CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR
Nit: 900243455-5

COMEDOR PROVIDENCIA ALTA
CONVENIO 9316-2024

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS



113534 CC-CP 18-007 PROVIDENCIA ALTA

CONTRATO No. 9316 /2024

2024

COMEDOR PROVIDENCIA ALTA
CONVENIO 9316-2024

ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA, 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.

COMEDOR PROVIDENCIA ALTA
CONVENIO 9316-2024

TABLA DE CONTENIDO

TITULO.
ALCANCES.
INTRODUCCIÓN.

OBJETIVOS.

GENERALES.
PARTICULARES.
ESPECÍFICOS.
DEFINICIONES.
MANTENIMIENTO.

GENERALIDADES.
PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN EL COMEDOR

SEGURIDAD INDUSTRIAL.
OBJETIVOS.
GENERAL.
ESPECÍFICOS.

FUNCIONALIDAD - CRONOGRAMA
FORMATOS
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS.
ORDENES DE TRABAJO
ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.
NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

SEGURIDAD INDUSTRIAL
PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
ORDEN Y ASEO
5-3.3 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
INVESTIGACION Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES
PREPARACION PARA EMERGENCIAS

COMEDOR PROVIDENCIA ALTA
CONVENIO 9316-2024

OBJETIVOS

GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA, con el fin de evitar paradas que ocasiones inconvenientes con la prestación del servicio.
PARTICULAR

Implementar en COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA, 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.

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.

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.

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.

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:

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"
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.
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.
Reduce los niveles del inventario: Al tener un mantenimiento planeado puede reducir los niveles de existencias del almacén.
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:
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.)

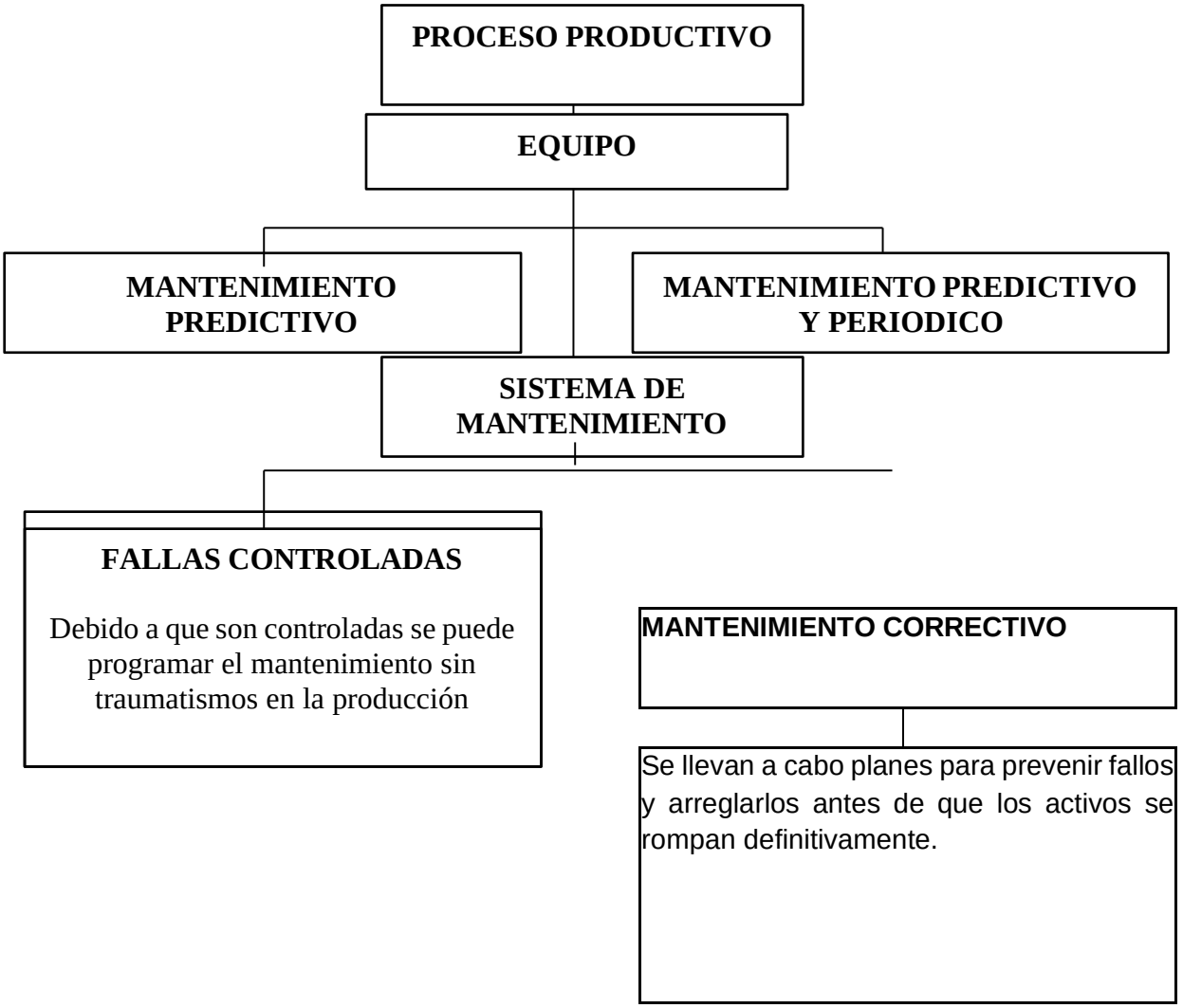
Alcance: El definir cuál será el alcance del programa de mantenimiento puede ser priorizando equipos críticos, o tal vez iniciando por una línea o departamento

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.



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.

OBJETIVOS

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.

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.

RECURSOS

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.

FUNCIONALIDAD – CRONOGRAMA

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo con 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.

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA

EQUIPO	MES				
	DICIEMBRE 2024	ENERO 2025	FEBRERO 2025	MARZO 2025	ABRIL 2025
ESTUFA A GAS DE UN FOGON					
ESTUFA A GAS DE CUATROFOGONES					
CONGELADOR 1					
REFRIGERADOR 1					
EQUIPO MIXTO					
LICUADORA INDUSTRIAL					
LICUADORA CASERA					
LAVADO DE TANQUES Y FUMIGACION					
COMPUTADOR					
IMPRESORA					

EQUIPO	MES				
	DICIEMBRE 2024	ENERO 2025	FEBRERO 2025	MARZO 2025	ABRIL 2025
BALANZA (VERIFICACIÓN)					
BASCULA (VERIFICACIÓN)					
GRAMERA (VERIFICACIÓN)					
TERMOMETRO (VERIFICACIÓN)					

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.

ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

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.

DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las àreas 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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

INVENTARIO

Dentro de la implementación del programa de mantenimiento preventivo de COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA, se realizó un inventario de cada uno de los equipos de producción que hacen parte del COMEDOR, suministrando una codificación a cada uno de los equipos de la siguiente forma:

PROCESOS DE VERIFICACIÓN PARA BÁSCULAS, GRAMERAS Y TERMÓMETROS.

Las básculas, grameras y termómetros incluyen la calibración, la evaluación de la precisión y la inspección de los mismos, para realizar las mediciones en varios puntos del rango de uso de la báscula, grameras y termómetros.

TABLA 1. INVENTRARIO EQUIPOS COMEDOR PROVIDENCIA ALTA

MAQUINA O EQUIPO	LOCALIZACIÓN	CANTIDAD
CONGELADOR	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	1
NEVERA MIXTA CONGELACION Y REFRIGERACION	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	1
CONGELADOR MIXTO	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	1
BASCULA	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	1
ESTANTES	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	1
ESTUFA INDUSTRIAL CUATRO PUESTOS	COCINA	1
ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTOS	COCINA	1
LICUADORA CONVENCIONAL	COCINA	1
LICUADORA INDUSTRIAL	COCINA	1
CAMPANA EXTRACTORA	COCINA	0
GRAMERA	COCINA	1
MESONES	COCINA	1
LAVAPLATOS	COCINA	1
MESONES	PREALISTAMIENTO	1
LOCKERS	VESTIER PERSONAL	1
BASCULA PESA PERSONAS	OFICINA	1
TALLIMETRO	OFICINA	1
COMPUTADOR	OFICINA	2

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**CONGELADOR**	
COMPRA	20/06/2017	
MARCA	CONGELADOR – HORIZONTAL CHALLENGER Dual 535 Litros CH396 Blanco	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
MODELO	CH396	
CAPACIDAD	535 LITROS	
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA	
SEGURIDAD	• No exceda la capacidad • Mantener limpio • No utilizar objetos cortopunzantes para desprender alimentos. • No adicionar agua caliente. • Descongele con antelación para limpieza.	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**EQUIPO MIXTO**	
COMPRA	04/08/2012	
MARCA	EQUIPO MIXTO DE REFRIGERACION Y CONGELACION HORIZONTAL POLO NORTE	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
MODELO	HFF-12 LINEA BASICA	
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA	
CAPACIDAD	651 LITROS	
SEGURIDAD	• No exceda la capacidad • Mantener limpio • No utilizar objetos cortopunzantes para desprender alimentos. • No adicionar agua caliente. • Descongele con antelación para limpieza.	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**LICUADORA INDUSTRIAL**	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
COMPRA	15/10/2017	
MARCA	GENERICA	
CAPÁCIDAD	25 LTS	
VOLTAJE	110 V	
DIMENSIONES	40 CM ANCHO X 120 CM ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRE ALISTAMIENTO PRODUCCION	
SEGURIDAD	• Utilizar con tapa, asegurar bloqueo vertical. • No introducir elementos diferentes de alimentos cuando este encendida. • Lavar desconectada. No prender vacía. • Adicionar líquidos, prender y adicionar sólidos.	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCIONDEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	
COMPRA	WATERPROOF	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
AUTOCALIBRACION	SI	
RANGO	-50.0 A 220 C	
PRECISION	0.3C (-20º 90C) 0.4% fe	
UBICACIÓN	BODEGA	
SEGURIDAD	Mantener lugar seco.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	
COMPRA	WATERPROOF	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
AUTOCALIBRACION	SI	
RANGO	-50.0 A 220 C	
PRECISION	0.3C (-20º 90C) 0.4% fe	
UBICACIÓN	BODEGA	
SEGURIDAD	Mantener lugar seco.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**LICUADORA CASERA**	
MARCA	SAMURAI OPTIMIX	
CAPÁCIDAD	2 LTS 2 VELOCIDADES	
VOLTAJE	500 WTT	
UBICACIÓN	AREA DE PRE ALISTAMIENTO PRODUCCION	
SEGURIDAD	• Utilizar con tapa. • No introducir elementos diferentes de alimentos cuando este encendida. • Lavar desconectada. • No prender vacía.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIA	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**BALANZA PESO PERSONAS**	
MARCA	ALISSA HOME	
MATERIAL	VIDRIO	
CAPÁCIDAD	MAX 180KG D 0.05 KG	
FUNCIONAMIENTO	BATERIAS	
REFERENCIA	MTR-BY900	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
SEGURIDAD	• Frágil • Mantener limpio.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**GRAMERA**	
MARCA	PREMIER	
MATERIAL	PLASTICO – POLIMERO	
CAPÁCIDAD	3K	
FUNCIONAMIENTO	DIGITAL 110V O BATERIAS	
DIMENSIONES	12 CM LARGO X 8CM ANCHO X 5CM ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• No exceda el peso de la gramera. • Mantenga limpia y seca la bandeja. • Coloque la superficie firme. • No sumerja.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEGÚN NECESIDAD	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**BASCULA**	
MARCA	PREMIER	
MATERIAL	PLASTICO – POLIMERO ACERO	
CAPÁCIDAD	200KG	
FUNCIONAMIENTO	110V	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• No exceda el peso de la báscula. • Mantenga limpia y seca la bandeja. • Coloque la superficie firme. • No sumerja en agua.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEGÚN NECESIDAD	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO  	- Super scrieening description - Designing Smart by personal characterize - Bigger volume and higher precision - Very cabinet and being suitable to carry it La bascula digital de gancho es una herramienta de pesaje portátil que se utiliza en diversos sectores, como la pesca, la agricultura, la industria y cuando se necesite al campo de su diseño

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

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

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**ESTUFA INDUSTRIAL 40**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	4 PUESTOS QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	220 LARGO 90 ANCHO 40 ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	• Mantener limpia las estufas en ausencias prolongadas, es recomendable cerrar la llave de paso a gas. • El buen estado de la llama (establey azul) asegura que se está produciendo una buena combustión. • Evitar que se apague la llamamientras se cocina. • Si se llega a detectar olor a gas cerrar las llaves de inmediato de abastecimiento e informar al técnico.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**COMPUTADOR**	
PC TODO EN UNO	HP	
PANTALLA	LCD W1943	
REFERENCIA	Cpu S/N 180710451889	
UBICACIÓN	Modulo Administrativo	
ESPECIFICACION	• Board Gigabyte H110M-H/ PROCESADOR COREIS7400 3.0 GHZ. • Disco Duro 1TR Toshiba Sata 7294. • Memoria DDR4 8GBAdata 2400MHZ • DVD LITE OM SATA • Chasis Wn26 • Usb 3.0 • Fte De Poder 300w	
REVISIÓN	Mantenimiento Preventivo	
MANTENIMIENTO	Según Cronograma	
LIMPIEZA GENERAL	Diario	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
3/12/2024	Mantenimiento preventivo	Ingri Alejandra Betancourt Murillo

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**IMPRESORA**	
COMPRA	16/06/2018	
MARCA	Canon	
TIPO DE INYECCION	Carga Continua	
MODELO	2313co30aa	
CONFIGURACION	Velocidad De Impresión A Color: 5 Ipm Velocidad De Impresión A Blanco Y Negro 8.8 Ipm	
DIMENSIONES	Ancho: 44.5 Cm Profundidad: 33 Cm Alto: 16.3 Cm	
UBICACIÓN	Oficina	
SEGURIDAD	Mantener En Un Lugar Seco, Dejar Totalmente Apagado Cada Tarde, No Ingerir Alimentos Cerca O Sobre El Equipo, Realizar Mantenimiento Preventivo Y/O Correctivo.	
MANTENIMIENTO	Mantenimiento Preventivo	
SOFWARE Y HARDWARE	Cada Dos Meses	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
3/12/2024	Mantenimiento preventivo	Ingri Alejandra Betancourt Murillo

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**ESTUFA INDUSTRIAL**	
MARCA	Indugas	
MATERIAL	Lamina Protegida	
CAPÁCIDAD	1 Puesto Doble Quemador	
TIPO DE GAS	Natural – Industrial	
DIMENSIONES	32.7cm Profundo 57.1cm Largo 10.8cm Alto	
UBICACIÓN	Área De Producción	
SEGURIDAD	• Mantener limpia las estufas en ausencias prolongadas, es recomendable cerrar la llave de paso a gas. • El buen estado de la llama (estable y azul) asegura que se está produciendo una buena combustión. • Evitar que se apague la llama mientras secocina. • Si se llega a detectar olor a gas cerrar las llaves de inmediato de abastecimiento einformar al técnico.	
REVISIÓN	Mantenimiento Preventivo	
MANTENIMIENTO	Según Cronograma	
LIMPIEZA GENERAL	Diario	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTOREALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**EXTRACTOR DE COCINA**	
COMPRA	07/01/2011	
MARCA	No Visible	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE Y PLASTICO	
CARACTERÍSTICAS	• Extractor De Cocina Fabricada En Acero Y Plástico • Medidas: Largo 25cm, Alto: 25 M	
MODELO	No Visible	
UBICACIÓN	Cocina, Área De Lavado y Bodegas	
SEGURIDAD	o Mantener Limpio o No Utilizar Objetos Cortopunzantes Para La Limpieza.	
MANTENIMIENTO	Mantenimiento Preventivo	
REVISIÓN DEL VENTILADOR	Según Cronograma	
LIMPIEZA DEL DUCTO	Según Cronograma	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

Nit: 900243455-5

COMEDOR COCINA POPULAR PROVIDENCIA ALTA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

EQUIPO	**EQUIPO MIXTO**	
MARCA	**Nevera Whirpool Mixta**	
COMPRA	20/06/2020	
MARCA	Refrigerador COLDER ERH29T3KQW Tiene Una Capacidad De 282 Litros	
MATERIAL	Acero Inoxidable – Superficie Anti Fingerprint	
MODELO	Wrt11ygcl	
CAPACIDAD	440 Litros	
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: PROVIDENCIA ALTA **OPERADOR:** CORPOLIBRES **MES:** DICIEMBRE **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRI ALEJANDRA BETANCOURT MURILLO **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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
2/12/2024	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
2/12/2024		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
9/12/2024	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
9/12/2024		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
16/12/2024	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
16/12/2024		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
23/12/2024	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
23/12/2024		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
30/12/2024	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
30/12/2024		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA

FIRMA DEL RESPONSABLE: INGRI ALEJANDRA BETANCOURT MURILLO

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado