PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO YCORRECTIVO DE EQUIPOS

CORPORACION SUAZA

COMEDOR COMUNITARIO COLON

CONVENIO – 9313

2025

Carrera 33 No 4A- 65 Piso 2 Barrio Veraguas Central
Tel. 3176397391, 3156703735 corposuaza@gmail.com
Bogotá - Colombia

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el **COMEDOR COLON** 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.

OBJETIVOS

- GENERAL

➢ Implementar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee la unidad operativa, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.

- PARTICULAR

➢ Implementar en la unidad operativa, 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.

- 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.

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.

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 delas 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 laacción 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 planeadopuede 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.

Procedimiento del mantenimiento preventivo en el comedorcomunitario

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 alequipo 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 sumantenimiento.

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.

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. 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

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO COMEDOR COLON

9313-2024

ACTIVIDADADES	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR
MONITOR 1					
CPU 1					
MONITOR 2					
IMPRESORA					
ESTUFAS INDUSTRIALES					
LICUADORA SEMI - INDUSTRIAL					
LICUADORA CASERA					
NEVERA TIPO ENFRIADOR					
NEVERA TIPO CONGELADOR					
NEVERA MIXTA GRIS					
BALANZA DIGITAL					
EXTRACTOR DE COCINA					
BASCULA					
GRAMERA					

RESPONSABLE: DENNIS VANESSA OVALLE

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

SI SE HACE NECESARIO REVISAR UN EQUIPO ANTES DE LO PROGRAMADO SE REALIZARÁ.

FORMATOS

- **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.

- **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.

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.

5.1 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización se desarrollaran 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.

5.1.1 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.

5.1.2 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.

5.1.3 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.

5.2 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.

5.2.1 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.
- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

DETALLE	**CARACTERÍSTICAS**
NOMBRE DEL EQUIPO	NEVERA HORIZONTAL CONGELACION
MARCA	ABBA
MODELO	BOTELLERO BVARS4111PV serie1800100174
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	CONGELADOR HORIZONTAL 1 PUERTA REFRIGERANTE: R600A62G MANIJA INTEGRAL ALETAS DE CONDENSACION DE AIRE RUEDAS CAPACIDAD 409 LITROS PUESTA EN FUNCIONAMIENTO EL 20/10/2024

ESPECIFICACIONES TECNICAS

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA**	**NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**	**FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO**
FECHA	**MANTENIMIENTO PREVENTIVO**	**CALIBRACIÓN**	**MANTENIMIENTO CORRECTIVO**			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	NEVERA VERTICAL REFRIGUERACION
MARCA	IMBERA BEYOND COOLING PERFICOM
MODELO SERIE	ANZI – Z97-1 C-1-2009
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	REFRIGUERADOR TRES PUERTAS VOLUMEN DE ALMACENAMIENTO 1400LT TIPO VITRINA ANAQUELES EN ALAMBRON ALETAS Y MOTOR DE CONDENSACION DE AIRE RUEDAS

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	NEVERA VERTICAL MIXTA
MARCA	INCOL CEROS LZ
MODELO SERIE	C- 4500 JP- 0236
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	EQUIPO TIPO MIXTO REFR Y CONG ACERO TIPO VITRINA DOS PUERTAS CON MANIJA INTEGRAL COMPRESORES EN LA PARTE SUPERIOR CON UN AMPERAJE DE 5.5 UNIDAD ELÉCTRICA A 110 V VOLUMEN DE ALMACENAMIENTO 1200LT ANAQUELES EN ALAMBRON Y ACERO

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	ESTUFA INDUSTRIAL
MARCA	NO REGISTRA
MODELO	CR- 2032 V2
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	ESTUFA DE 4 PUESTOS 5 HORNILLAS A GAS

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA					
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

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

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA / CASERA
MARCA	OSTER
MODELO	FUSION BLADE 1131SGM,
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	LICUADORA DOMESTICA VASO DE VIDRIO CAPACIDAD 1.5 LITROS PERILLA GIRATORIA DE AJUSTE VELOCIDAD

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONALO TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			
20/01/2025	X			REVISION Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO	ORLANDO OLAYA	ORLANDO OLAYA

Bogotá 20 enero 2025

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA

Art 3 Decreto 522 de 2003

CORPORACION SUAZA

NIT 830076629-1

Debe A:

ORLANDO OLAYA SUAREZ

RUT: 79.450.154-1

La suma de: **$ 55.000**

Valor en letras: CINCUENTA Y CINDO MIL PESOS M/CTE

Por concepto de:

MANTENIMIENTO DE LICUADORA CASERA UBICADA EN COCINA DEL COMEDOR COMUNITARIO COLON, EN LA LOCALIDAD DE PUENTE ARANDA CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO 2025.

Cordialmente,

ORLANDO OLAYA SUAREZ
CC 79,450,154

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIA
MARCA	NDUSTRIAL
MODELO	THKC BS 23 0B
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	***VASO HIGIENICO Y RESISTENTE (12 Litros)*** Está construido en acero inoxidable de alta calidad, el cual le garantiza el no contaminar su producto con olores o sabores desagradables, a la vez de ser muy resistente y fácil de limpiar. ***POTENCIA*** Debido a su motor de 1 HP (3,750 RPM) las licuadoras JR son capaces de licuar hasta los productos que tradicionalmente se consideran difíciles de procesar. ***RESISTENTE A LA CORROSION*** El vaso y la cubierta del motor están construidos en acero inoxidable, y la base tubular tiene acabado epóxico libre de plomo, este acabado es altamente resistente a la corrosión, además la base cuenta con patas ajustables. ***DISEÑO DE FACIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO*** Gracias a su diseño de partes desmontables y lavables a chorro de agua, se reduce el tiempo empleado en limpiar y/o dar mantenimiento. ***PRACTICO SISTEMA DE VACIADO*** Con este sistema, usted no tendrá que desmontar el vaso para vaciar el producto, con solo estirar la perilla se libera el candado y la palanca queda preparada para descargar.

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			
17/12/2024	X			REVISION Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO	ORLANDO OLAYA	ORLANDO OLAYA

Bogotá 17 diciembre 2024

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA

Art 3 Decreto 522 de 2003

CORPORACION SUAZA

NIT 830076629-1

Debe A:

ORLANDO OLAYA SUAREZ

RUT: 79.450.154-1

La suma de: **$ 50.000**

Valor en letras: CINCUENTA MIL PESOS M/CTE

Por concepto de:

MANTENIMIENTO DE 01 LICUADORA SEMI INDUSTRIAL DEL COMEDOR COMUNITARIO COLON, EN LA LOCALIDAD DE PUENTE ARANDA CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE 2024.

Cordialmente,

ORLANDO OLAYA SUAREZ
CC 79,450,154

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	BALANZA DE PLATAFORMA
MARCA	TCS
MODELO	MODELO: ESCALA ELECTRÓNICA
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	NÚMERO DE MODELO: ESCALA ELECTRÓNICATIPO: BALANZA PLATAFORMA FUENTE DE ALIMENTACIÓN: ELECTRÓNICATIPO DE VISUALIZACIÓN: DIGITAL CARGA TASADA:150 KG PRECISIÓN:0.1G

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	COMPUTADOR
MARCA	SAMSUNG
MODELO	COMPUTADOR DE MESA
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	Computador con disco duro de 500G, memoria RAM 8G, cuatro puertos USB 2.0 libres, monitos de 15" ' para escritorio con tecnología LCD, DVD RW 16x o superior. Mouse óptico con scroll Microsoft office 2016 profesional UPS capacidad y potencia de 1000 VA

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			
17/02/2025	X			MANTENIMIENTO PREVENTIVO	DIEGO CASAS	DIEGO CASAS

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	
NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	COMPUTADOR
MARCA	DELL
MODELO	COMPUTADOR DE MESA
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	Computador con disco duro de 450G, memoria RAM 8G, cuatro puertos USB 2.0 libres, monitos de 27" para escritorio con tecnología LCD, DVD RW 19x o superior. Mouse óptico con scroll Microsoft office 2020 profesional UPS capacidad y potencia de 1000 VA

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			
17/02/2025	X			MANTENIMIENTO PREVENTIVO	DIEGO CASAS	DIEGO CASAS

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

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

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			
17/02/2025	X		X	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	DIEGO CASAS	DIEGO CASAS

17 Enero 2025, Bogotá.

LA CORPORACION SUAZA, CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO

DE GRUPOS SOCIALES

NIT 830076629-1

Debe A:

DIEGO FERNANDO CASAS GARCIA, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CUIDADANIA Nº 80222879, LA SUMA DE CIENTO SESENTA MIL PESOS MCTE ($160.000) POR EL CONCEPTO DE REVISION Y MANTENIMIENTO DE (02) EQUIPO DE COMPUTO Y CPU PARA EL COMEDOR COMUNITARIO COLON A EN EL MES DE ENERO DE 2025.

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO CASAS
CC 80222879

Scanned with CamScanner

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	IMPRESORA
MARCA	SAMSUNG
MODELO	L3810
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	FUNCIÓN: IMPRIME VELOCIDAD DE IMPRESIÓN: 21 PPM RESOLUCIÓN IMPRESIÓN: NE 1200DPI CONECTIVIDAD: USB; WI-FI

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

NOMBRE DE PRESTADOR	CORPORACION SUAZA
CÓDIGO DEL PRESTADOR	COMEDOR COMUNITARIO COLON

ESPECIFICACIONES TECNICAS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS
NOMBRE DEL EQUIPO	EXTRACTOR DE COCINA
MARCA	ECLECTR 32V96
MODELO	SC -32V96
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO 	TIPO INDUSTRIAL MATTER CAP 110 VL SISTEMA DE ENCENDIDO MANUAL, ELECTRICO

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

	MARQUE CON UNA (X) SEGÚN CORRESPONDA			DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA	NOMBRE DEL PROFESIONAL O TÉCNICO	FIRMA DEL PROFESIONAL O TÉCNICO
FECHA	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CALIBRACIÓN	MANTENIMIENTO CORRECTIVO			
17/12/2024	X			REVISION Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO	ORLANDO OLAYA	ORLANDO OLAYA

Bogotá 17 diciembre 2024

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA

Art 3 Decreto 522 de 2003

CORPORACION SUAZA

NIT 830076629-1

Debe A:

ORLANDO OLAYA SUAREZ

RUT: 79.450.154-1

La suma de: **$ 30.000**

Valor en letras: TREINTA MIL PESOS M/CTE

Por concepto de:

MANTENIMIENTO DE EXTRACTOR DE CALOR UBICADO EN COCINA DEL COMEDOR COMUNITARIO COLON, EN LA LOCALIDAD DE PUENTE ARANDA CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE 2024.

Cordialmente,

ORLANDO OLAYA SUAREZ
CC 79,450,154

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **CC COLON** OPERADOR **CORPORACION SUAZA** MES: **ENERO** AÑO: **2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **VANESSA OVALLE** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				
	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	
02/01/2025		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
02/01/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
02/01/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
07/01/2025		X	1	5000	4,99	X		5000	4,99	X		5000	4,99	X		
07/01/2025		X	2	5000	4,99	X		5000	4,99	X		5000	4,99	X		
07/01/2025	X		1	5000	4981	X		5000	4981	X		5000	4981	X		
13/01/2025		X	1	5000	4,99	X		5000	4,99	X		5000	4,99	X		
13/01/2025		X	2	5000	4,99	X		5000	4,99	X		5000	4,99	X		
13/01/2025	X		1	5000	4981	X		5000	4981	X		5000	4981	X		
20/01/2025		X	1	5000	4,99	X		5000	4,99	X		5000	4,99	X		
20/01/2025		X	2	5000	4,99	X		5000	4,99	X		5000	4,99	X		
20/01/2025	X		1	5000	4981	X		5000	4981	X		5000	4981	X		
27/01/2025		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
27/01/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
27/01/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		