Lugar	Comunidad De Cuidado Caminos de Vida
Fecha	31/08/2025. 3:00 pm – 4:00 pm
Tema	Soporte plan de mantenimiento preventivo y correctivo
Desarrollo	Dando cumplimiento a la ejecución del plan de mantenimiento preventivo y correctivo durante el presente periodo, se realizaron las siguientes actividades: **PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO:** 2.1. Sistema 1 _Eléctrico (Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los usuarios) • Actividad 2.1.2 Tomas, interruptores, iluminarias • Actividad 2.1.3 Duchas eléctricas • Actividad 2.1.4 Sistema eléctrico general • Actividad 2.1.5 Equipos eléctricos y electrodomésticos 2.2. Sistema 2 _Hidrosanitario (Las conexiones hidrosanitarias se encuentran técnicamente adecuadas en perfecto funcionamiento y limpieza) • Actividad 2.2.2 Desagüe • Actividad 2.2.3 Trampas de grasas 2.3. Sistema 3 _Gas • Actividad 2.3.2 Equipos de Gas y gasodomésticos 2.4. Sistema 4 _Infraestructura • Actividad 2.4.1 Muros • Actividad 2.4.2 Pisos • Actividad 2.4.4 Cerramiento y fachadas • Actividad 2.4.5 Techos • Actividad 2.4.6 Media cañas • Actividad 2.4.7 Puertas • Actividad 2.4.11 Zonas verdes 2.5. Sistema 5 _Sistema de seguridad • Actividad 2.5.1 Señalética • Actividad 2.5.2 Sistema antideslizantes en zonas húmedas • Actividad 2.5.5 Sistema de llamado continuo en funcionamiento • Actividad 2.5.6 Sistema de detección de incendios en funcionamiento • Actividad 2.5.7 Sistema de red de Internet en funcionamiento 2.6. Sistema 6 _Sistemas de dotación y mobiliario (madera y metálico)

- Actividad 2.6.1 Camas incluye barandas
- Actividad 2.6.2 Mesas de noche
- Actividad 2.6.3 Armarios
- Actividad 2.6.4 Colchones, forros y lencería

2.7. Sistema 7 _Otros

- Actividad 2.7.1 Piscina
- Actividad 2.7.2 Ayudas técnicas (sillas de ruedas, sillas patas y caminadoras
- Actividad 2.7.6 Ductos de ventilación
- Actividad 2.7.8 Lago

PLAN DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO

1. Adecuación y funcionamiento de cuarto de refrigeración.
2. Mantenimiento y correcto funcionamiento de los equipos de congelación.
3. Mantenimiento y correcto funcionamiento de campana extractora.
4. Pisos en material de fácil limpieza y desinfección sin grietas ni fisuras en servicio de alimentos.
5. Paredes en material de fácil limpieza y desinfección sin grietas ni fisuras en servicio de alimentos.
6. Techos de fácil limpieza y desinfección sin grietas ni fisuras en servicio de alimentos.
7. Medias cañas piso muro, muro muro y muro techo en buenas condiciones en servicio de alimentos.
8. Medias cañas piso muro, muro muro y muro techo en buenas condiciones en cuarto de refrigeración.
9. Películas de seguridad en puertas con paneles completos en vidrio.
10. Garantizar la completa Hermeticidad en toda el área del servicio de alimentos.
11. Adecuaciones y terminación de los pisos y parades de espacios aledaños y entorno inmediato al servicio de alimentos.
12. Terminación de fachadas del área de servicio de alimentos.
13. Instalación de ventilación natural o artificial en el área de almacenamiento del servicio de alimentos.
14. Cambio de angeos de servicio de alimentos en su totalidad.
15. Cambio de puertas en el servicio de alimentos por material de fácil limpieza y desinfección.
16. Ajustar cableado expuesto en el servicio de alimentos.
17. Instalación de tomacorriente de seguridad GFCI en el servicio de alimentos.
18. Manteamiento a báscula de alimentos.
19. Ajustar sistema de luminarias en servicio de alimentos.
20. Pintura general en área del servicio de alimentos.
21. Puerta corrediza
22. Mesón en acero inoxidable

Anexos:

1. Evidencia fotográfica

Asistentes	**Nombre**	Cargo/Rol	Dependencia
	Raul Armando Martinez Moreno	Coordinador	Comunidad de cuidado Caminos de vida
	Wilver Jhojaner Jimenez	Delegado ambientes adecuados y seguros	Comunidad de cuidado Caminos de vida
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión	30/09/2025		
Elaboró	Wilver Jhojaner Jimenez		

Evidencia fotográfica planes de mantenimiento periodo 8 del año 2025.

2.1. Sistema 1 _Eléctrico (Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los usuarios)
Actividad 2.1.2 Tomas, interruptores, iluminarias (100% ahorradores de energía tipo LED), sensores de movimiento

- Se realizó ajuste de tomas para los refrigeradores en el servicio de alimentos.



Actividad 2.1.3 Duchas eléctricas (incluye cableado no expuesto)

- Se realizó mantenimiento a duchas en san José primer piso.



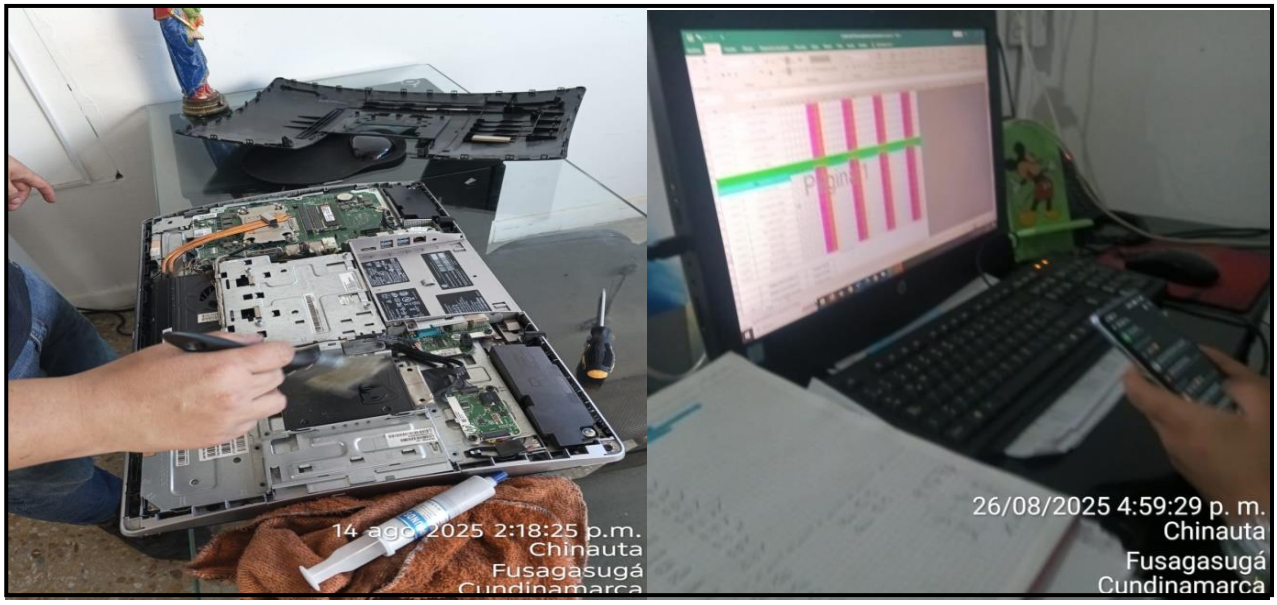
Actividad 2.1.4 Sistema eléctrico general

- Se realiza inspección a sistema eléctrico san José primer piso.



Actividad 2.1.5 Equipos eléctricos y electrodomésticos

- Se realiza mantenimiento a equipos de coordinacion.



2.2. Sistema 2 _Hidrosanitario (Las conexiones hidrosanitarias se encuentran técnicamente adecuadas en perfecto funcionamiento y limpieza)
Actividad 2.2.2 Desagüe (tubería, sifones, rejillas, bajantes, canales)

- Se realiza canal para desagüe zona externa al servicio de alimentos.



Actividad 2.2.3 Trampas de grasa

- Se realiza limpieza y desinfección de la trampa de grasas.



2.3. Sistema 3 _Gas
Actividad 2.3.2 Equipos de Gas y gasodomésticos

- Se realiza inspección del funcionamiento de equipos del servicio de alimentos.





2.4. Sistema 4 _Infraestructura
Actividad 2.4.1 Muros (Pañete, estuco, pintura, enchapes, emboquillado, humedades)

- Se realiza mantenimiento y pintura fachada área apartamentos





Actividad 2.4.2 Pisos (Guardaescobas, enchapes, emboquillado, pintura epóxica en zonas húmedas)

- Se realizó piso entrada servicio de alimentos,





Actividad 2.4.4 Cerramiento y fachadas (Impermeabilización, pañete, estuco, pintura, enchapes, emboquillado, humedades)

- Se ajusta puerta de acceso al comedor principal.





Actividad 2.4.5 Techos (Material acabado de fácil limpieza y desinfección, filtraciones, enchapes, emboquillado, humedades)

- Se realiza mantenimiento a techo cuarto del servicio de alimentos.



Actividad 2.4.6 Media cañas (Pintura, emboquillado, limpieza, sin grietas, rompimientos ni fisuras)

- Se realiza mantenimiento medias cañas baños san José segundo piso.



Actividad 2.4.7 Puertas (En buen estado, de fácil limpieza y desinfección, sin grietas, rompimientos ni fisuras, cerraduras en correcto funcionamiento, que garanticen la hermeticidad)

- Se instala cerrojo de la puerta de acceso al servicio de alimentos.



Actividad 2.4.11 Zonas verdes (poda de césped y jardinería)

- Se realiza poda de césped y jardinería en zonas verdes de la comunidad.



2.5. Sistema 5 _Sistema de seguridad
Actividad 2.5.1 Señalética (señalización de cambios de nivel, incluye rampas y escaleras, demarcación de extintores, rutas de evacuación y seguridad, señalización informativa)

- Se instala señalización en el servicio de alimentos.



Actividad 2.5.2 Sistema antideslizantes en zonas húmedas (cocina, baños, duchas), cintas antideslizantes, tapetes limpiapiés firmemente asegurados

- Se realizan cintas antideslizantes entrada san José primer piso.



Actividad 2.5.5 Sistema de llamado continuo en funcionamiento (timbres alámbricos, inalámbricos, tablero de control)

- Se realiza verificación del funcionamiento del sistema de llamado.



Actividad 2.5.6 Sistema de detección de incendios en funcionamiento (detectores de humo, luz estroboscópica, alarma sonora)

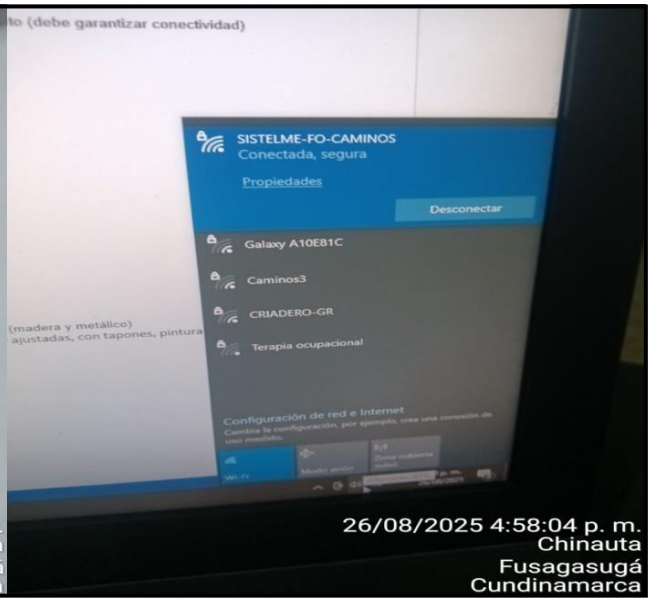
- Se instalan sistemas de detección de incendios en el área del servicio de alimentos.



Actividad 2.5.7 Sistema de red de Internet en funcionamiento (debe garantizar conectividad)

- Se realiza verificación del funcionamiento del internet





2.6. Sistema 6 _Sistemas de dotación y mobiliario (madera y metálico)
Actividad 2.6.1 Camas incluye barandas (Firmes y ajustadas, con tapones, pintura en buen estado, tablado completo y asegurado)

- Se verifica que camas estén ajustadas y con tableado completo.





Actividad 2.6.2 Mesas de noche (Pintura en buen estado, completas, firmes y ajustadas)

- Se realiza mantenimiento a mesa de noche en cabañas.



Actividad 2.6.3 Armarios (Pintura en buen estado, completos, firmes y ajustados)

- Se ajusta puerta del armario en el área de fisioterapia.



Actividad 2.6.4 Colchones, forros y lencería (en buen estado, sin roturas en condiciones higiénicas)

- Se verifica que los colchones y sus forros se encuentren en buen estado.



2.7. Sistema 7 _Otros
Actividad 2.7.1 Piscina

- Se realiza mantenimiento a la piscina.



Actividad 2.7.2 Ayudas técnicas (sillas de ruedas, sillas pato y caminadores)

- Se realiza mantenimiento a sillas pato san José primer piso.



Actividad 2.7.6 Ductos de ventilación

- Se realiza mantenimiento y limpieza a ductos de ventilación en el área del servicio de alimentos.



Actividad 2.7.8 Lago

- Se realiza jornada de limpieza y embellecimiento del afluente hídrico que se encuentra en la entrada de la comunidad.



de manera presencial con fecha de entrega para el 20 de agosto del 2025, estas actividades se encuentran contenidos dentro del plan de mantenimiento correctivo FOR-PSS-418 y se describen a continuación:

ACTIVIDADES

1. Adecuación y funcionamiento de cuarto de refrigeración.





2. Mantenimiento y correcto funcionamiento de los equipos de congelación.





3. Mantenimiento y correcto funcionamiento de campana extractora.





4. Pisos en material de fácil limpieza y desinfección sin grietas ni fisuras en servicio de alimentos.





FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
NIT. 901142353-2
FUSAGASUGA – CUNDINAMARCA
EMAIL: cordinacionfundacion2019@gmail.com

5. Paredes en material de fácil limpieza y desinfección sin grietas ni fisuras en servicio de alimentos.



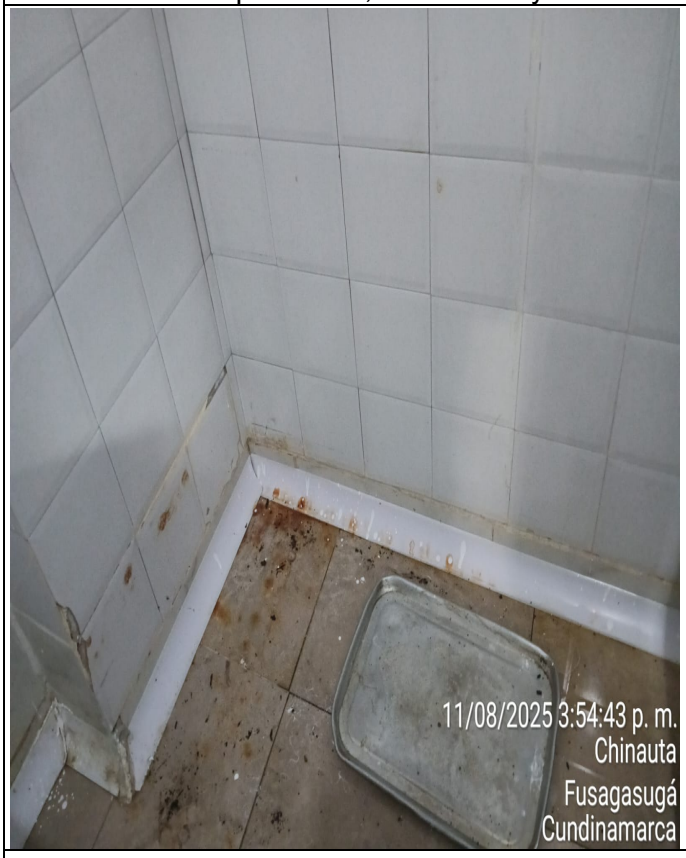


6. Techos de fácil limpieza y desinfección sin grietas ni fisuras en servicio de alimentos.





7. Medias cañas piso muro, muro muro y muro techo en buenas condiciones en servicio de alimentos.





8. Medias cañas piso muro, muro muro y muro techo en buenas condiciones en cuarto de refrigeración.





9. Películas de seguridad en puertas con paneles completos en vidrio.





10. Garantizar la completa Hermeticidad en toda el área del servicio de alimentos.





11. Adecuaciones y terminación de los pisos y parades de espacios aledaños y entorno inmediato al servicio de alimentos.





12. Terminación de fachadas del área de servicio de alimentos.





13. Instalación de ventilación natural o artificial en el área de almacenamiento del servicio de alimentos.





14. Cambio de angeos de servicio de alimentos en su totalidad.





15. Cambio de puertas en el servicio de alimentos por material de fácil limpieza y desinfección.





16. Ajustar cableado expuesto en el servicio de alimentos.





17. Instalación de tomacorriente de seguridad GFCI en el servicio de alimentos.





18. Manteamiento a bascula de alimentos.





19. Ajustar sistema de luminarias en servicio de alimentos.





20. Pintura general en área del servicio de alimentos.





21 puerta corrediza





22 mesón en acero inoxidable



