

Cochabamba, 01 de septiembre de 2020

Señores:
G.A.M.C.
HOSPITAL DEL SUD
HOSPITAL COCHABAMBA
Presente.-

REF.: PROPUESTA DE REPARACIÓN/MANTENIMIENTO GENERAL DEL SERVICIO DE COCINA

Según su solicitud, tenemos el agrado de brindarle el costo del mantenimiento requerido:

ITEM	DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL
1	Comprende: Revisión, diagnóstico técnico, ajuste, calibración, mano de obra, control y puesta en marcha de equipos dentro el área de cocina. NOTA: EL COSTO TOTAL INCLUYE EL CAMBIO DE REPUESTOS	Bs. 24.000
COSTO (Bs.): VENTICUATRO MIL 00/100 BOLIVIANOS		Bs. 24.000



Christian Bellot Salinas
Gerente general



MANTENIMIENTO GENERAL DEL SERVICIO DE COCINA

PROTOCOLO MANTENIMIENTO PREVENTIVO A SEGUIR

1.- Objetivo:

El Objetivo del protocolo es garantizar el buen funcionamiento y estado de los aparatos que componen la Cocina y que se mantiene en un estado apropiado para el uso a que son destinados, al ser la misma un eje principal del buen funcionamiento del Hospital.

2.- Características

Los Equipos que conforman la Cocina y que son objeto de este Protocolo son:

- Red de gas.
- Hornos, planchas y quemadores.
- Sistema de extracción de humos.
- Equipos de refrigeración.
- Carros de transporte.

3.- Definiciones

Mantenimiento Preventivo: Revisión de la maquinaria, equipos e instalaciones por parte del personal del Servicio de Mantenimiento, buscando evitar anomalías e incidencias que puedan provocar un comportamiento imprevisto en los diferentes procesos o instalaciones.

Mantenimiento Correctivo: Corrección en la maquinaria, equipos o instalaciones por parte de los responsables del mantenimiento cuando se produce una avería en los mismos.

4.- Ficha de Mantenimiento Preventivo

Se adjunta en Anexo.

5.- Operaciones de Mantenimiento

Las Operaciones de Mantenimiento son las acciones que tiene que realizar el personal encargado en cada una de las instalaciones o equipos.

Se definen cada una de las operaciones:

RED DE GAS

- **Control de fugas en toda la red:** Con agua jabonosa se rociara sobre todos los componentes de la red, comprobando que no existen fugas.

- **Estado general de toda la red:** Se realizará una inspección visual, comprobando que no existen deterioros en la red (tuberías dobladas, abrazaderas sueltas, etc.)
- **Control Válvulas:** Se comprobará la correcta actuación de las mismas, verificando que su apertura y cierre es correcto.
- **Control válvula corte red exterior e interior:** Se comprobará la correcta actuación de las mismas, verificando que su apertura y cierre es correcto.

HORNOS, PLANCHAS, QUEMADORES

- **Control estado conexión gas:** Se comprobará el estado correcto de la conexión de gas, verificando la inexistencia de fugas.
- **Control estado llaves de corte de gas:** Se comprobará la actuación correcta de la llave de propano, verificando la inexistencia de fugas.
- **Control estado de los quemadores:** Se verificará el buen estado del quemador.
- **Control estado del termopar:** Se verificará que el encendido se produce correctamente.
- **Control estado difusor aire quemador:** Se verificará su buen estado.
- **Control cierre puertas hornos:** Se comprobará que el cierre es adecuado.
- **Control motorreductor:** Se verificará su buen estado de funcionamiento.
- **Control sistema de ventilación de horno:** Se controlará que la ventilación es correcta.
- **Control de ruidos y vibraciones en rodamientos:** Se verificará que no existen temperaturas elevadas, ni ruidos y vibraciones extrañas.
- **Control estado de combustión:** Se verificará que el funcionamiento es correcto.
- **Control estado grifos llenado:** Control del buen funcionamiento de los grifos de llenado.
- **Control estado desagüe y grifo desagüe:** Verificación del buen estado de funcionamiento del desagüe y grifo de desagüe.
- **Control cierre tapa de marmita:** Se comprobará que el cierre se realiza de forma correcta.
- **Control muelles tapa de marmita:** Se comprobará el buen estado de los muelles de la tapa de la marmita.

SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS

- **Control correcto funcionamiento extractor:** Se verificará que el extractor funciona correctamente.
- **Control estado de filtros:** Se comprobará que los filtros se encuentran en buen estado, en caso contrario se limpiarán o cambiarán.

EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

- **Control cierre de puertas:** Se comprobará que el cierre se realiza de forma correcta.
- **Control de compresor:** Se comprobará el correcto funcionamiento del motor compresor.
- **Control de gas refrigerante:** Se comprobará la carga de gas refrigerante.

CARROS DE TRANSPORTE

- **Control estado exterior:** Se comprobara el buen estado exterior del carro.
- **Control estado banda perimetral protección:** Se controlara el estado de la banda perimetral de protección comprobando que no esté dañada.
- **Control ruedas y engrase (Si procede):** Se verificara el buen estado de las ruedas, sustituyéndolas si es necesario así como su engrase si procede.
- **Control cierre puertas, estanqueidad, etc.:** Se controlará el estado general de las puertas.
- **Control funcionamiento equipo calefactor:** Se comprobara el buen funcionamiento del mismo.

Cualquier incidencia que aparezca durante las Operaciones de Mantenimiento y que no puedan ser reparadas durante la misma, será anotada en el apartado Incidencias de la Ficha.

6.- ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS

Se elaborarán fichas técnicas de cada equipo dentro el área de cocina, con el fin de tener un registro que brinde detalle del tipo mantenimiento realizado, con fecha y firma del técnico responsable.

PLAN DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO

HOSPITAL	Revisión nº: 1 Fecha:	Frecuencia:	Fecha:
Categoría:		Ubicación:	Realizado por:

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO

RED DE GAS		HORNOS, PLANCHAS, QUEMADORES	
Control de fugas en toda la red	✓	Control estado conexión gas	✓
Estado general de toda la red	✓	Control estado llaves de corte de gas	✓
Control Válvulas	✓	Control estado del quemadores	✓
Control válvula corte red exterior e interior	✓	Control estado del termopar	✓
SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS		Control estado difusor aire quemador	✓
Control correcto funcionamiento extractor	✓	Control cierre puertas hornos	✓
Control estado de filtros	✓	Control motorreductor	✓
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN		Control sistema de ventilación de horno	✓
Control de compresor	✓	Control de ruidos y vibraciones en rodamientos	✓
Control de gas refrigerante	✓	Control estado de combustión	✓
Control cierre de puertas	✓	Control estado grifos llenado	✓
		Control estado desagüe y grifo desagüe	✓
		Control cierre tapa de marmita	✓
		Control muelles tapa de marmita	✓
		CARROS DE TRANSPORTE	
		Control estado exterior	✓
		Control estado banda perimetral protección	✓
		Control cierre puertas, estanqueidad, etc.	✓
		Control funcionamiento equipo calefactor	✓

Incidencias:

Responsable área

Responsable Meditronic