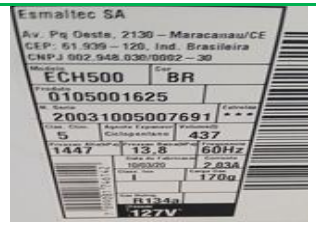
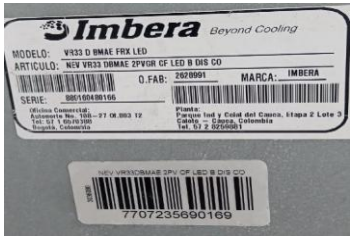
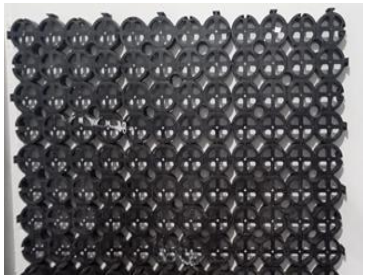
REPRESENTACIONES AMAZONAS S.A.S

EQUIPOS	CANTIDAD	IDENTIFICACION	DECRIPCION TECNICA		CARACTERISTICA VISUAL
Equipos de refrigeración y congelación	1	**Modelo:**	204HD670CN		
		Color	Blanco		
		Marca	LYNX		
		No. Serie	340-F1125401-2213-1070155		
		Capacidad	512 litros		
Equipos de refrigeración y congelación	1	**Modelo:**	204HD670CN		
		Color	Blanco		
		Marca	LYNX		
		No. Serie	340-F1125401-2213-1070156		
		Capacidad	512 litros		
Equipos de refrigeración y congelación	1	**Modelo:**	204HD670CN		
		Color	Blanco		
		Marca	LYNX		
		No. Serie	340-F1125401-2213-1070020		
		Capacidad	512 litros		
Equipos de refrigeración y congelación	1	**Modelo:**	204HD670CN		
		Color	Blanco		
		Marca	LYNX		
		No. Serie	340-F1125401-2213-1070020		
		Capacidad	512 litros		
Equipos de refrigeración y congelación	1	**Modelo:**	ECH500		
		Color	Blanco		
		Marca	ESMALTEC SA		
		No. Serie	105001625		
		Capacidad	437 litros		

Equipos de refrigeración y congelación	1	**Modelo:**	ECH500		
		Color	Blanco		
		Marca	ESMALTEC SA		
		No. Serie	105001625		
		Capacidad	437 litros		
Equipos de refrigeración y congelación	1	**Modelo:**	ECH500		
		Color	Blanco		
		Marca	ESMALTEC SA		
		No. Serie	105001625		
		Capacidad	437 litros		
Equipos de refrigeración y congelación	2	**Modelo:**	Refrigerador / Nevera		
		Color	Electrolux / Embera		
		Producto	920020041 / 889160480166		
		No. Serie	ECC216NDHW / BR33 BMAC FRX 1ED		
		Capacidad	Blanco / Gris		
Balanzas	1		Marca Trumax, Fabricada en ABS de alta resistencia, Display LCD con luz de respaldo tipo LCD retro iluminado, Plato en acero inoxidable de 27 X 21 CM, Batería recargable con adaptador.		
			Funciones: Acumulación de piezas, cálculo de peso promedio unitario de las piezas.		
			Capacidades máximas Disponibles. 3kg /0,2g - 6kg /0,5g - 15kg /1g - 30kg /2g		

Báscula Electronica	1	Producto	Marca Trumax, Fabricada en ABS de alta resistencia, Display LCD con luz de respaldo tipo LCD retro iluminado, Plato en acero inoxidable de 27 X 21 CM, Batería recargable con adaptador. Funciones: Acumulación de piezas, cálculo de peso promedio unitario de las piezas.	
Carretillas Transportadoras	1		La carretilla es un pequeño vehículo, diseñado para ser propulsado por una sola persona y utilizado para el transporte a mano de carga.	
Canastillas	300	Producto color verde	Son embalajes reutilizables destinados a la distribución y almacenamiento de determinados productos principalmente empacados al vacío, frutas, entre otros. Las **canastillas** tienen perforaciones para generar ventilación a los productos almacenados al momento de apilar las **canastas**.	 
Canastillas	400	Producto color rojo	Son embalajes reutilizables destinados a la distribución y almacenamiento de determinados productos principalmente empacados al vacío, frutas, entre otros. Las **canastillas** tienen perforaciones para generar ventilación a los productos almacenados al momento de apilar las **canastas**.	

Estibas	30	Producto	Material polipropileno de alta densidad tipo original. Tambien existen estibas en madera, en buen estado de conservación.		
Cajas de Icopor	20	Neveras Tanques cudadrados Cajas de Icopor grandes con tapa	Capacidad 125 litros capaciudad 20 litros		
Cadena eslabonada	6 Metros	Cadena eslabonada galvanizada	5/16 16 pulgadas X metro colcadena	 Cadena Eslabonada Galvanizada 5/16Pg X M Colcadena	
Candado	1	candado de laton	candado Hermes CL. 50		

REPRESENTACIONES AMAZONAS SAS			**REPRESENTACIONES AMAZONAS S.A.S**	
EQUIPOS	**CANTIDAD**	**IDENTIFICACION**	**DECRIPCION TECNICA**	**CARACTERISTICA VISUAL**
CAMION CHEVROLET IZUZU FURGON	1	**PLACA**	WNM-838	
		COLOR	Blanco	
		LINEA	NHR	
		MOTOR	2A7968	
		CHASIS	9GDNLR777GB025543	
		CAPACIDAD	1,70 TONELADAS	
		CILINDRAJE	2999	
		MODELO	2016	
		POLIZA No.	4,308E+15	
		VIGENCIA	DESDE: 24-05-2023 HASTA: 23-05-2024	
BOTE MOTOR EN ALUMNIO	1	**PLACA**		
		COLOR	GRIS PINTADO DE VERDE	
		LINEA		
		MOTOR		
		CHASIS		
		CAPACIDAD		
		CILINDRAJE		
		MODELO		
		POLIZA No.		
		VIGENCIA		

REPRESENTACIONES AMAZONAS SAS

REPRESENTACIONES AMAZONAS S.A.S

No.	INSTITUCION EDUCATIVA Y/O SEDE	LUGAR	CILINDROS ENTREGADOS	OBSERVACIONES
1	I.E. INEM JOSE ESUSTACIO RIVERA	LETICIA	5	
2	INEM SEDE ONCE DE NOVIEMBRE	LETICIA	3	
3	SAGRADO CORAZÓN DE JESUS	LETICIA	3	
4	NORMAL SUPERIOR MARCELIANO	LETICIA	4	
5	SEDE VICENTE DE PAUL	LETICIA	2	
6	SEDE JARDIN INFANTIL RAFAEL POMBO	LETICIA	1	
7	I.E. FRANCISCO DEL ROSARIO VELA	LETICIA	3	
8	SEDE AFASINTE	LETICIA	2	
9	SEDE SANTODOMINGO SABIO	LA PLAYA	1	
10	SEDE RUMUALDO DE PALMA	LA MILAGROSA	1	
11	SEDE SIMON BOLIVAR	RONDA	1	
12	MADRE LAURA	SAN JOSE	1	
13	PIO VENDREL	YAGUAS	1	
14	ESCUELA MOWACHA	LOMA LINDA	1	
15	CONCENTRACION NAZARETH	NAZARETH	1	
16	ES. SAN JUAN BAUTISTA	ARARA	1	
17	SEDE ANTONIO NARIÑO	SANTA SOFIA	1	
18	SEDE ARIAÑA	EL PROGRESO	1	
19	MARGARITA NASSEAU - PTO NARIÑO	PTO NARIÑO	2	
20	JOSE ANTONIO GALAN	SAN FRNACISCO	1	
21	SEDE GENERAL SANTANDER		1	
22	SEDE SAN JOSE DE NARANJALES	SAN JOSE DE NARANJALES	2	
23	SEDE MANUELA BELTRAN	BOYABAZU	1	
24	SEDE LOZANO TORRIJOS	SAN JUAN DE ATACUARI	1	
25	SEDE REY SALOMON	VEREDA PUERTO RICO	1	
26	SEDE RUMUALDO DE PALMA	SAN JOSE DE VILLA ANDREA	1	
27	SEDE MARCELIANO EDUARDO CANYES SANTACANA	SAN PEDRO DE TIPISCA	1	
28	SEDE CRISTOBAL COLON	VEREDA SIETE DE AGOSTO	1	
29	SEDE CARLOS ROJAS MORALES	DOCE DE OCTUBRE	1	
		TOTAL CILINDROS	**46**	

REPRESENTACIONES AMAZONAS S.A.S.

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS COMEDORES ESCOLARES Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO

2026

LETICIA – AMAZONAS

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION 3
Finalidad del mantenimiento 4
ALCANCE 4
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECIFICOS 4
DEFINICIONES 5
ESTRATEGIA DE RESPUESTA ANTE CONTINGENCIAS 6
RESPONSABLES DE SU APLICACIÓN 6
EQUIPOS Y HERRAMIENTAS 7
HOJA DE VIDA / FICHAS TECNICAS 7
PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION 9
PROCEDIMIENTO ESTUFAS 9
PROCEDIMIENTO LICUADORAS 10
TERMÓMETRO DIGITAL O CON AGUJA INDICADORA 9
Como revisar la precisión:
Como calibrar termómetros: 9
PROCEDIMIENTO CALIBRACION 1 10
PROCEDIMIENTO CALIBRACION 2 10
PRINCIPIOS DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO 11
MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO 11
PROGRAMA DE MANTENIMIENTO 11
MANTENIMIENTO PREVENTIVO 12
PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACION 12
Nevera 12
Estufa 12
Licuadora 12
Olla a presión 13
Termómetros 13
Cilindro de gas 13
PROCEDIMIENTO GENERAL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO 14
MANTENIMIENTO CORRECTIVO……20
PROCESO……..21
FORMATO CRONOGRAMA ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO 17
Nota 1:
Nota 2: 17
ANEXO 2: SEGUIMIENTO Y REPORTE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS. 17

INTRODUCCION

Para la Representaciones Amazonas SAS, el mantenimiento es un proceso de gestión de riesgos, que permiten mejorar el rendimiento de los equipos que comúnmente se cuentan para los servicios de alimentación; cuyo objetivo primordial es eliminar las fallas repetitivas y los problemas recurrentes, ayudándonos con mantenimiento preventivo y capacitación, tanto en el manejo de los equipos como en el conocimiento de situaciones de riesgos.

Es importante establecer, que antes de recurrir al mantenimiento de corrección que es costoso e interfiere de forma negativa con las actividades diarias y con la eficiencia del personal; la mejor opción es el mantenimiento preventivo el cual tiene por finalidad preservar el funcionamiento de los equipos con los cuales cuentan los comedores escolares y bodegas de almacenamiento, siempre y cuando estos no presenten deficiencias para su uso.

FINALIDAD DEL MANTENIMIENTO.

Este tiene como finalidad los siguientes:

- Evitar, reducir y reparar las fallas sobre los bienes de los comedores escolares y bodegas de almacenamiento.
- Disminuir la gravedad de las fallas que no se lleguen a evitar.
- Evitar interrupción de los equipos con el que se presta los servicios
- Evitar accidentes
- Evitar daños ambientales
- Evitar incidentes y aumentar la seguridad para las personas
- Lograr un uso eficiente y racional de la energía
- Mejorar las funciones y la vida útil de los bienes

ALCANCE

Verificar que los equipos de alistamiento (balanza y grameras), almacenamiento en frio (nevera, congelador y/o termómetro) y de preparación (estufa, licuadora, olla a presión) de los comedores escolares y bodegas de almacenamiento de la Zona 1 (Urbana) y la Zona 2 (Rural) permanezcan en buenas condiciones de funcionamiento para la prestación del servicio.

OBJETIVO GENERAL

Prevenir y mejorar las condiciones de funcionamiento de los equipos de alistamiento (balanza y grameras), almacenamiento en frio (nevera, congelador y/o termómetro) y de preparación (estufa, licuadora, olla a presión) con los cuales cuenten lo comedores escolares y bodegas de almacenamiento.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Prevenir los defectos de funcionamiento de los equipos.
- Optimizar la producción.
- Disminuir los costos de mantenimiento.
- Maximización de la vida útil de los equipos.
- Evitar incidentes y aumentar la seguridad para las personas.
- Evitar proliferación de microorganismos favoreciendo la inocuidad de las materias primas y raciones alimentarias.

DEFINICIONES

- **Mantenimiento**: Todas las acciones que tienen como objetivo preservar un artículo o restaurarlos a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida.

- **Mantenimiento Preventivo:** Es el que se realiza de forma periódica a modo de revisión para detectar cualquier posible incidente antes de que se produzca.

- **Mantenimiento Correctivo:** Es el que se lleva a cabo una vez se ha producido al incidente.

- **Calibración:** Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia (o estándar).

- **Procedimiento:** Es un término que hace referencia a la acción que consiste en proceder, que significa actuar de una forma determinada. Consiste en seguir ciertos pasos predefinidos para desarrollar una labor de manera eficaz.

- **Hoja de Vida de Equipos:** Es un documento que especifica la información específica de un equipo, las partes que lo conforman y sus características al igual que contiene el historial de mantenimiento preventivo y correctivos.

- **Ficha Técnica:** Es un documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada. Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio o entidad descrita, pero en general suele contener datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.

ESTRATEGIA DE RESPUESTA ANTE CONTINGENCIAS

La contingencia es una herramienta que ayudara a evitar las interrupciones por deterioro en los equipos de alistamiento (grameras y balanzas) almacenamiento (nevera, congeladores y/o termómetros) y preparación (estufas, licuadoras, ollas de presión) con los cuales cuenten los comedores escolares y bodegas de almacenamiento.

A través del mantenimiento preventivo el cual se denominará auto mantenimiento (implementación de las actividades de limpieza y desinfección) Ver plan de saneamiento básico, lo cual contribuirá a garantizar la limpieza de los equipos lo que favorece la vida útil de los mismos y conservación para la operatividad del servicio de alimentación escolar.

El mantenimiento correctivo, se tendrá en cuenta de acuerdo a la verificación técnica que se realice y a las condiciones de funcionamiento con las cuales el equipo se haya recibido para la presentación del servicio, dependiendo del daño, se gestionara la reparación o adquisición del equipo ante el ente competente y como garantía preventiva de dispondrá en calidad de préstamo un equipo que reúna las condiciones para la prestación del servicio.

RESPONSABLES DE SUS APLICACIÓN

Representaciones Amazonas SAS, a través de su equipo de colaboradores (administrativos y personal manipulador) estarán atentos a que el plan de mantenimiento que se ha diseñado sea aplicado en los comedores escolares y en las bodegas de almacenamiento a fin de implementar las acciones pertinentes para responder por el mantenimiento preventivo (auto mantenimiento) y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios, buscando evitar el deterioro de los mismos. Cuando por algún motivo el equipo no funcione adecuadamente, el personal manipulador debe informar al Coordinador Operativo para que sea verificada la novedad del daño y se puedan tomar las acciones pertinentes para su reparación. En los casos en donde sea necesario el servicio técnico (mantenimiento correctivo), se gestionará la verificación del daño para su reparación por parte de un técnico del área de influencia; cuando los daños en los equipos son irreparables, se gestionará con los responsables del comedor escolar (institución educativa y entes territoriales) las necesidades de mejora que se requieran a fin de garantizar la prestación del servicio.

Se debe diligenciar el anexo No. 2 seguimiento y reporte de mantenimiento de equipos.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Son todos los instrumentos necesarios para la preparación y suministro de los complementos (CAJM y almuerzos) en cada una de las sedes educativas tales como equipos de alistamiento (grameras y balanzas) almacenamiento (nevera, congeladores y/o termómetros) y preparación (estufas, licuadoras, ollas de presión) con los cuales cuenten los comedores escolares y bodegas de almacenamiento, estén dados para su respectivo mantenimiento preventivo o en su defecto correctivo cuando el equipo lo requiera.

FICHAS TÉCNICAS Y PROCESOS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Anexo No. 1: En el se encuentra la siguiente información:

- ✓ Ficha técnica del equipo de cocina
- ✓ Uso o aplicaciones
- ✓ Ubicación
- ✓ Limpieza del equipo
- ✓ Recomendaciones de uso
- ✓ Mantenimiento preventivo: actividades a realizar para el uso y cuidado de la cocina comedor.
- ✓ Mantenimiento correctivo.

Anexo No. 2: Son los inventarios de los equipos que son utilizados durante la prestación del servicio PAE en los comedores escolares y bodegas de almacenamiento de la zona 1(urbana) y zona 2 (rural).

Anexo No. 3: Formato de Registro de registro de mantenimiento preventivo y correctivo

DEFINICIÓN E IMPORTANCIA DE LA CALIBRACION EN EQUIPOS DE MEDICION

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia. La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

El envejecimiento de los componentes, los cambios de temperatura y el estrés mecánico que soportan los equipos deterioran poco a poco sus funciones. Cuando esto sucede, los ensayos y las medidas comienzan a perder confianza y se refleja tanto en el diseño como en la calidad del producto. Este tipo de situaciones puede ser evitado, por medio del proceso de calibración.

La correcta calibración de los equipos proporciona la seguridad de que los productos o servicios que se ofrecen reúnen las especificaciones requeridas. Cada vez son más numerosas las razones que llevan a los fabricantes a calibrar sus equipos de medida, con el fin de mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

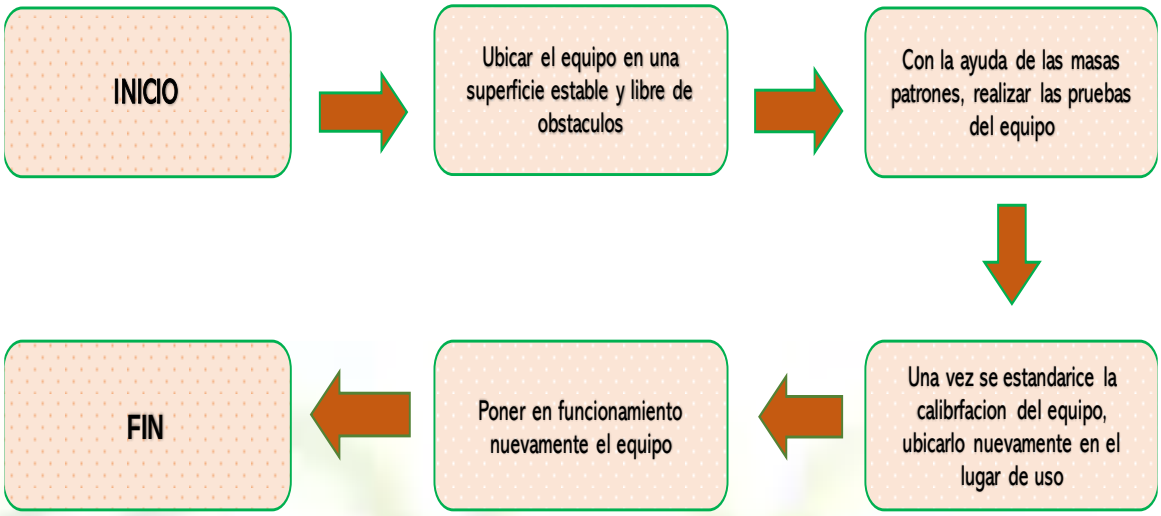
El procedimiento de calibración en equipos de medición como balanza y/o termómetros se realizará en los comedores escolares que cuenten con ellos, siempre y cuando se tenga la información patrón requerida para llevar a cabo dicho proceso.

PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento: Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalibre.
- Cambios de temperatura.
- Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables

PROCEDIMIENTO CALIBRACION DE BALANZAS



PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION DE TERMOMETROS

Cada termómetro tiene una característica individual.

TERMÓMETRO DIGITAL O CON AGUJA INDICADORA

Como revisar la precisión: Hay dos métodos para revisar la precisión del termómetro. Uno de los métodos incluye el uso de agua con hielo y el otro es hervir el agua. Mucho de los termómetros con la varilla metálica tienen una tuerca de calibración que puede ser ajustada para mantener la precisión.

Como calibrar termómetros: Los termómetros deben ser calibrados usando el método de punto de hielo o el método del punto de ebullición. El método de punto de hielo es el que se usa más comúnmente. Mientras que el método del punto de ebullición es menos exacto por las variaciones que existen en elevación y presión atmosférica.

PROCEDIMIENTO CALIBRACIÓN 1
Método de punto de Hielo

Revuelva la Mezcla bien	Llene el recipiente con hielo picado
No permita que la varilla metalica toque el fondo o los lados del recipiente	Ponga la varilla del ermometro en el hielño de tal manera que la zona sensible esta completamente sumergida. Espere 30 segundos. La varilla del termometro debe mantenerse en el agua
En el caso de termometros digitales oprima el boton reset para ajustar lo que se lee	Si la temperatura no mide 0°C, entonces asegure la tuerca de calibracion con una llave y mueva la cabeza del termometro hasta que lea 0°C.

PROCEDIMIENTO CALIBRACIÓN 2
Método de punto de ebullición

	Hierva agua de la llave en una olla profunda
No permita que la varilla del termómetro en el agua metálica toque el fondo o hirviendo	Ponga la varilla del termómetro en agua hirviendo. Asegúrese de que la zona sensible este completamente sumergida. Espérese 30 segundos
En el caso de termómetros digitales oprima el botón reset para ajustar lo que se lee	Si la temperatura no mide 100°C, entonces asegure la tuerca de calibración con una llave y mueva la cabeza del termómetro hasta que lea 100°C.

PRINCIPIOS 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 manual de mantenimiento establecerá todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de frecuencias, cronogramas y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en los comedores escolares y las bodegas de almacenamiento.

El manual de mantenimiento preventivo y correctivo será revisado una vez al año, incorporándose en él todos los nuevos procedimientos y mejoras correspondientes.

La gerencia de la Representaciones Amazonas SAS 2022 reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del presente programa de mantenimiento preventivo y correctivo, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos y facilidades que estén a su alcance.

MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo a 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.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenimiento aplicara para los comedores escolares y bodegas de almacenamiento para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma de mantenimiento preventivo que se les realizara a cada una 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 mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

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.

Este mantenimiento denominado AUTOMANTENIMIENTO se aplicará por los manipuladores de alimentos de los comedores escolares y bodegas de almacenamiento quienes serán los primeros en responder por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos a fin de que se tomen las acciones correspondientes.

PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN

Nevera

- Verifique que el equipo esté conectado adecuadamente a la toma corriente.
- Verifique que el cable de conexión y/o la toma corriente estén en buen estado.
- Verifique que el equipo congela y refrigera de manera adecuada.
- Verifique que no haya fugas en el equipo.
- Verifique que el control de temperatura este en prendido y en la temperatura adecuada (3 o 4°C)

Estufa

- Verifique que no haya fugas en las llaves de paso y/o en la instalación del equipo.
- Verifique el color de la llama. (esta debe ser de color azul).

Licuadora

- Verifique que el equipo esté conectado adecuadamente a la toma corriente.

- Verifique que el cable de conexión y/o él toma corriente estén en buen estado.
- Verifique que la conexión entre el vaso y el cuadrante del motor engranen adecuadamente.
- Verifique que el vaso este en buenas condiciones (sin grietas).

Olla a presión

- Verificar que los huecos internos de la tapa no estén con residuos de comida el cual obstaculizan el paso del aire.
- Verifique que el caucho que se encuentre alrededor de la tapa este en buenas condiciones.
- Verifique que el sello de seguridad de la tapa este en buenas condiciones (caucho que se encuentra en la parte superior de la tapa).
- Verifique que la tapa no se encuentre con golpes.

Balanzas

- Verificar que la aguja de marcación muestre el peso requerido.
- Verifique que el plato en donde se ubican los productos para pesar este bien colocado.
- Verifique que el equipo se encuentra en una superficie plana, estable y fija.

Termómetros

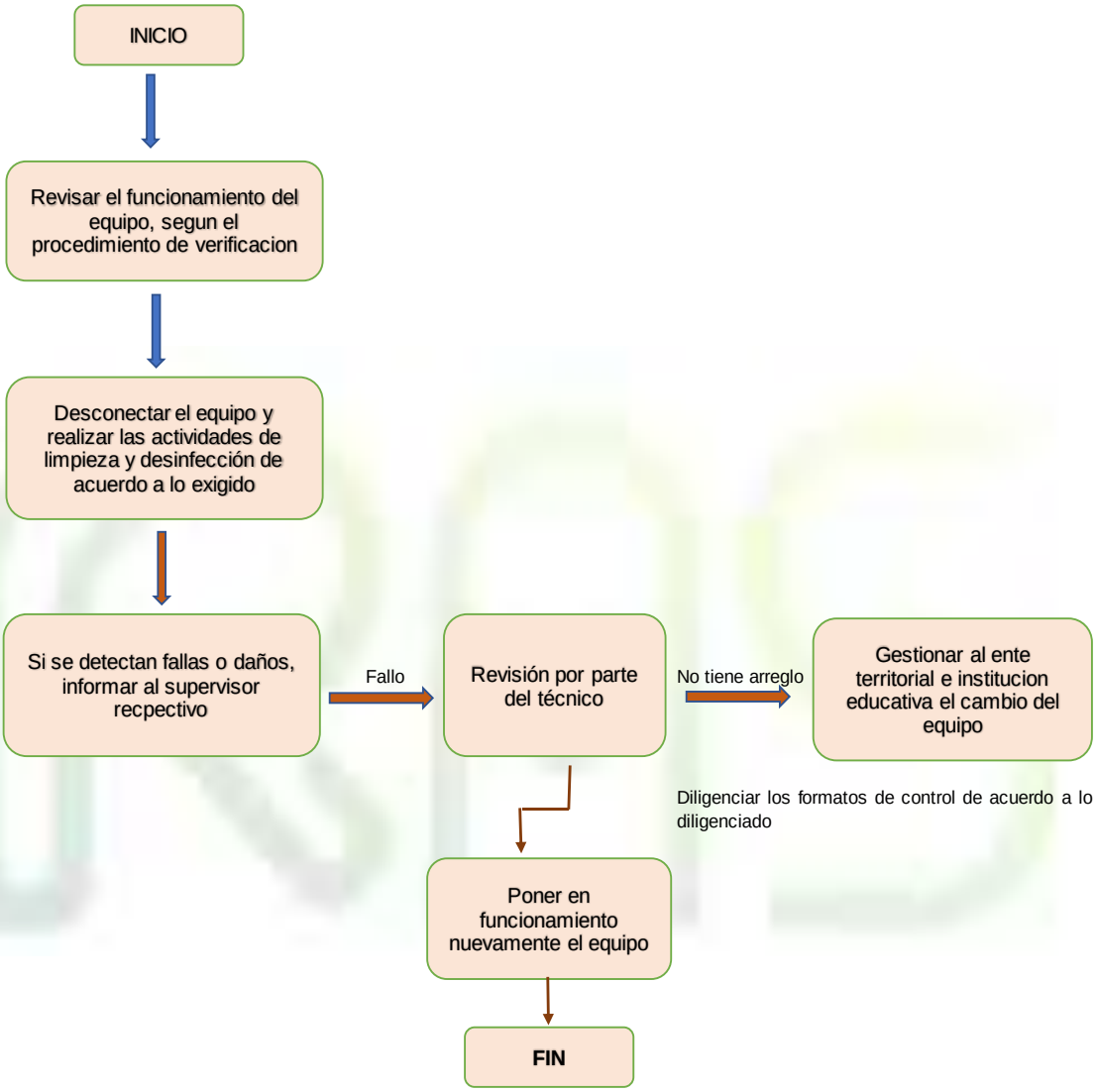
- Verificar que la aguja de marcación se encuentre nivelada.

- Verificar que la aguja de marcación muestre la temperatura requerida.
- Verifique que el vidrio no presente condensación.

Cilindro de gas

- Verificar que el cilindro se encuentre aislado de fuentes de calor.
- Verificar que la conexión entre la manguera y la estufa se encuentre en buen estado y libre de obstáculos.
- Verificar que no se perciban escapes de gas a través del olfato y oído.
- Verificar que la producción de fuego (llama) en la estufa sea de color azul.

PROCEDIMIENTO GENERAL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO



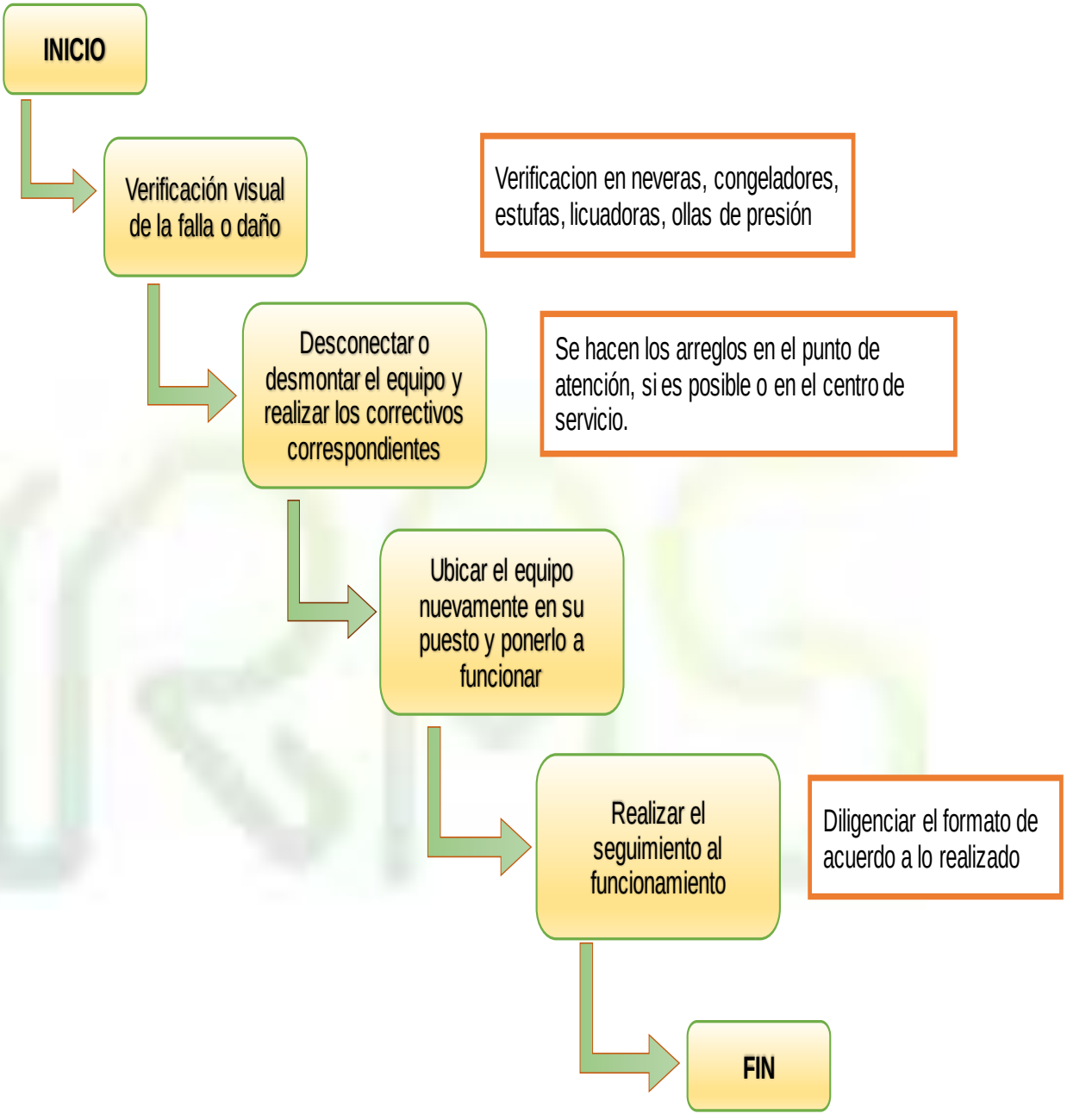
Las actividades del mantenimiento preventivo se sujetarán a las labores diarias en los comedores escolares y bodegas de almacenamiento, dado a que se debe realizar una inspección visual del funcionamiento del equipo y a través de la implementación del programa de limpieza y desinfección descrito en el plan de saneamiento, se deben garantizar las condiciones básicas de funcionamiento.

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 las visitas de supervisión en campo y se realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico del centro poblado o del municipio, además se dejaran las observaciones a los responsables de los puntos de atención a fin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido ANEXO 2. El restaurante escolar tendrá en cuenta el reporte de anomalías o fallas presentadas en los equipos, en un formato de registro al igual que el reporte de la reparación realizada el cual se construyó como parte de este documento.


INICIO
Verificación visual de la falla o daño
Verificacion en neveras, congeladores, estufas, licuadoras, ollas de presión
Desconectar o desmontar el equipo y realizar los correctivos correspondientes
Se hacen los arreglos en el punto de atención, si es posible o en el centro de servicio.
Ubicar el equipo nuevamente en su puesto y ponerlo a funcionar
Realizar el seguimiento al funcionamiento
Diligenciar el formato de acuerdo a lo realizado
FIN

FORMATO CRONOGRAMA ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO FASE DE ALISTAMIENTO	MANTENIMIENTO INTERMEDIO VACACIONES	MANTENIMIENTO FASE FINAL
Enero 15	**Junio 21 al 29**	**De acuerdo a la variación del calendario escolar**

Nota 1: El mantenimiento preventivo se realizará a través del método de AUTOMANTENIMIENTO, este proceso se hará, inicialmente, siguiendo el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos según los procedimientos del plan de básico de saneamiento.

Nota 2: En los casos en donde sea necesario el servicio técnico (arreglo), se gestionará la verificación del daño a fin de identificar si es viable o no el arreglo; cuando los daños en los equipos son irreparables, se gestionará con los responsables del comedor escolar (directivos docentes, entes territoriales) las necesidades de mejora que se requieran a fin de garantizar la prestación del servicio.

ANEXO 2: SEGUIMIENTO Y REPORTE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.

Leticia, 7 de enero de 2026

Sandra Castaño

SANDRA MILENA CATAÑO ALVAREZ
Representante Legal
Representaciones Amazonas SAS