PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

1. OBJETO

Establecer el procedimiento para la programación y ejecución del mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos de la empresa **CORPORACION RAZON DE SER** con personal propio o de empresas de contratadas.

2. ALCANCE

El presente programa aplica a todos los equipos y herramientas existentes en el comedor, propios o de contratistas que sean de uso diario, temporal y/o eventual en las labores propias de la actividad económica de la empresa **CORPORACION RAZON DE SER**

3. DEFINICIONES

MANTENIMIENTO

Acción eficaz para mejorar aspectos operativos relevantes de un establecimiento tales como funcionalidad, seguridad, productividad, confort, imagen corporativa, salubridad e higiene.

El mantenimiento debe ser tanto periódico como permanente, preventivo y correctivo. El mantenimiento es la segunda rama de la conservación y se refiere a los trabajos que son necesarios hacer con objeto de proporcionar un servicio de calidad estipulada.

- **MANTENIMIENTO PREVENTIVO:**

  El mantenimiento preventivo consiste en la realización de labores de mantenimiento programadas periódicamente con el fin de evitar futuras anomalías e imprevistos. Se trata, en resumen, de arreglar los dispositivos antes de que fallen.

- **MANTENIMIENTO CORRECTIVO** Acción de carácter puntual a raíz del uso, agotamiento de la vida útil u otros factores externos, de componentes, partes, piezas, materiales y en general, de elementos que constituyen la infraestructura o planta física, permitiendo su recuperación, restauración o renovación, sin agregarle valor al establecimiento. Es la actividad humana desarrollada en los recursos físicos de la empresa **CORPORACION RAZON DE SER** cuando a consecuencia de una falla han dejado de proporcionar la calidad de servicio esperada.

- Este tipo de mantenimiento de divide en dos ramas:

Correctivo urgente El mantenimiento correctivo urgente se refiere a las actividades que se realizan en forma inmediata, debido a que algún equipo proporciona servicio vital ha dejado de hacerlo, por cualquier causa, y tenemos que actuar en forma urgente y, en el mejor de los casos, bajo un plan contingente. Las labores que en este caso deben realizarse, tienen por objeto la recuperación inmediata de la calidad de servicio; es decir, que esta se coloque dentro de los limites esperados por medio de arreglos provisionales, así, el personal de conservación debe efectuar solamente trabajos indispensables, evitando arreglar otros elementos de la maquina o hacer otro trabajo adicional, que quite tiempo para volverla a poner en funcionamiento con una adecuada fiabilidad que permite la atención complementaria cuando el mencionado servicio ya no se requiera o la importancia de este sea menor y, por lo tanto, al ejecutar estos trabajos se reduzcan las perdidas.

Correctivo programable. El mantenimiento correctivo programable se refiere a las actividades que se desarrollan en los equipos o maquinas que están proporcionando un servicio y este, aunque necesario, no es indispensable para dar una buena calidad de servicio, por lo que es mejor programar su atención, por cuestiones económicas; de esta forma, se puede compaginar estos trabajos con los programas de mantenimiento preventivo.

4. RESPONSABLES

4.1. RESPONSABLE POR LA EJECUCIÓN DE ESTE PROGRAMA, EL MANTENIMIENTO Y CONTROL DEL MISMO:

Jefe operativo de la empresa **CORPORACION RAZON DE SER**

5. DOCUMENTO RELACIONADOS

Norma Técnica Colombiana NTC-OHSAS 18001

Norma Técnica Colombiana NTC 4114

Norma Técnica Colombiana NTC 4116

Decreto 1072 de 2015

6. DESCRIPCIÓN

6.1. RESPONSABLE DEL SERVICIO

Verificar y realizar el mantenimiento de equipos mecánicos, cumpliendo las medidas contempladas en el presente programa para las “labores de mantenimiento preventivo y correctivo.

Realizar inspecciones preoperacionales de todos los equipos que ingresen en el futuro.

Verificar el cumplimiento de las medidas contempladas en el presente programa para las labores de mantenimiento preventivo y correctivo y tomar las medidas necesarias.

6.2. INSPECTOR

Verificar de manera aleatoria el funcionamiento y realizar inspecciones operacionales periódicas, con el objeto de verificar el buen funcionamiento de los equipos.

Diligenciar el formato en donde se registra el mantenimiento preventivo de la maquinaria.

Elaborar los formatos de inspecciones preoperacionales, supervisar y controlar la elaboración y entrega por parte de cada operador del formatode verificaciones operacionales diarias.

6.3. CONTRATISTAS

Conocer y entender este programa, cumpliendo con los requisitos establecidos.

Atender las observaciones realizadas por los funcionarios del grupo de gestión.

Realizar inspecciones periódicas preoperacionales a la maquinaria y equipos con el propósito de verificar su estado general.

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO COMEDOR INGLES

	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
COMPUTADOR										
IMPRESORA										
ESTUFA INDUSTRIAL										
LICUADORA INDUSTRIAL										
LICUADORA DOMESTICA										
NEVERA REFRIGERACION										
NEVERA CONGELACION										
NEVERA CONGELACION										
BASCULA	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX		BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX
GRAMERA	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX		BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX
OLLAS EXPRESS										
TERMOMETROS	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX	BASCULAXX
EXTRACTOR										

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	15	7	2020
Nombre de equipo	ESTUFA ENANA DE 4 PUESTOS	**AREA**	COCINA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
ESTUFA INDUSTRIAL 4 PUESTOS BASE DE METAL EN ACERO INOXIDABLE FUNCIONAMIENTO A GAS CONOCIDA COMO ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES QUEMADORES	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	**NEVERA DE 2 PUERTAS**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: TECNOFRIO SERIE: UVSH1253 NEVERA DE 2 PUERTAS, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL, CONSTA DE 3 BANDEJAS INTERNAS FUENTE DE ENERGIA ELECTRICA CAPACIDAD DE 670 LITROS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**CONGELADOR HORIZONTAL**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: ELECTROLUZ HORIZONTAL SERIAL 5723 CAPACIDAD 535 LITROS NEVERA DE UNA PUERTA, UBICADA EN LA BODEGA	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS de Bogotá**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	ESTUFA ENANA DE 1 PUESTOS	**AREA**	COCINA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
ESTUFA ENANA DE UN PUESTOS BASE DE METAL EN ACERO INOXIDABLE FUNCIONAMIENTO A GAS CONOCIDA COMO ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES QUEMADORES	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**GONGELADOR**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: EMBRACO SERIE: 15-127 CONGELADOR, 6 BANDEJAS INTERNAS CONGELADOR EN LA PARTE SUPERIOR CAPACIDAD 490 LITROS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
LICUADORA INDUSTRIAL CAPACIDAD 10 LITROS EN ACERO INOXIDABLE SISTEMA BASCULANTE, VELOCIDAD 3600 RPM	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	**UPS**	**AREA**	**ADMINISTRATIVA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: SAT SAT UR1000 6 PUERTOS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	PC	**AREA**	ADMINISTRATIVA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
PC MARCA: LENOVO SERIE: IDEA CENTER AIO 324ALC6	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	**BASCULA**	**AREA**	**CUARTO DE RESIDUOS SOLIDOS**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: SILVER MAX PESO MAXIMO: 200 KG PESO MINIMO: 2 KG MODELO DE RELOJ: DIGITAL BASE FABRICADA EN FUNDICIÒN DIVISION DE ESCALA: 100 GRS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	LAPTOR CORI I 5	**AREA**	SOCIAL		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
• Procesador Intel® Core™ i5 de 12.ª generación • Windows 11 Home Single Language • 15.6" diagonal, FHD (1920 x 1080), 144 Hz, 9 ms response time, IPS, micro-edge, anti-glare, 250 nits, 45% NTSC • GPU NVIDIA® GeForce RTX™ 3050 para laptop (GDDR6 de 4 GB dedicada) • 8 GB de RAM DDR4-3200 MHz (1 x 8 GB) • 2,29 kg	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	BASCULA BODEGA	**AREA**	BODEGA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: SILVER MAX DIGITAL BASE FABRICADA EN FUNDICIÓN PESO MAXIMO: 200 KILOS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO INGLES

Proyecto	**COMEDORES COMUNITARIOS**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	**BASCULA**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
CAMPANA ESTRCTORA SONDA EN ACERO INOXIDABLE	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

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

DIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **Rafael Uribe Uribe** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **INGLES** OPERADOR **CORPORACIÓN RAZON DE SER** MES: **DICIEMBRE** AÑO: **2024**

PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **Olga Lucia Lopez Acosta** CARGO: **Responsable de Comedor**

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	
5/12/2024	X		COCINA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
5/12/2024		X	BODEGA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
5/12/2024		X	PESA PERSONAS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
12/12/2024	X		COCINA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
12/12/2024		X	BODEGA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
12/12/2024		X	PESA PERSONAS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
19/12/2024	X		COCINA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
19/12/2024		X	BODEGA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
19/12/2024		X	PESA PERSONAS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
26/12/2024	X		COCINA	1000	1000	X		1000	1000	X		1000	1000	X		
26/12/2024		X	BODEGA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
26/12/2024		X	PESA PERSONAS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

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 TERMÓMETROS**	**Código:** I **Versión**: 4 **Fecha:** Octubre 2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION L TUNJUELITO **Rafael Uribe Uribe** AÑO **2024**

UNIDAD OPERATIVA **INGLES** MES **DICIEMBRE**

OPERADOR **CORPORACIÓN RAZON DE SER**

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
5/12/2024	FRIO	DIGITAL	11	0,2	NINGUNA	**Olga Lucia Lopez Acosta**
	CALIENTE	DIGITAL	11	92,1	NINGUNA	
12/12/2024	FRIO	DIGITAL	11	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	11	93,2	NINGUNA	
19/12/2024	FRIO	DIGITAL	11	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	11	93,7	NINGUNA	
26/12/2024	FRIO	DIGITAL	11	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	11	93,5	NINGUNA	

FIRMA RESPONSABLE