INOXIDABLES CARVAJAL
		SERIAL :	1804
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Vaso de acero inoxidable /Capacidad de 8.5 litros /Empaques de caucho/ Tapa /Motor de 110 voltios / Abrazaderas / Sistema volcadle Peso: 32 kg / Dimensiones: Alto 120 cms, Profundidad: 49 cms, / Ancho: 37 cms
		PARTES:	Vaso en acero inoxidable, Motor de 110 voltios, Sistema de encendido eléctrico Cuchillas en acero inoxidable

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE
28/12/2024	*preventivo*	*limpieza profunda y del motor mantenimiento de aspas revisión de escapes y fisuras.*	*Gonzalo Ramirez*

LICUADORA CASERA



DESCRIPCIÒN FISICA:	Licuadora casera
MODELO :	UN LITRO
MARCA:	IMUSA
SERIAL :	Infiny Force 10V Negro
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Vaso en vidrio Capacidad de 1 litros Empaques de caucho Tapa en vinilo Motor de 110 voltios - 60 Hz Peso: 4.1 kg Dimensiones: 17 x 38 cms
PARTES:	1.Vaso en plástico 2.Motor de 110 voltios 3.Sistema de encendido eléctrico 4.Cuchillas en acero inoxidable

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

EQUIPO DE REFRIGERACIÒN Y CONGELACIÒN 1			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Equipo de refrigeración Y congelación de 32 pies
		MODELO :	REFRITECNICA
		MARCA:	REFRITECNICA
		SERIAL :	1345362514
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Puertas doble Acero Y vidrio Con 6 compartimientos cada uno Enfriamiento por aire forzado Motor de 120 voltios
		PARTES:	1. Puertas de acero y vidrio 2. Parrillas en acero inoxidable 3. Sistema de encendido eléctrico 4. Motor de 120 voltios

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

EQUIPO DE REFRIGERACIÒN CONGELACIÒN 1			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	NEVERA VERTICAL MIXTA
		MODELO :	VERTICAL MIXTA CONGELACION NO FROST
		MARCA:	Supernordico
		SERIAL :	No registra
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	NEVERA VERTICAL MIXTA CONGELACION POR TUBERIA REFRIGERACION NO FROST PUERTAS SELLADAS 130 FRENTE X210 ALTO X75 FONDO A 110V
		PARTES:	1. Parrillas acero 2. Sistema de encendido eléctrico

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

EQUIPO DE REFRIGERACIÒN CONGELACIÒN 2		
	**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Equipo de congelación de 595 LT
	MODELO :	CH 396
	MARCA:	CHALLENGER
	SERIAL :	No registra
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Nevera BLANCA Alto: 89.5 cm Profundo: 156 cm Peso: 120 kg Ancho: 75cm
	PARTES:	1. Parrillas acero 2. Sistema de encendido eléctrico

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

EQUIPO DE REFRIGERACIÒN 2		
	**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Equipo de congelación de 240 LT
	MODELO :	WC-240CZ
	MARCA:	WONDER COOL
	SERIAL :	No registra
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Nevera BLANCA Alto: 810 cm Profundo: 530 CM Peso: 120 kg Ancho: 960 CM
	PARTES:	1. Parrillas acero 2. Sistema de encendido eléctrico

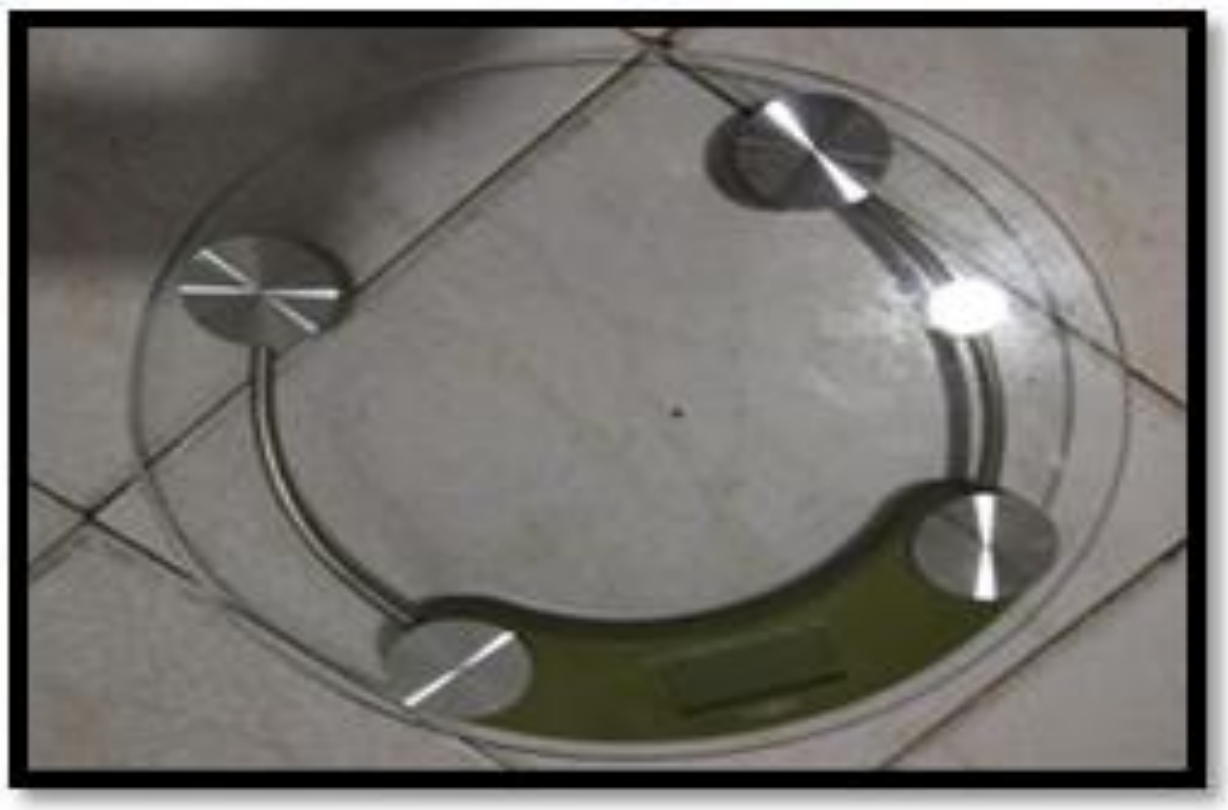
FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

BASCULA DIGITAL DE PIE			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Báscula digital de pie con platón y celda
		MODELO :	TEXON
		MARCA:	TEXON
		SERIAL :	200 KL
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Báscula digital carga máxima de 200 kg, división de escala 0.05 kg

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

GRAMERA DIGITAL			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Gramera digital para porción de alimentos y pesaje general
		MODELO :	KETOSTERIL
		MARCA:	KETOSTERIL
		SERIAL :	EK 3252
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Gramera digital capacidad máxima disponible de 5 kg, plataforma diámetro 8 cm y baterías AA

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

BASCULA PESA PERSONAS			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Báscula digital personal
		MODELO :	L BELL
		MARCA:	L BELL
		SERIAL :	N/A
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Báscula digital personal Capacidad máxima: 150 kg División: 100g Pantalla LCD de 22 mm Estructura en vidrio templado de 6 mm Batería de litio Encendido y apagado automático Equipado con cuatro piezas de sensor de calibrador de alta tensión Indicador de funcionamiento de carga
FECHA	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**DESCRIPCION**	**RESPONSABLE**

TERMOMETROS DIGITALES		
	**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Termómetro Digital
	MODELO :	TP300
	MARCA:	TP300
	SERIAL :	TP300
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Termómetro digital de punzón, para tomas en frio o caliente

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

CAMPANA EXTRATORA			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	EXTRACTOR SEMI-INDUSTRIAL METÁLICO 7" 18 CM, CON CAMPANA.
		MODELO :	EM18
		MARCA:	E Y M EXTRACTORES
		SERIAL :	12 W
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	CAUDAL: 250 m3/h AMPERIOS: 0,7 A

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE

COMPUTADOR TINKCENTER/LG			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Computador Noc Power
		MODELO :	DE MESA
		MARCA:	COMPUTADOR TINKCENTER/LG
		SERIAL :	AOBH81A000253
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Computador de mesa con CPU, TECLADO, MOUSE PANTALLA

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	RESPONSABLE
30/12/2024	*preventivo*	*Formateo actualización de programas renovación antivirus limpieza general.*	*Nelson Perdomo*

COMPUTADOR POWER/NOC			
		**DESCRIPCIÒN FISICA:**	Computador Noc Power
		MODELO :	DE MESA
		MARCA:	COMPUTADOR TINKCENTER/LG
		SERIAL :	AOBH81A000253
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Computador de mesa con CPU, TECLADO, MOUSE PANTALLA
FECHA	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**DESCRIPCION**	**RESPONSABLE**
30/12/2024	*preventivo*	*Formateo actualización de programas renovación antivirus limpieza general.*	*Nelson Perdomo*

IMPRESORA EPSON L5590			
		DESCRIPCIÒN FISICA:	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL
		MODELO :	MULTIFUNCIONAL
		MARCA:	EPSON
		SERIAL :	L5590
		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:	Impresora multifuncional
FECHA	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**DESCRIPCION**	**RESPONSABLE**
30/12/2024	*preventivo*	*Limpieza de cabezotes, alineación, mantenimiento de inyectores recarga de tinta.*	*Nelson Perdomo*

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / TUNJUELITO

UNIDAD OPERATIVA: SAN VICENTE FERRER OPERADOR: ASOMUCAF SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: STEFANNIA NOVA MES: ENERO AÑO: 2025

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
7/01/2025	X		GRAMERA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
		X	B. PERSONAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. ALIMENTOS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. BASURAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
13/01/2025	X		GRAMERA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
		X	B. PERSONAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. ALIMENTOS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. BASURAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
20/01/2025	X		GRAMERA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
		X	B. PERSONAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. ALIMENTOS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. BASURAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
27/01/2025	X		GRAMERA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
		X	B. PERSONAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. ALIMENTOS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
		X	B. BASURAS	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
	X		GRAMERA													
		X	B. PERSONAS													
		X	B. ALIMENTOS													
		X	B. BASURAS													

FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

Powered by CamScanner