



IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA INTEGRAL PARA LA MEJORA PRODUCTIVA, LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO A TRAVÉS DEL FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES EMPRESARIALES, TÉCNICAS Y PRODUCTIVAS A PRODUCTORES QUE TRANSFORMAN CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

PLAN USO Y MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA, EQUIPOS Y DOTACIÓN

El presente documento se dará alcance al requisito a través de los siguientes apartados:

a) Matriz actividades de mantenimiento vs Horizonte de ejecución

Así mismo, en el siguiente apartado se detallan otros aspectos de la maquinaria y equipos descrita en el apartado a), entre los que se encuentran la cantidad, la vida útil, ubicación, usos, mantenimientos y cuidados, limpieza y fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos

Elemento	Actividades de mantenimiento	Lugar de ejecución	Unidad de medida	Periodicidad	Fuentes de recursos	Horizonte de ejecución
Tolva plástica clasificador a de 750 litros	Verificar que no tenga fisuras, grietas o perforaciones Revisar y limpiar las salidas o compuertas (si tiene). No cargarla por encima de su capacidad. Evitar golpes bruscos o uso con materiales muy calientes.	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 750 litros salida de 4" para los granos de café cereza y de 1 1/2" para los líquidos	Semanal	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años



ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Tanque de tina doble de 700 litros	Verificar que no tenga grietas o fugas por presión o temperatura. Revisar válvulas y drenajes (si incluye accesorios) para asegurar buen flujo. Evitar golpes con herramientas pesadas o arrastrarlo por el suelo	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 700 litros (doble) plástico.	Semanal	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	8 años
Clasificador semi integrado 2½ de 300 kilos	Lubricación de componentes; Revisión de la zaranda; Verificación del sistema de ajuste de velocidad; Limpieza regular de la tolva, zaranda y el sistema de aspiración; Chequeo del sistema de motor; Inspección de la tolva y chasis	Unidad productiva del beneficiario	2½- Rendimiento Kg. C.c./h. 300-400	Trimestral / semestral	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años
Lavador Ecomill LH300 de 300 kilos	Inspección de las chumaceras de acero inoxidable para evitar desgastes. Verificar el estado del eje de acero inoxidable con espigos y cuñeros. Inspeccionar el motor eléctrico y verificar su funcionamiento. - Revisar el sistema de transmisión (bandas y poleas), asegurando que no haya desgastes o fallos en las guardas de seguridad. Evitar la exposición excesiva a agentes corrosivos para prolongar la vida del acero inoxidable.	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad de 300 kilos motor de 1/3 hp	semanal / trimestral	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años
Silo de café a cisco 10@	Revisar las estructura y superficies metálicas; inspeccionar las mallas de secado; realizar mantenimiento del quemador y sistema de alimentación; revisión	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 10@ de café pergamino seco.	Trimestral / semestral	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

	del motor y ventilador; verificación del sistema eléctrico; control de chimenea y ventilación; mantenimiento preventivo general					
Estibas de plástico 120 cm x 100 cm x 15 cm	Limpiar después de cada uso, o cada vez que se haya utilizado para almacenar productos que puedan haber dejado residuos. Lavar con agua y jabón suave o detergente, usando un cepillo para las zonas difíciles de alcanzar. Para evitar la propagación de bacterias o moho, usar un desinfectante adecuado para plásticos. Dejar secar completamente antes de apilar o almacenar para evitar la acumulación de humedad.	Unidad productiva del beneficiario	120 cm x 100 cm x 15 cm	Trimestral	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	5 años
Báscula de 200 kg brazo digital	Calibración periódica, Comprobación de la precisión de los sensores. Revisión de la batería recargable. Inspección de la plataforma de acero inoxidable. Evitar golpes o caídas bruscas para preservar los sensores de alta precisión. No exponer a humedad excesiva.	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 200 kg	Anual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	5 años
Planta Eléctrica Gasolina 4000W 110/220V	Cambiar el aceite del motor y reemplazar los filtros de aire, combustible y aceite según las recomendaciones del fabricante. Verificar que no haya obstrucciones en las	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 3.5KW 110/220V - Potencia: 7.0 HP	Mensual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

	mangueras y comprobar que el tanque de combustible esté limpio. Asegurarse de que todas las conexiones eléctricas estén en buen estado y sin corrosión. Asegúrate de que el sistema de refrigeración (si aplica) funcione correctamente y de que no haya fugas.					
Trilladora para 100 kilos	Inspección el cilindro trillador la zaranda; Verificación del sistema de ajuste de velocidad y regresión; - Inspeccionar el motor de 1 hp regularmente; Limpiar la tolva de alimentación; Verificar que el sistema de separación de cascarilla; Inspeccionar el contenedor de grano trillado; Ajuste y calibración.	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad de 100k por hora (kg/h)	Mensual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años
Tostadora de café para 30 kilos	Revisión de válvula de gas, limpieza de quemador; Lubricación de motor y revisión de poleas; Inspección eléctrica y de sensores; Revisión eléctrica y ajuste de componentes internos.	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 30 kilogramos por hora (kg/h)	Mensual / trimestral / semestral / anual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años
Molino industrial para 30 kilos	Revisión visual general antes de encender; Ajuste de tornillos, limpieza de aspas o cuchillas; Revisión eléctrica, lubricación de partes móviles.	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 30 kilogramos por hora (kg/h)	Diario / semanal / trimestral	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años
Balanza de 40kg digital	Calibración periódica (una vez al año o según el uso). Comprobación de la precisión de los sensores. Revisión de la	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad 40kg	Diario / semanal / mensual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	5 años

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

	batería recargable. Inspección de la plataforma de acero inoxidable. Evitar golpes o caídas bruscas para preservar los sensores de alta precisión.					
Selladora de bolsas con banda continua para 3 kilos	Verificar y ajustar la tensión de la banda transportadora. Revisar el estado de las bandas de teflón y cambiar si están desgastadas. Lubricar partes móviles según indicaciones del fabricante. Comprobar el sistema de calentamiento y ajustar temperatura si es necesario. Inspeccionar cables y conexiones eléctricas	Unidad productiva del beneficiario	Capacidad de peso sobre banda transportadora 3kg.	Diario / semanal / mensual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	5 años
Planta Eléctrica Diésel 10Kva Bifásica RDE12TAi	Cambio de aceite cada 50-100 horas. Revisión de filtros de aire y combustible. Chequeo de nivel de refrigerante y sistema eléctrico. Limpieza del tablero digital y verificación de alarmas (modelo HGM4020N).	Unidad productiva del beneficiario	Diésel Advance 10KVA Monofásico 120/240V	Diario / semanal / mensual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años
Laboratorio móvil para análisis de calidad de café	Verificación de calibración: Asegurarse de que los equipos de medición (como los medidores de humedad y tamaño de grano) estén correctamente calibrados. Reemplazo de partes: Reemplazar los componentes que se desgasten, como filtros,	Unidad productiva del beneficiario	Peso neto 50 Kg. peso bruto 65 Kg	Diario / semanal / mensual	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





ALCALDÍA DE
**RIOBLANCO
TOLIMA**



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

	sensores o piezas de las máquinas de análisis. Los equipos deben ser protegidos contra la humedad para evitar fallos eléctricos o deterioro de los instrumentos. Los instrumentos deben ser recalibrados regularmente según las especificaciones del fabricante. Evitar el mal uso de los instrumentos					
Mesa de Acero con gabinete 120 ancho x90 alto X 60	Limpiar con agua, detergente neutro y un paño no abrasivo Después de cada jornada; Secar bien para evitar manchas de agua.	Unidad productiva del beneficiario	120 ancho x90 alto X 60 fondo	Diario	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	10 años
Alacena en acero 100 x 040x 180	Revisar estructuras y estantes para detectar posibles desgastes o golpes. Asegurarse de que las puertas o gavetas funcionen correctamente y sin obstáculos. Verificar que no haya piezas oxidadas o corroídas	Unidad productiva del beneficiario	120 ancho x90 alto X 60 fondo	Diario	Propietario de la cada unidad productiva (Beneficiario)	15 años

Así mismo, en el siguiente apartado se detallan otros aspectos de la maquinaria y equipos descrita en el apartado a), entre los que se encuentran la cantidad, la vida útil, ubicación, usos, mantenimientos y cuidados, limpieza y fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





b) Detalle del plan de uso y mantenimiento por maquinaria, equipo y/o dotación.

3.1 Suministrar activos productivos para la mejora del proceso de transformación de calidad de cafés especiales.

Nombre del producto: Tolva plástica clasificadora de 750 litros	
	
Unidad de medida	Capacidad 750 litros salida de 4" para los granos de café cereza y de 1 1/2" para los líquidos
Cantidad	1
Vida útil	10 a 15 años dependiendo del uso, el tipo de material almacenado y la exposición al sol o químicos. Si se mantiene protegida y limpia, puede durar aún más.
Ubicación	En una zona techada, seca y ventilada. Lejos de exposición directa al sol prolongada o de fuentes de calor que puedan deformar el plástico. -Sobre superficie nivelada.
Usos	- Clasificación, recepción o almacenamiento temporal de granos, semillas, alimentos secos, harinas, cáscaras, café, cacao, etc. - Usada en plantas procesadoras y centros de acopio.
Mantenimientos y cuidados	- Verificar que no tenga fisuras, grietas o perforaciones. - Revisar y limpiar las salidas o compuertas (si tiene). - No cargarla por encima de su capacidad. - Evitar golpes bruscos o uso con materiales muy calientes.
Limpieza	- Después de cada uso o cada jornada, limpiar con agua y jabón suave. - Enjuagar completamente y dejar secar antes de volver a usar. - No usar químicos corrosivos. - Si se usa para alimentos, desinfectar con productos aprobados.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.



ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Nombre del producto: Tanque de tina doble	
	
Unidad de medida	Capacidad 700 litros (doble) plástico.
Cantidad	1
Vida útil	De 8 a 12 años, dependiendo del nivel de exposición al sol, productos químicos y frecuencia de uso. - Si está bajo sombra y se lava adecuadamente, puede durar más
Ubicación	- En un lugar nivelado, techado o semicubierto, con fácil acceso al área de procesamiento del café. - De preferencia cerca del canal de lavado o zona húmeda, pero con buena ventilación.
Usos	- Fermentación, lavado o clasificación de café durante el beneficiado húmedo. - También puede servir para almacenar agua de proceso o como tina de reposo.
Mantenimientos y cuidados	- Verificar que no tenga grietas o fugas por presión o temperatura. - Revisar válvulas y drenajes (si incluye accesorios) para asegurar buen flujo. - Evitar golpes con herramientas pesadas o arrastrarlo por el suelo.
Limpieza	- Lavar inmediatamente después de cada jornada de uso, especialmente si se usa para fermentación (para evitar malos olores o contaminación cruzada). - Usar agua, escobilla y jabón neutro. - Enjuagar bien y dejar secar completamente al aire. - Para eliminar residuos de mucílago, se recomienda una limpieza más profunda una vez a la semana.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Nombre del producto: Clasificador semi integrado 2½ de 300 kilos.



Unidad de medida	2½-Rendimiento Kg. C.c./h. 300-400
Cantidad	1
Vida útil	10 - 15 años, dependiendo del uso y mantenimiento adecuado.
Ubicación	zona techada, seca y ventilada, sobre un piso firme y nivelado, cerca del área de trilla o selección para facilitar el flujo del proceso. También debe contar con suficiente espacio alrededor para alimentación del grano, mantenimiento y limpieza segura del equipo.
Usos	-Lubricación de componentes Lubricación periódica de rodamientos, ejes y partes móviles con aceites y grasas recomendadas por el fabricante (cada 3-6 meses). -Revisión de la zaranda Inspección periódica de la zaranda para verificar que las perforaciones no se encuentren bloqueadas o desgastadas (cada 6 meses). -Ajuste de la velocidad -Verificación del sistema de ajuste de velocidad para asegurar una clasificación eficiente. -Limpieza regular Limpiar la tolva, zaranda y el sistema de aspiración (si aplica) para evitar obstrucciones y garantizar un flujo de trabajo continuo (cada 1-2 días). -Chequeo del sistema de motor Revisión del motor y correas para detectar desgastes o tensiones incorrectas (cada 6 meses). -Reemplazo de piezas desgastadas Cambio de piezas como rodamientos, ejes, poleas o cualquier otro componente que presente desgaste excesivo o daños (según sea necesario).

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>

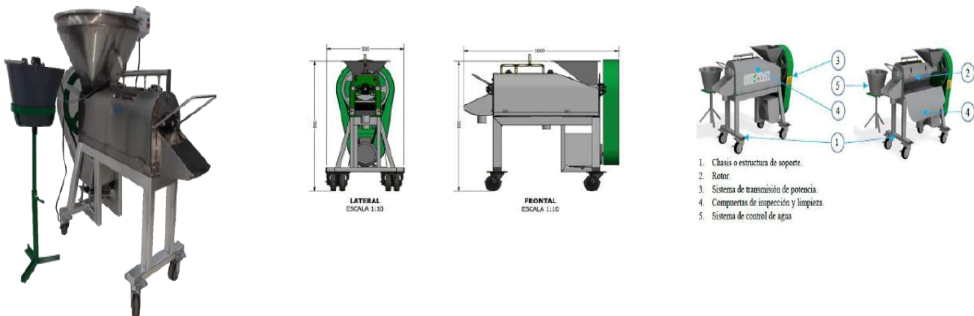




	-Protección contra humedad -Mantener la máquina en un lugar seco para evitar la corrosión y daños a los componentes eléctricos y metálicos. -Inspección de la tolva y chasis -Revisión de la tolva, chasis y otros componentes estructurales para asegurarse de que no haya daños o corrosión (cada 6 meses).
Mantenimientos y cuidados	-Almacenamiento adecuado Guardar la máquina en un lugar seco y libre de humedad para evitar la corrosión de partes metálicas y componentes eléctricos. -Evitar sobrecarga -No exceder la capacidad máxima de trabajo de 300 kg/h para prevenir daños en el motor y otros componentes. - Uso adecuado -Operar la máquina solo para la clasificación de café y evitar su uso con otros materiales o productos. - Control de vibraciones -Asegurarse de que la máquina esté bien nivelada y que no haya vibraciones excesivas durante el funcionamiento. - Revisión de correas y poleas -Verificar que las correas y poleas estén correctamente tensadas y en buen estado para evitar fallos. - Verificación de la calibración -Ajuste regular de los sistemas de clasificación (como las zarandas) para asegurar una separación precisa de los granos de café.
Limpieza	-Almacenamiento adecuado Guardar la máquina en un lugar seco y libre de humedad para evitar la corrosión de partes metálicas y componentes eléctricos. -Evitar sobrecarga -No exceder la capacidad máxima de trabajo de 300 kg/h para prevenir daños en el motor y otros componentes. - Uso adecuado -Operar la máquina solo para la clasificación de café y evitar su uso con otros materiales o productos. - Control de vibraciones -Asegurarse de que la máquina esté bien nivelada y que no haya vibraciones excesivas durante el funcionamiento. - Revisión de correas y poleas -Verificar que las correas y poleas estén correctamente tensadas y en buen estado para evitar fallos. - Verificación de la calibración



	-Ajuste regular de los sistemas de clasificación (como las zarandas) para asegurar una separación precisa de los granos de café.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: Lavador Ecomill LH300	
	
Unidad de medida	Capacidad de 300 kilos motor de 1/3 hp
Cantidad	1
Vida útil	10-15 años con mantenimiento adecuado
Ubicación	Debe ubicarse en un área ventilada, nivelada y con piso firme, cerca de la recepción de café, con acceso para mantenimiento y limpieza, conexión a agua limpia y drenaje adecuado, alejado de fuentes de calor o humedad, y protegido de las inclemencias del clima si está al aire libre.
Usos	-Lavado ecológico de café -Separación de mucílago del grano -Reducción del consumo de agua en el proceso de beneficio del café. -Procesamiento de 300 kg de café cereza por hora
Mantenimientos y cuidados	Mantenimiento del Rotor: - Inspección de las chumaceras de acero inoxidable (Ref. FY 205) para evitar desgastes. - Verificar el estado del eje de acero inoxidable con espigos y cuñeros.



- Revisar y reemplazar los agitadores tipo Colmecano de aluminio si presentan desgaste o corrosión.

- Inspeccionar la camisa del rotor, asegurando que las perforaciones mantengan su funcionalidad y que no haya obstrucciones.

Mantenimiento del Motor y Transmisión:

- Inspeccionar el motor eléctrico (0.5 H.P.) y verificar su funcionamiento.

- Revisar el sistema de transmisión (bandas y poleas), asegurando que no haya desgastes o fallos en las guardas de seguridad.

- Limpiar y verificar las tapas de protección del motor para evitar daños por agua.

- Verificar la funcionalidad del arrancador o guarda motor y realizar mantenimiento preventivo según las recomendaciones del fabricante.

Sistema de Control de Agua:

- Comprobar el funcionamiento adecuado del tanque de reserva (12 litros) y su válvula flotante.

- Revisar el sistema de bomba centrífuga SP-1800, especialmente la capacidad de suministro de agua (1,000 L/h).

- Verificar el flujo de agua, ajustando el regulador de caudal para que esté entre 1.7 a 2.0 litros por minuto.

- Inspeccionar la manguera siliconada y reemplazarla si presenta daños o desgaste.

- Verificar el soporte del tanque de reserva, ajustando su altura entre 40 y 70 cm según se necesite.

Cuidados

Rotor y Estructura:

- Evitar la exposición excesiva a agentes corrosivos para prolongar la vida del acero inoxidable.

- Asegurarse de que la estructura metálica (acero inoxidable 304) esté libre de acumulación de suciedad o restos que puedan dañarla.

- Mantener la estructura limpia y libre de humedad para evitar oxidación o corrosión en la estructura metálica.

Motor y Componentes Eléctricos:

- Evitar el contacto directo con agua, especialmente en las conexiones eléctricas, asegurándose de que las tapas de protección estén siempre en su lugar.



	- No dejar el motor en operación sin supervisión por largos períodos de tiempo. Sistema de Agua: - Limpiar el tanque de agua y la bomba regularmente para evitar la acumulación de sedimentos o residuos. - Ajustar el sistema de caudal para evitar sobrecargas o bajo rendimiento. - Verificar que no haya fugas en el sistema de agua, especialmente en las mangueras siliconadas y la válvula flotante.
Limpieza	- Limpiar y desinfectar regularmente el equipo para evitar acumulaciones de residuos. - Asegurarse de que el área de trabajo esté libre de humedad excesiva.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: SILO DE CAFE A CISCO 10@	
	
Unidad de medida	Capacidad 10@ de café pergamino seco.
Cantidad	1
Vida útil	Debe ubicarse en un área seca, ventilada y protegida del clima, cerca de la zona de almacenamiento, con un piso firme y espacio suficiente para manipulación, mantenimiento y control del café almacenado.
Ubicación	Aproximadamente 10 a 15 años, dependiendo del uso y mantenimiento adecuado.
Usos	- Secado de café pergamino en el proceso de postcosecha.



	- Reducción de humedad en el café para facilitar el almacenamiento o la comercialización. - Proceso de secado eficiente con control de temperatura y flujo de aire. - Industria cafetera, donde se utiliza para optimizar la calidad del grano antes del almacenamiento o exportación.
Mantenimientos y cuidados	Cuerpo y Estructura Metálica (Cuarto de Secado): - Verificar que la lámina Cold Rolled Calibre 18 de la estructura esté libre de corrosión o abolladuras. - Comprobar que la pintura electrostática esté intacta, para evitar el deterioro por humedad o suciedad. Mallas de Secado (Pre-secado y Secado): - Inspeccionar las mallas perforadas (3 mallas, 2 para pre-secado y 1 para secado) para asegurarse de que no estén obstruidas. - Verificar que las compuertas inferiores para el cambio de malla estén operando correctamente y sin bloqueos. - Asegurarse de que las capas de café no excedan los 25 cm para un secado eficiente y evitar sobrecarga de las mallas. Quemador de Cisco y Alimentación Automática: - Inspeccionar el quemador de cisco y el sistema de alimentación automática para asegurar un funcionamiento constante y eficiente. - Revisar el ciclón interior y el flujo de aire para asegurarse de que no haya obstrucciones y no se pierda presión. - Verificar el consumo de combustible y ajustar la configuración del quemador si es necesario para mantener la eficiencia. Motor y Ventilador Centrífugo: - Inspeccionar el motor de $\frac{1}{3}$ hp y asegurarse de que esté limpio y libre de residuos. - Verificar que el ventilador centrífugo esté funcionando correctamente y que proporcione el caudal de aire adecuado. - Comprobar el acople indirecto del ventilador (poleas y bandas) para asegurar que la transmisión de potencia esté eficiente. Tablero Eléctrico y Protección de Motores: - Comprobar los pulsadores de encendido y apagado para asegurarse de que no haya fallos eléctricos. - Verificar que el control de temperatura de secado esté funcionando correctamente y ajustado según las necesidades del proceso. Chimenea y Salida de Vapores:



	- Asegurarse de que la chimenea y la salida de vapores tengan un área libre adecuada (mínimo 3 metros de altura). - Verificar que la ventilación en el cuarto de secado sea suficiente para evitar acumulación de humedad o gases. Cuidados Mantenimiento Preventivo General: - Realizar una inspección periódica de todos los componentes del equipo (motor, ventilador, quemador, mallas). - Limpiar regularmente el sistema de circulación de aire y la chimenea para asegurar un flujo de aire eficiente. - Lubricar las partes móviles como las poleas y bandas para evitar fricción excesiva y desgaste prematuro. Prevención de corrosión: - Asegurarse de que las partes metálicas estén protegidas contra la corrosión. Evitar que el equipo se moje o acumule humedad. Condiciones de Operación: - Operar el equipo en un área ventilada con suficiente altura (mínimo 3 metros) para la salida de vapores y gases. - Mantener las capas de café a un máximo de 25 cm para asegurar un secado uniforme y eficiente. - Ajustar el control de temperatura según las condiciones del café para evitar sobrecalentamientos o un secado insuficiente. Almacenaje y Ubicación: - Asegurarse de que el equipo esté ubicado en un cuarto de 4x4x3 metros con conexión eléctrica adecuada (idealmente 220V). - El equipo debe mantenerse en un entorno limpio y seco para evitar la acumulación de polvo o suciedad que pueda afectar su rendimiento.
Limpieza	- Limpiar y secar la estructura metálica regularmente para mantener la pintura y evitar que se oxide.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.



ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Nombre del producto: Estibas de plástico 120 cm x 100 cm x 15 cm	
	
Unidad de medida	120 cm x 100 cm x 15 cm
Cantidad	6
Vida útil	5 a 10 años, dependiendo de uso y cuidado. Puede durar más si se mantiene en condiciones óptimas.
Ubicación	Superficie plana, ideal para bodega, almacenes
Usos	- Almacenamiento y transporte de productos en general (alimentación, materiales, cajas de huevo, etc.). - Facilitar la organización dentro de almacenes, granjas o depósitos. - Soporte para apilar productos sin dañar el contenido
Mantenimientos y cuidados	- Revisar periódicamente que la estiba no tenga grietas, roturas o piezas faltantes. - Si se detectan daños menores, como grietas, se pueden reparar con adhesivos plásticos o soldaduras específicas para plásticos. - No cargar la estiba con más peso del recomendado, para evitar deformaciones o daños. - Guardar las estibas en un lugar seco y fuera de la exposición constante al sol para evitar que se debiliten
Limpieza	- Limpiar después de cada uso, o cada vez que se haya utilizado para almacenar productos que puedan haber dejado residuos. - Lavar con agua y jabón suave o detergente, usando un cepillo para las zonas difíciles de alcanzar. - Para evitar la propagación de bacterias o moho, usar un desinfectante adecuado para plásticos. - Dejar secar completamente antes de apilar o almacenar para evitar la acumulación de humedad.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





ALCALDÍA DE
**RIOBLANCO
TOLIMA**



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

mantenimientos preventivos y/o correctivos	certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.
---	---

Nombre del producto: Báscula de 200 kg brazo digital	
	
Unidad de medida	Capacidad de 200 kg
Cantidad	1
Vida útil	Aproximadamente 5 a 7 años, dependiendo del uso y mantenimiento adecuado.
Ubicación	Ideal para supermercados, almacenes, tiendas, industrias o cualquier negocio que requiera mediciones de peso
Usos	Pesaje de productos, mercancías, ingredientes, etc. en entornos comerciales e industriales.
Mantenimientos y cuidados	Calibración periódica (una vez al año o según el uso). - Comprobación de la precisión de los sensores. - Revisión de la batería recargable. - Inspección de la plataforma de acero inoxidable. Cuidados: Evitar golpes o caídas bruscas para preservar los sensores de alta precisión. - No exponer a humedad excesiva.
Limpieza	Limpiar regularmente con un paño suave y húmedo (sin productos abrasivos). - Evitar el contacto con líquidos que puedan dañar los componentes electrónicos.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Nombre del producto: Planta Eléctrica Gasolina 4000W 110/220V	
	
Unidad de medida	Capacidad 3.5KW 110/220V - Potencia: 7.0 HP
Cantidad	1
Vida útil	De 10 a 20 años, dependiendo del modelo, uso y mantenimiento. El cuidado adecuado puede prolongar la vida útil.
Ubicación	Debe ubicarse en un área nivelada, seca, ventilada y segura, alejada de humedad, calor o sustancias inflamables, con fácil acceso para su movilización y mantenimiento, y protegida de la lluvia y el sol directo si está en exteriores.
Usos	- Proveer energía eléctrica en lugares sin acceso a la red eléctrica. - Respaldo de energía para sistemas críticos, empresas o granjas. - Fuente de energía para actividades al aire libre o en sitios de construcción
Mantenimientos y cuidados	- Cambiar el aceite del motor y reemplazar los filtros de aire, combustible y aceite según las recomendaciones del fabricante. - Verificar que no haya obstrucciones en las mangueras y comprobar que el tanque de combustible esté limpio. - Asegurarse de que todas las conexiones eléctricas estén en buen estado y sin corrosión. - Asegúrate de que el sistema de refrigeración (si aplica) funcione correctamente y de que no haya fugas - Seguir recomendaciones del fabricante
Limpieza	Limpiar la planta eléctrica cada vez que se realice mantenimiento o cuando se haya utilizado en condiciones polvorientas o sucias. - Usar un trapo seco para limpiar la carcasa y componentes externos. Evitar el uso de agua directamente en las partes eléctricas. - Limpiar los componentes internos, como el sistema de escape o los ventiladores, si es necesario, con aire comprimido o un paño. - Asegurarse de que no haya polvo o suciedad acumulada en las rejillas para evitar el sobrecalentamiento del generador.

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.
--	--

3.2 Realizar dotación de equipos y elementos a asociaciones para la transformación de cafés especiales.

Nombre del producto: Trilladora para 100 kilos	
	
Unidad de medida	capacidad de 100 kg hora café pergamino
Cantidad	1
Vida útil	Aproximadamente 10 a 15 años, dependiendo del uso y mantenimiento adecuado.
Ubicación	Debe colocarse en un lugar seco, ventilado y nivelado, cerca de la recepción del café, con acceso fácil para el personal y mantenimiento, alejada de humedad y calor excesivo, y con acceso a energía eléctrica y espacio para el flujo del grano y residuos
Usos	Separación de granos de café de la cáscara (cascarilla) después de despulpar el café. - Industria cafetera para obtener granos limpios listos para el secado, almacenamiento o comercialización. - Optimización del proceso de trilla para la producción de café de alta calidad.
Mantenimientos y cuidados	Cilindro Trillador:



- Inspeccionar el cilindro trillador y la zaranda de clasificación regularmente.

- Verificar que las perforaciones de la zaranda (6-8 mm) no estén obstruidas y funcionen correctamente.

- Comprobar la integridad del material del cilindro (acero inoxidable o al carbono) para evitar corrosión o desgaste excesivo.

- Revisar el eje central de acero endurecido, especialmente los rodamientos sellados. Asegurarse de que no haya desgaste o daños.

Sistema de Ajuste de Velocidad y Regresión:

- Inspeccionar el sistema de ajuste de velocidad (variador de frecuencia o polea de ajuste manual) para asegurarse de que funcione correctamente.

- Comprobar que el sistema de regresión esté en buen estado para evitar el atasco de granos.

Motor:

- Inspeccionar el motor de 3 hp regularmente, asegurándose de que esté limpio y libre de residuos.

- Revisar las conexiones eléctricas y verificar que el voltaje sea adecuado (220V) para evitar sobrecalentamientos o fallos.

Tolva de Alimentación y Sistema de Separación:

- Limpiar la tolva de alimentación (acero inoxidable o plástico de alta resistencia) para evitar obstrucciones.

- Verificar que el sistema de separación de cascarilla (aspiración o ciclón) esté funcionando de manera eficiente.

Contenedor de Grano Trillado:

- Inspeccionar el contenedor de grano trillado (nylon o polipropileno) y reemplazarlo si presenta desgaste o perforaciones.

Cuidados

Ajuste y calibración:

- Ajustar el sistema de velocidad y la zaranda según el tipo de grano de café y el nivel de trilla necesario.

- Regular la intensidad de la trilla dependiendo de la dureza del grano para asegurar un buen rendimiento y evitar el daño al grano.

Almacenaje adecuado:

- Almacenar la trilladora en un lugar limpio, seco y protegido de la humedad cuando no esté en uso.



	- Asegurarse de que los componentes de acero inoxidable o al carbono estén libres de residuos que puedan causar corrosión.
Limpieza	Lubricación y limpieza: - Mantener las partes móviles, como rodamientos y el eje central, bien lubricadas para reducir el desgaste. - Limpiar el interior del cilindro y la zaranda de clasificación después de cada uso para evitar la acumulación de residuos y mejorar la eficiencia. Prevención de daños por agua o humedad: - Asegurarse de que el equipo se utilice en un entorno seco y bien ventilado para evitar la corrosión. - Proteger las conexiones eléctricas y componentes de la máquina para evitar el contacto con agua o humedad.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: : Tostadora de café	
	
Unidad de medida	Capacidad 30 kilos POR BATCH
Cantidad	1
Vida útil	Debe estar en un espacio techado, limpio, ventilado y seco, con fácil acceso para el operador y suficiente espacio libre para circulación y limpieza (mín. 1 m alrededor).



ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Ubicación	Entre 10 y 15 años, gracias a su estructura robusta en acero, motor cerrado y componentes de alta resistencia. Con buen mantenimiento, puede durar aún más.
Usos	Diseñada para tostar café pergamino, cereza o natural, trabajando con granos al 11% de humedad o cereza con temperatura mínima de 30°C. Ideal para producción continua y exigente
Mantenimientos y cuidados	- Revisar regularmente el motor de 3 HP, rodamientos y sistema eléctrico (guardar motor 220V). - Verificar el imán en la tolva para mantener libre de partículas metálicas. - Ajustar periódicamente el sistema de calibración de trilla mediante tornillos. - Chequear el estado del rodillo central, la malla y la tapa superior. Lubricar partes móviles según fabricante. - Seguir recomendaciones del fabricante
Limpieza	- Limpiar a diario el interior de la tolva, la malla de trillado, el ventilador y el sistema de expulsión del cisco. - Usar cepillo o aire comprimido para zonas de difícil acceso. - Evitar uso de agua directa sobre el motor o partes eléctricas. Mantener el área libre de acumulación de cascarilla.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: Molino industrial



Unidad de medida	Capacidad 30 Kg/Hora
Cantidad	1

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





Vida útil	Ideal en un espacio limpio, seco y ventilado, sobre un piso firme y nivelado. Debe haber suficiente espacio para alimentar el café y realizar limpieza.
Ubicación	10 a 15 años
Usos	Molienda de café para distintos tipos de preparación (expresó, prensa francesa, filtro, etc.). Permite ajuste fácil de la granulometría deseada.
Mantenimientos y cuidados	- Verificar el estado del motor y rodamientos periódicamente. - Mantener limpio el sistema de alimentación y descarga. - Ajustar el paso de café y la granulometría según necesidad, aunque no requiere ajustes constantes tras la calibración inicial. - No forzar el motor ni sobrecargar el equipo. - Seguir recomendaciones del fabricante
Limpieza	- Limpiar el compartimento de molienda después de cada uso. - Usar brochas suaves, aire comprimido o paño seco (evitar agua en componentes eléctricos). - Desarmado fácil para limpieza interna sin complicaciones.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: Balanza de 40kg digital	
	
Unidad de medida	Capacidad 40kg
Cantidad	2
Vida útil	5 a 8 años con uso regular y mantenimiento adecuado
Ubicación	Ideal para supermercados, almacenes, tiendas, industrias o cualquier negocio que requiera mediciones de peso
Usos	Pesaje de productos agrícolas (frutas, verduras, fertilizantes) - Control de inventario en comercios - Pesaje industrial ligero y mediano



Mantenimientos y cuidados	- Preventivo: cada 3-6 meses - Correctivo: según necesidad o si se detectan errores de pesaje o fallos eléctricos
Limpieza	Limpieza periódica con paño seco o ligeramente húmedo (sin líquidos abrasivos) - Revisión de conexiones y batería (si aplica) cada 3-6 meses
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: Selladora de bolsas con banda continua	
	
Unidad de medida	Capacidad de peso sobre banda transportadora 3kg.
Cantidad	1
Vida útil	5 a 8 años Dependiendo del uso, la frecuencia de mantenimiento y las condiciones del entorno de trabajo
Ubicación	Área de empaque o zona de procesamiento final
Usos	• Sellado continuo de bolsas plásticas (polietileno, polipropileno, laminadas, etc.) • Empaque de productos alimenticios, agrícolas, farmacéuticos o industriales. • Ideal para sellar productos sólidos, granos, polvos, líquidos viscosos (si se usa con bolsas especiales).
Mantenimientos y cuidados	Verificar y ajustar la tensión de la banda transportadora. Revisar el estado de las bandas de teflón y cambiar si están desgastadas. Lubricar partes móviles según indicaciones del fabricante. Comprobar el sistema de calentamiento y ajustar temperatura si es necesario. Inspeccionar cables y conexiones eléctricas



Limpieza	Apagar y desconectar la máquina antes de limpiar. Limpiar diariamente con un paño seco o ligeramente húmedo (no mojado). No utilizar productos abrasivos. Retirar residuos de plástico o producto adherido a las bandas o cabezales de calor. Mantener libres de polvo y grasa las partes externas y la zona del cabezal de sellado.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: Planta Eléctrica Diésel 10Kva Bifásica RDE12TAi	
	
Unidad de medida	Diésel Advance 10KVA Monofásico 120/240V
Cantidad	1
Vida útil	Lugar seco, ventilado, techado, con fácil acceso para mantenimiento. Apta para exteriores con cabina insonorizada y protección climática.
Ubicación	10 a 15 años o más con mantenimiento adecuado. Componentes robustos y motor diésel para uso prolongado en condiciones exigentes.
Usos	Generación de energía monofásica (110/220V) para maquinaria, oficinas, hogares, fincas. Soporta picos de arranque superiores a su capacidad nominal.
Mantenimientos y cuidados	- Cambio de aceite cada 50-100 horas. - Revisión de filtros de aire y combustible. - Chequeo de nivel de refrigerante y sistema eléctrico. - Limpieza del tablero digital y verificación de alarmas (modelo HGM4020N).



ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Limpieza	- Limpieza exterior con paño seco o ligeramente húmedo. - Evitar polvo en entradas de aire. - No aplicar agua a presión ni químicos fuertes. - Mantener motor y conexiones libres de grasa y residuos.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Nombre del producto: laboratorio móvil para análisis de calidad de café
Peso neto 50 Kg. peso bruto 65 Kg.



Unidad de medida	Peso neto 50 Kg. peso bruto 65 Kg.
Cantidad	1
Vida útil	Aproximadamente 10-15 años, dependiendo de la frecuencia de uso, condiciones de operación y mantenimiento adecuado.
Ubicación	El laboratorio móvil de café debe ubicarse en un lugar accesible, seguro, cercano a las áreas de proceso, con terreno firme y nivelado, buena ventilación, servicios básicos y protección climática, garantizando estabilidad para el correcto funcionamiento de los equipos.

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>





Usos	- Análisis físico del café: Evaluación de parámetros como humedad, tamaño de grano, densidad, color, entre otros. - Control de calidad: Verificación de la calidad de los lotes de café para asegurar que cumplen con los estándares. - Determinación de defectos: Identificación de defectos en los granos, como granos rotos, manchados o de mala calidad. - Pruebas de clasificación: Determinación de la categoría del café (por tamaño de grano, tipo, etc.). - Laboratorio móvil: Ideal para análisis en el campo, en fincas, o en centros de acopio sin necesidad de un laboratorio fijo.
Mantenimientos y cuidados	Instrumentos de Medición (Humedad, Tamaño de Grano, etc.): - Verificación de calibración: Asegurarse de que los equipos de medición (como los medidores de humedad y tamaño de grano) estén correctamente calibrados. - Limpieza regular: Limpiar los equipos de medición y análisis después de cada uso para evitar contaminaciones entre muestras. - Reemplazo de partes: Reemplazar los componentes que se desgasten, como filtros, sensores o piezas de las máquinas de análisis. Instrumentos de Clasificación Visual y Sensorial (como mesas de clasificación): - Inspección de mesas de clasificación: Asegurarse de que las mesas estén libres de residuos, suciedad o daños. - Mantenimiento de las superficies: Mantener las mesas y superficies de trabajo limpias y sin rasguños o manchas que puedan alterar los resultados de los análisis. - Verificación de iluminación: Asegurarse de que las luces estén en buen estado y proporcionen una iluminación adecuada para la inspección sensorial. Equipos Electrónicos y de Medición de Calidad (como el espectrofotómetro, cromatógrafos, etc.): - Revisión de conexiones eléctricas: Comprobar que todos los cables, enchufes y conexiones estén seguros y sin daños. - Mantenimiento preventivo: Inspeccionar periódicamente los equipos electrónicos, como los espectrofotómetros, para detectar fallos. Sistema de ventilación: Asegurar que el laboratorio tenga un sistema adecuado de ventilación para evitar acumulación de calor o humedad que pueda afectar los análisis. Cuidados Condiciones Ambientales



	- Mantener la temperatura estable: El laboratorio móvil debe ser operado en un entorno con temperatura controlada para evitar variaciones que afecten los resultados. - Evitar la exposición a humedad: Los equipos deben ser protegidos contra la humedad para evitar fallos eléctricos o deterioro de los instrumentos. - Protección contra polvo y suciedad: Evitar que el polvo y otros contaminantes entren en los equipos de medición, lo cual puede interferir en los resultados. - Almacenaje adecuado: Cuando no se use, el equipo debe ser almacenado en un lugar seguro, seco y limpio. Calibración y Ajustes - Calibración periódica: Los instrumentos deben ser recalibrados regularmente según las especificaciones del fabricante. - Ajustes de precisión: Asegurarse de que los instrumentos de medición estén ajustados para asegurar mediciones precisas y confiables. Uso adecuado - Operación por personal capacitado: Solo personal capacitado debe operar los equipos para evitar daños y asegurar que los análisis se realicen correctamente. - Evitar el mal uso de los instrumentos: No forzar equipos, evitar caídas o golpes que puedan dañarlos.
Limpieza	Registros de Análisis: Mantener registros detallados de los análisis realizados para asegurar trazabilidad de los resultados y facilitar comparaciones. Mantenimiento preventivo: Seguir un programa de mantenimiento preventivo para minimizar los tiempos de inactividad y extender la vida útil del equipo. Accesorios y repuestos: Tener repuestos clave y accesorios disponibles, como filtros, baterías, cables, etc., para evitar demoras en el servicio.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.



Nombre del producto: Mesa de Acero con gabinete 120 ancho x90 alto X 60	
	
Unidad de medida	120 ancho x90 alto X 60 fondo
Cantidad	2
Vida útil	De 10 a 20 años, dependiendo del uso y cuidado. Con un mantenimiento adecuado, puede durar mucho más tiempo.
Ubicación	- Usadas en, cocinas industriales, laboratorios, y otros entornos donde se requiere una superficie de trabajo resistente. - El gabinete proporciona almacenamiento adicional para herramientas, utensilios o productos.
Usos	- En zonas limpias, secas y techadas. - Ideal para áreas de producción de alimentos, laboratorios, cocinas, panaderías o salas de empaque. - Evitar contacto constante con químicos muy corrosivos.
Mantenimientos y cuidados	- Inspeccionar regularmente que la mesa y el gabinete no tengan daños o partes flojas. Verifica que las patas estén firmemente sujetas. -Asegúrate de que los cajones o puertas del gabinete se abran y cierren correctamente. Lubrica las bisagras y guías si es necesario. -Mantener las superficies libres de abolladuras o rayaduras para evitar que se acumulen suciedad o se dañe la estructura.
Limpieza	Limpiar con mayor frecuencia si se utiliza en un entorno con mucho polvo o suciedad. -Usar un paño suave o esponja con agua tibia y jabón suave para limpiar la superficie. Evita el uso de productos abrasivos que puedan rayar el acero. - Para áreas como laboratorios o cocinas, desinfectar con una solución de vinagre diluido o un desinfectante no abrasivo. -Después de limpiar, secar bien la mesa con un paño seco para evitar marcas de agua o humedad. -Los cajones y el interior del gabinete deben limpiarse regularmente para evitar la acumulación de polvo o residuos. Utiliza un paño seco o ligeramente húmedo.



ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos preventivos y/o correctivos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.
--	--

Nombre del producto: Alacena en acero 100 x 040x 180	
	
Unidad de medida	100 ancho x 40 fondo x 180 de alto
Cantidad	2
Vida útil	15 a 20 años si se le da un mantenimiento adecuado. El acero inoxidable es duradero y resistente a la corrosión.
Ubicación	En espacios secos, frescos y ventilados. - Ideal para cocinas industriales, laboratorios, restaurantes, panaderías, comedores o lugares que requieran almacenamiento seguro y limpio.
Usos	Almacenaje de utensilios, ingredientes o productos enlatados. Ideal para guardar ingredientes a granel, envases, cajas de herramientas o equipos pequeños.
Mantenimientos y cuidados	- Revisar estructuras y estantes para detectar posibles desgastes o golpes. - Asegurarse de que las puertas o gavetas funcionen correctamente y sin obstáculos. - Verificar que no haya piezas oxidadas o corroídas.
Limpeza	- Limpiar frecuentemente con agua tibia y detergente suave. - Usar un paño no abrasivo para evitar rayaduras. - Secar bien para evitar manchas de agua. - Desinfectar regularmente con soluciones aprobadas, especialmente en áreas de contacto con alimentos.
Fuente de recursos para ejecutar los respectivos mantenimientos	Los recursos con los que se llevará a cabo este mantenimiento estarán a cargo del propietario de la cada unidad productiva tal como se señala en el certificado de sostenibilidad y el certificado de titularidad, cuidado, operación, mantenimiento y custodia.

Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

https://www.rioblanco-tolima.gov.co/





**preventivos y/o
correctivos**

c) Dotación, equipos y/o herramientas que no requieren mantenimiento

En el presente apartado se lista la dotación, equipos y/o herramienta que por su naturaleza no requieren mantenimiento específico:

Subactividad	Elemento	Recomendación	Periodicidad
1.1 Realizar verificación documental y socialización de las actividades del proyecto.	Cartilla pedagógica e informativa	Cambiar por desgaste físico o si se requiere actualización pedagógica o normativa.	Cuando se deteriore o el contenido
1.2 Realizar formación agroempresarial con enfoque de género y acompañamiento psicosocial a unidades productivas agroindustriales dedicadas a la transformación de café	Material pedagógico por módulo de formación	Reponer si hay pérdida, daño o si cambia el contenido del módulo.	Cuando esté incompleto/deteriorado
	Kit de material didáctico e impreso.	Cambiar por desgaste físico	Una vez se rompa o dañe
3.1 Suministrar activos productivos para la mejora del proceso de transformación de calidad de cafés especiales	Sacos para café en fibra natura	Cambiar si presentan roturas, humedad o deterioro por almacenamiento inadecuado.	Una vez se rompan, contaminen o deterioren
	Overol enterizo	Reposición por uso intensivo, roturas o pérdida de propiedades	Cuando se desgaste, rompa o deteriore
3.2 Realizar dotación de equipos y elementos a asociaciones para la transformación de cafés especiales	Empaque 250 gramos	Almacenar en lugar limpio y seco, verificar sellado y calidad del material.	Según consumo o lote de producción
	Empaque 500 gramos	Almacenar en lugar limpio y seco, verificar sellado y calidad del material.	Según consumo o lote de producción
	Kits uniformes normas sanitarias	Reponer según desgaste, rotura o pérdida de propiedades sanitarias. Asegurar que cumplan con normativas de inocuidad	Semestral o según desgaste
4.1 Suministrar elementos para eventos de exposición que facilite la comercialización	Pendón impreso	Reposición por desgaste, rotura o si se actualiza la imagen institucional o contenido del mensaje.	Cuando se deteriore o cambie la información
	Brouchure impreso	Reimprimir cuando se agote el stock o cambien datos técnicos, logotipos o mensajes.	Según agotamiento o actualización de información



ALCALDÍA DE
RIOBLANCO
TOLIMA



DEPARTAMENTO DEL TOLIMA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE RIOBLANCO
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN E
INFRAESTRUCTURA
2024-2027

CÓDIGO: 140-5

	Tarjeta de presentación	Reposición por agotamiento del stock o actualización de nombre, cargo, teléfono, correo o logo institucional.	Cuando se agoten o cambien los datos
	Carpa	Limpiar y secar después de cada uso, reponer solo si se rompe o pierde funcionalidad por desgaste.	Revisión antes de cada uso; reposición si hay daños
	Stand	Mantener limpio y seco. Reposición por daño estructural	Cuando se deteriore o requiera actualización de imagen
	Camiseta tipo polo con logo bordado	Reposición por desgaste, manchas persistentes, pérdida de color o bordado dañado	Anual o cuando se deteriore visiblemente
	Gorra tipo cachucha con logo bordado	Sustituir cuando pierda presentación, el logo se deteriore o la tela se desgaste.	Anual o según desgaste
4.3 Realizar feria de cafés especiales	Suvenir	Reposición por agotamiento o si se desea cambiar el diseño	Según agotamiento de inventario si se requiere
	Carnets para beneficiarios	Reposición por agotamiento o si se desea cambiar el diseño	Cuando se deteriore visiblemente
	Pendones publicitarios	Reposición por desgaste físico, cambio de imagen institucional o mensaje gráfico.	Cuando se deterioren o se actualice la información



Código Postal: 735580, NIT: 890702040-7

Cra. 5 No. 4-25 B/ Centro

alcaldia@rioblanco-tolima.gov.co contactenos@rioblanco-tolima.gov.co

<https://www.rioblanco-tolima.gov.co/>

