CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS AÑO: 2024 - 2025

COMEDOR COMUNITARIO SAN CARLOS CONTRATO 9349/2024

EQUIPOS	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL								
REFRIGERADOR					X								SEMESTRAL
CONGELADOR					X								SEMESTRAL
LICUADORA					X								SEMESTRAL
ESTUFA 3 PUESTOS					X								SEMESTRAL
ESTUFA 2 PUESTO					X								SEMESTRAL
COMPUTADOR			X	X	X								BIMESTRAL
CPU ANTIVIRUS			X	X	X								BIMESTRAL
GRAMERA	X X x	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X								SEMANAL
BASCULA PERSONAS	X X x	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X								SEMANAL
BASCULA ELECTRONICA	X X x	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X								SEMANAL
EXTINTOR 20 LB AREA SALON COMEDOR													ANUAL
EXTINTOR 20 LB AREA COCINA													ANUAL
TERMOMETRO VERIFICACION	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X								SEMANAL

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

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

ASOCIACION MUJER CABEZA

DE FAMILIA

CCCP- SAN CARLOS

2024

OBJETIVO GENERAL

El objetivo de este plan es determinar las condiciones de operación de los equipos que se tienen para la elaboración de alimentos, estufas, licuadoras, refrigeradores y congeladores tratando de mitigar los posibles daños ocasionados por distintos factores.

OBJETIVOS PARTICULARES

Actualizar el inventario de los equipos, del comedor comunitario, esto para saber las condiciones en las que se encuentran y ver oportunidades de mejora. ▪ Ampliar la vida útil y mantener en óptimo estado los equipos. ▪ Tener en perfectas condiciones de operatividad los equipos ▪ Disminuir costos aumentar eficiencia y eficacia con los mantenimientos preventivos ▪ Calendarizar acciones de mantenimiento por prioridades.

JUSTIFICACION

En el comedor san Carlos es conveniente aplicar un plan de mantenimiento preventivo y/o correctivo, debido a que la entidad no posee un sistema que le permita prevenir al máximo las fallas que normalmente pueden ocurrir con los equipos, que se encuentran en funcionamiento. Lo que se busca con la realización del plan de mantenimiento es incrementar al máximo la confiabilidad y disponibilidad de los equipos, permitiendo que estos se encuentren en buen estado de funcionamiento la mayor parte del tiempo, cumpliendo más eficientemente el propósito para el cual han sido diseñados. Este plan pretende cambiar la manera de cómo se práctica el mantenimiento dentro del comedor, dejando de ser un mantenimiento netamente correctivo y pasando a ser un mantenimiento preventivo, el cual ayudará a aumentar la eficiencia de los equipos.

PROPOSITO

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

1. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa Comedores Comunitarios

2. RESPONSABLES

Responsable servicio

Personal manipulador
de alimentos

3. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Todas las necesarias para realizar las laborares tanto de mantenimiento como de reparación.

4. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

uniformes tapabocas gorro

6. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento.

6.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenciones aplicara para los comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de los sucesos

6.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

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

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

6.1.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

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

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

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.

6.2 PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada que sea necesario. Los registros reportados en el formato de mantenimiento preventivo asociados a cada equipo tales como las revisiones, y ajustes de las básculas de los comedores estará a cargo de las manipuladoras al igual que en el formato de mantenimiento correctivo.

HOJAS DE VIDA EQUIPOS SAN CARLOS

ESTUFA INDUSTRIAL TRES PUESTOS



DESCRIPCION FISICA	Estufa enana de tres puestos con sus respectivos quemadores a gas
MODELO	3 PUESTOS
MARCA	NO REGISTRA
SERIAL	No registra
Especificaciones técnicas	Peso: 60 kg Altura: 40 a 70 cm Ancho: 50 cm Cubierta en acero inoxidable Parrilla
PARTES	1. Fogones 2. Quemadores 3. Perilla 4. Parrilla

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS**			
CARACTERISITICAS	**ESTUFA 3 PUESTOS ACERO**			
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

ESTUFA INDUSTRIAL UN PUESTOS



DESCRIPCION FISICA	Estufa enana de un puesto con su respectivo quemador a gas
MODELO	1 PUESTO
MARCA	INDUGAS
SERIAL	No registra
Especificaciones técnicas	Peso: 25 kg Altura: 40 a 70 cm Ancho: 50 cm Cubierta en acero inoxidable Parrilla
PARTES	1. Fogón 2. Quemador 3. Perilla 4. Parrilla
	5.

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	ESTUFA INDUSTRIAL DE UN PUESTO			
CARACTERISITICAS	ESTUFA DE UN PUESTO INDUGAS			
FECHA DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	TIPO DE MANTENIMIENTO	RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION

LICUADORA INDUSTRIAL



DESCRIPCION FISICA	Licuadora industrial de vaso y cuchillos en acero inoxidable
MODELO	SASSIN 35D7-P
MARCA	INOXIDABLES CARVAJAL
SERIAL	1804
Especificaciones técnicas	Vaso de acero inoxidable Capacidad de 10 litros Empaques de caucho Tapa Motor de 110 voltios Abrazaderas Sistema volcable Peso: 32 kg Dimensiones: Alto 120 cms, Profundidad: 49 cms, Ancho: 37 cms
PARTES	1. Vaso en acero inoxidable 2. Motor de 110 voltios 3. Sistema de encendido eléctrico 4. Cuchillas en acero inoxidable
	5.

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**LICUADORA INDUSTRIAL**			
CARACTERISITICAS	**VASO DE ACERO INOXIDABLE CAP 10 LTS**			
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

LICUADORA CASERA



DESCRIPCION FISICA	Licuadora casera
MODELO	UN LITRO
MARCA	SAMURAI
SERIAL	NO REGISTRA
Especificaciones técnicas	Vaso en plástico Capacidad de 1 litros Empaques de caucho Tapa en vinilo Motor de 110 voltios - 60 Hz Peso: 4.1 kg Dimensiones: 17 x 38 cms
PARTES	1. Vaso en plástico 2. Motor de 110 voltios 3. Sistema de encendido eléctrico 4. Cuchillas en acero inoxidable

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	LICUADORA CASERA			
CARACTERISITICAS	LICUADORA SAMURAI DE 2 LS			
FECHA DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	TIPO DE MANTENIMIENTO	RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION

EQUIPO DE REFRIGERACION Y CONGELACION 1



DESCRIPCION FISICA	Equipo de refrigeración Y congelación de 32 pies
MODELO	REFRITECNICA
MARCA	REFRITECNICA
SERIAL	21345362514
Especificaciones técnicas	Puertas doble Acero Y vidrio Con 6 compartimientos cada uno Enfriamiento por aire forzado Motor de 120 voltios
PARTES	1. Puertas de acero y vidrio 2. Parrillas en acero inoxidable 3. Sistema de encendido eléctrico 4. Motor de 120 voltios

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	EQUIPO DE REFRIGERACION Y CONGELACION			
CARACTERISITICAS	MARCA REFRITECNICA DOBLE PUERTA VIDRIO			
FECHA DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION	TIPO DE MANTENIMIENTO	RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION

EQUIPO DE REFRIGERACION



DESCRIPCION FISICA	Equipo de refrigeración Y congelación de 32 pies
MODELO	REFRITECNICA
MARCA	REFRITECNICA
SERIAL	21345362514
Especificaciones técnicas	Puertas de Acero Y vidrio Con 6 compartimientos cada uno Enfriamiento por aire forzado Motor de 120 voltios
PARTES	1 Puertas de acero y vidrio 2. Parrillas en acero inoxidable 3. Sistema de encendido eléctrico 4. Motor de 120 voltios

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**EQUIPO DE REFRIGERACION**			
CARACTERISITICAS	**REFRITECNICA**			
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

EQUIPO DE CONGELACION 2



DESCRIPCION FISICA	Equipo de congelación de 10 pies
MODELO	WONDER
MARCA	WONDER
SERIAL	No registra
Especificaciones técnicas	Nevera BLANCA Alto : 1.73 cm Profundo: 75 cm Peso : 66 kg Ancho: 60 cm
PARTES	1. Parrillas acero 2. Sistema de encendido eléctrico

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**CONGELADOR N: 3**			
CARACTERISITICAS	**CONGELADOR HORIZONTAL WONDER**			
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

EQUIPO DE CONGELACION 3



DESCRIPCION FISICA	Equipo de congelación de 10 pies
MODELO	SWAN
MARCA	SWAN
SERIAL	Sw1-290
Especificaciones técnicas	Nevera BLANCA Alto : 1.25 cm Profundo: 75 cm Peso : 66 kg Ancho: 60 cm Litros: 287
PARTES	3. Parrillas acero 4. Sistema de encendido eléctrico

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS**			
CARACTERISITICAS				
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

BASCULA DIGITAL DE PIE



DESCRIPCION FISICA	Báscula digital de pie con platón y celda
MODELO	PREMIER
MARCA	PREMIER
SERIAL	200 KL
Especificaciones técnicas	Báscula digital carga máxima de 200 kg, división de escala 0.05 kg

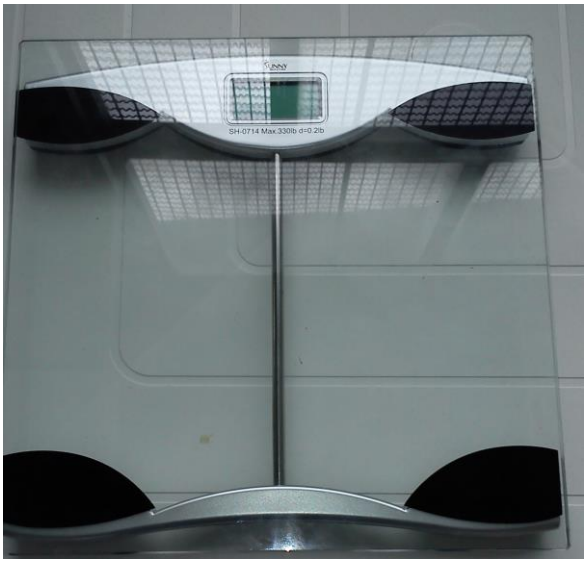
HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS**			
CARACTERISITICAS				
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

GRAMERA DIGITAL



DESCRIPCION FISICA	Gramera digital para porción de alimentos y pesaje general
MODELO	KENWELL
MARCA	KENWELL
SERIAL	EK 3252
Especificaciones técnicas	Gramera digital capacidad máxima disponible de 5 kg, plataforma diámetro 8 cm y baterías AA

BASCULA PESA PERSONAS



DESCRIPCION FISICA	Báscula digital personal
MODELO	TEZZIO
MARCA	TEZZIO
SERIAL	
Especificaciones técnicas	Báscula digital personal Capacidad máxima: 150 kg División: 100 g Pantalla LCD de 22 mm Estructura en vidrio templado de 6 mm Batería de litio Encendido y apagado automático Equipado con cuatro piezas de sensor de calibrador de alta tensión Indicador de funcionamiento de carga

TEMOMETROS DIGITAL



DESCRIPCION FISICA	TERMOMETRO DIGITAL
MODELO	Spart nets
MARCA	SPART NETS
SERIAL	
Especificaciones técnicas	Termómetro digital de punzón, para tomas en frio o caliente

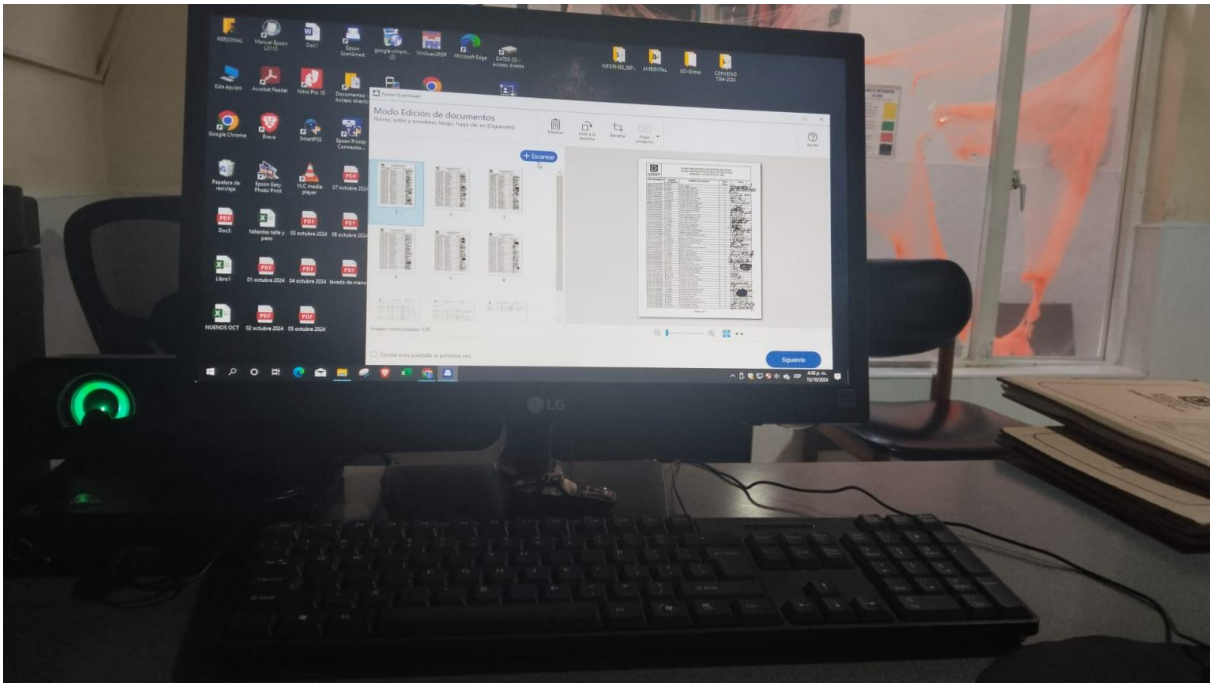
COMPUTADOR POWER/NOC



DESCRIPCION FISICA	COMPUTADOR NOC POWER
MODELO	POWER
MARCA	NOC/POWER
SERIAL	AOBH81A000253
Especificaciones técnicas	Computador de mesa con CPU, TECLADO, MAUSE PANTALLA

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**COMPUTADOR NOC POWER**			
CARACTERISITICAS	**EUIPO DE COMPUTO MESA 1**			
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

EQUIPO DE COMPUTO



DESCRIPCION FISICA	COMPUTADOR DE MESA
MODELO	DE MESA
MARCA	THINKCENTRE
SERIAL	AKFL2548596
Especificaciones técnicas	Computador de mesa con CPU, TECLADO, MAUSE PANTALLA

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	THINKCENTRE			
CARACTERISITICAS	**COMPUTADOR DE MESA**			
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

IMPRESORA



DESCRIPCION FISICA	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL
MODELO	MULTIFUNCIONAL
MARCA	CANON
SERIAL	MB 2010
Especificaciones técnicas	Impresora multifuncional

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**IMPRESORA CANON**			
CARACTERISITICAS	**IMPRESORA MULTIFUNCIONAL**			
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

IMPRESORA



DESCRIPCION FISICA	IMPRESORA MULTIFUNCIONAL
MODELO	MULTIFUNCIONAL
MARCA	EPSON
SERIAL	MB 2010
Especificaciones técnicas	Impresora multifuncional

HOJA DE VIDA DE EQUPOS				
COMEDOR SAN CARLOS				
ASOMUCAF				
EQUIPO	**IMPRESORA EPSON**			
CARACTERISITICAS				
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION**	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO**	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACION**

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 VERIFICACIÓN DE BASCULAS Y GRAMERAS	Código: Versión: 1 Fecha: marzo de 2017 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: CC SAN CARLOS **OPERADOR: ASOMUCAF** **AÑO:2024**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: AURORA AVILA PINZON **CARGO:RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg_p)	Peso observado (Kg_o)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg_p)	Peso observado (Kg_o)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg_p)	Peso observado (Kg_o)	Conforme	No conforme	
2/12/2024	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
		X	ALIMENTOS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
		X	PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
9/12/2024	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
		X	ALIMENTOS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
		X	PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
16/12/2024	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
		X	ALIMENTOS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
		X	PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
23/12/2024	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
		X	ALIMENTOS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
		X	PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
30/12/2024	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
	X		GRAMERA	1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		1,25	1,25	X		
		X	ALIMENTOS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
		X	PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		