PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

113534 CC-CP 18-007 PROVIDENCIA ALTA

CONTRATO No. 9316 /2024

DICIEMBRE 2024

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

1. MARCO TEORICO

Toda maquinaria o equipo debido a su desgaste normal, ocasionado por el uso continuo, genera fallas en guardas, sistemas eléctricos, motores, desajustes de rodamientos, falta de lubricación, etc. Estos factores se ahondan por la falta de mantenimiento preventivo; lo que es considerado en la industria de alimentos como un grave riesgo en seguridad industrial y que además puede afectar de manera significativa, la calidad del producto.

Por esta razón la CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR es consciente de la necesidad de proteger al "hombre que trabaja" por considerarlo motor fundamental de los procesos y cumpliendo con las actividades del Sistema de Aseguramiento de la calidad e Inocuidad ha decidido desarrollar su propio manual de mantenimiento preventivo de equipos, con el fin de mejorar y prevenir las condiciones de riesgo que pueden generar las maquinas, equipos, las instalaciones y que puedan o no afectar a la persona que trabaja.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 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 ocasionen inconvenientes con la prestación del servicio.

1.2.2 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.

1.2.3 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.

1.3 ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo y correctivo 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. Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA

1.4 DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Documento que establece las actividades, cronogramas, responsables y recursos asociados que se deben aplicar al mantenimiento de los equipos de producción y cómputo de la asociación.

Hojas de Vida de los Equipos: Documento con el cual se lleva el registro de las características, marcas, condiciones y servicios de mantenimiento realizados a un determinado equipo. (Hoja de vida equipos).
Cronograma de Mantenimiento: Documento en donde se establece las fechas en las cuales se realiza el mantenimiento de los diferentes equipos (cronograma de actividades).

Instalaciones: Todo edificio, o espacio físico asociado a la elaboración del producto o a la prestación del servicio que, influya en la calidad.

1.5 GENERALIDADES

1.5.1 CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN



A. Mayor requerimiento de personal, porque no hay una planeación adecuada.
B. Paros imprevistos que pueden impedir el desarrollo normal de la producción.
C. Altos costos por reparación. (No se analizan suficientemente las alternativas viables).
D. Crea desconfianza en el desenvolvimiento productivo.
E. Baja calidad en los repuestos utilizados en la reparación.
F. Inconsistencias en el desarrollo del mantenimiento, manifestándose en una regular reparación.
G. Presión en el trabajo e incertidumbre general.
H. Se presentan inconsistencias en los inventarios de repuestos, debido a que no hay control.
I. Crea dudas en el control de la seguridad industrial.

1.5.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO

El éxito del programa de mantenimiento preventivo, estiba en el análisis detallado del programa; de todas y cada una de las máquinas y en el cumplimiento estricto de las actividades, para cuyo efecto se debe realizar un excelente control.

En el mantenimiento preventivo se realiza un seguimiento eficiente de todos los elementos de los equipos, especialmente sobre aquellos puntos susceptibles de daño, los cuales marcan el inicio de fallas considerables. Este mantenimiento es flexible, la información, se retroalimenta constantemente de manera que cada programación se acerque a las necesidades reales y actuales de nuestra empresa con base en la filosofía del "Menor costo estratégico".

En cuanto al mantenimiento predictivo es un paso más en el mantenimiento preventivo ya que se reduce la incertidumbre con respecto a la falla de los equipos, y/o analizar su origen.

1.5.3 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.

1.5.3.1 OBJETIVOS

1.5.3.1.1 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.

1.5.3.1.2 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.

1.5.4 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.

1.6 ESTRATEGIAS

- **MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Es aquel que se hace a la maquina o los equipo, para evitar que ocurran daños o desperfectos en sus partes; a través de un conjunto de operaciones de mantenimiento o verificación, de fácil ejecución, destinadas a mantener la maquina en funcionamiento seguro y a prevenir posibles anomalías de funcionamiento.

La falta de mantenimiento preventivo efectivo, se considera como un grave riesgo para la seguridad del trabajador, la producción y la calidad del servicio.

El mantenimiento en sí mismo es necesario para subsanar el desgaste natural que por uso y el paso del tiempo sufren los equipos.

Las acciones de mantenimiento obedecen a un cronograma donde se determinan las fechas y punto de operación donde se encuentra el equipo. Dicho cronograma está sujeto a cambios de acuerdo a las áreas donde se encuentran nuestras operaciones.

- **MANTENIMIENTO CORRECTIVO**

El que se aplica a las maquinas o equipos cuando ha sucedido el daño por uso o fatiga. Naturalmente, el preventivo es el que se asegura mayor grado de protección al trabajador y a la producción.

LA CORPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR, cuenta con el personal de mantenimiento quien atiende las diferentes necesidades según lo estipulado en el cronograma de mantenimiento, o antes si así se requiere.

1.7 FUNCIONALIDAD

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 PROVIDENCIA ALTA.

Para proteger el desenvolvimiento efectivo de COMEDOR y, ante todo, la seguridad del personal; El COMEDOR PROVIDENCIA ALTA 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.

1.7.1 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:

TABLA 1. INVENTRARIO EQUIPOS COMEDOR PROVIDENCIA ALTA

MAQUINA O EQUIPO	LOCALIZACION	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

1.7.2 CRONOGRAMA

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.

TABLA 2. CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMEDOR COMUNITARIO PROVIDENCIA ALTA

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

1.7.3 FORMATOS

1.7.3.1 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.

La hoja de vida es un formato que se encuentra en la carpeta del equipo, en donde se registra tanto el mantenimiento preventivo, como el correctivo, las reformas, mejoras, cambios de las piezas originales por repuestos y se describen los detalles técnicos para que en el futuro las personas encargadas del mantenimiento encuentren una herramienta que les permita hacer un diagnóstico con mayor seguridad.

1.7.4 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

1.7.4.1 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

1.7.4.2 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.

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.

1.7.5 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.

1.7.6 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.

1.7.8 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.

1.7.9 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.

1.7.10 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.

1.8 PROCEDIMIENTOS

1.8.1 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS

1. El responsable del servicio revisa al comienzo de cada mes el cronograma de mantenimiento para solicitar los mantenimientos que correspondan.

2. El Operador cotiza los servicios de mantenimiento de acuerdo a sus proveedores y elige el que le convenga teniendo en cuenta costo y calidad.

Se programa el día de realización del mantenimiento teniendo en cuenta que el horario no intervenga con el servicio y la producción en el COMEDOR y previniendo contaminaciones cruzadas.

3. Una vez realizado el mantenimiento se actualiza la hoja de vida del equipo anotando las labores realizadas y los repuestos que se hayan reemplazado. anexando las facturas y cuentas de cobro.

1.8.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS

1. Si durante el transcurso de las labores se evidencia la falla o daño en uno de los equipos. Las operarias informan al coordinador operativo, quien define las acciones a seguir.
2. Si la falla se puede reparar en el momento se busca la persona, los elementos y herramientas necesarias para realizar el mantenimiento. Y realizar la reparación.
3. Si la reparación no se puede realizar inmediatamente se coordina para realizar la reparación después del servicio del COMEDOR, habiendo conseguido los recursos para el mantenimiento proveedor, repuestos, herramientas. Etc.
4. Una vez realizado el mantenimiento se registra en la hoja de vida del equipo anotando las reparaciones, repuestos y actividades realizadas. Anexando sim aplica las facturas

1.9 EVALUACIÓN Y REGISTROS

La evaluación y monitoreo del Programa de Mantenimiento se efectuará mensualmente, el primer lunes de cada mes, realizado por el Coordinador Operativo con ayuda CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO GENERAL y el SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO POR EQUIPO, con el fin de reevaluar el cronograma de mantenimiento preventivo general del siguiente mes.

2. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

A. Mantenimiento de Maquinaria o Equipo.

La Corporación comunitaria libres para cooperar, determina, proporciona y mantiene la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto mediante:

1- La ejecución del plan de mantenimiento preventivo establece una programación mensual de visitas al comedor; será coordinado por el asistente administrativo y el técnico de mantenimiento, En cada punto de operación debe existir un inventario detallado de los equipos realizado bajo formato.

2- Para realizar un control estricto de las intervenciones realizadas a la maquinaria y/o equipos se sigue un registro de mantenimiento en las hojas de vida de los equipos que han sido elaboradas en todos los comedores. De esta forma lograremos tener estadísticas de atención, repuestos suministrados, fechas de reparación y en general un control de vida útil y funcionamiento de equipos. Este formato es diligenciado por el técnico de mantenimiento en cada una de sus visitas y para cada uno de los equipos que se revisen. Al finalizar la actividad el registro cuenta con el visto bueno del técnico y del coordinador del comedor.

3- Para verificar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración se realizan controles de temperatura utilizando los formatos disponibles. En los cuales se tienen establecidos los limites críticos. En el caso de observar datos por fuera de los límites críticos se informa de manera inmediata para que se realice el mantenimiento correctivo.

4- Al realizar mantenimiento de equipos que requieran de lubricantes se debe asegurar que hayan sido armados, lavados y desinfectados antes de ser utilizados en el proceso de alimentos. Se debe asegurar que los lubricantes utilizados para el mantenimiento de equipos sean adecuados y especiales para la industria alimenticia.

5- El mantenimiento de quipos en lo posible se realiza fuera de las áreas de proceso, para así evitar la contaminación de alimentos. De no ser posible retirar el equipo fuera de las áreas de proceso, dicho mantenimiento se deberá realizar en horarios en los cuales no se esté realizando proceso de alimentos, y/o proteger los alimentos que estén cerca y que puedan ser afectados por las labores de mantenimiento.

6- Para garantizar una mejor atención en el funcionamiento de los equipos se cuenta con un cronograma de mantenimiento preventivo, el cual se realiza teniendo en cuenta las características de cada equipo, cubriendo la totalidad de los quipos de cocina y equipos fríos.

7- Para ofrecer un mayor control y seguimiento al estado de la maquinaria y los equipos de cocina, adicional a los controles de mantenimiento efectuados por el técnico; se hace una inspección PRE operacional para los equipos más críticos que al dejar de funcionar o presentar fallas, puedan interferir directamente en la calidad del producto o en el bienestar del trabajador. La inspección PRE operacional se realiza a diario, como su nombre lo indica antes de comenzar a operar el equipo. Cualquier novedad se informa al Coordinador. Las partes más importantes a inspeccionar son: cableado, toma corriente, clavija, mangueras, controles, correas, tuberías, válvulas de entrada y salida (agua, gas), ajuste, puertas, ventiladores, accesorios, resistencias y aseo en general.

8- El responsable del comedor realiza revisión de las actividades realizadas a los equipos y el correcto diligenciamiento de las hojas de vida, planilla de novedades y daños.

9- Mantenimiento de instalaciones: Es importante realizar un mantenimiento de las instalaciones con el objeto de asegurar la propiedad y de hecho el bienestar de las personas.

B. Plan de mantenimiento.

1- El mantenimiento de instalaciones se programa de tal forma que no interfiera con el proceso de preparación y distribución de alimentos, teniendo en cuenta que el uso de materiales como pinturas, cemento y demás representan riesgos tanto físicos como químicos, lo que puede afectar notablemente la inocuidad de los alimentos.

2- Una vez realizado el mantenimiento solicitado, el coordinador comedor diligencia y archiva un reporte de servicio junto con la solicitud.

3- El responsable del área realiza seguimiento de los trabajos efectuados, para asegurar la correcta terminación y el normal desarrollo de los procesos productivos. Así mismo informa las novedades que se puedan presentar y gestiona la solución pronta de las mismas.

4- El responsable del área verifica desde todo punto de vista el desarrollo de las actividades garantizando desarrollar de manera segura los diferentes procesos.

C. Mantenimiento de Equipos de Cómputo.

Los equipos de cómputo hacen parte esencial de la infraestructura del comedor, y por lo tanto se convierten en un elemento importante para el manejo de la información y el desarrollo de las actividades de las diferentes dependencias de la Corporación comunitaria libres para cooperar.

De aquí que sea indispensable ejecutar el programa de mantenimiento de los equipos de cómputo de propiedad de La Corporación comunitaria libres para cooperar

D. 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.

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**
2/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
7/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
13/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
20/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
27/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo

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 DELMANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
2/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
7/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
13/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
20/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo
27/01/2025	Verificado formato de basculas y grameras	Yeimy Lorena Pérez Cangrejo

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 (estable y azul) asegura que se está produciendo una buena combustión. • Evitar que se apague la llama mientras 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 COREIS 7400 3.0 GHZ. • Disco Duro 1TR Toshiba Sata 7294. • Memoria DDR4 8GB Adata 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 10.8cmAlto	
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 se cocina. • Si se llega a detectar olor a gas cerrar las llaves de inmediato de abastecimiento e informar al técnico.	
REVISIÓN	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	**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 ObjetosCortopunzantes 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 – SuperficieAnti 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:** ENERO **AÑO: 2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: YEIMY LORENA PÉREZ CANGREJO **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	
2/01/2025	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
2/01/2025		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
7/01/2025	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
7/01/2025		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
13/01/2025	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
13/01/2025		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
20/01/2025	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
20/01/2025		X	BASCULA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
27/01/2025	X		GRAMERA	2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		2,75 KG	2,75 KG	X		NINGUNA
27/01/2025		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:

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado