SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCION TERRITORIAL - SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL SAN CRISTOBAL

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

LOCALIDAD: SAN CRISTÓBAL COMEDOR: _____ SURAMERICA

NOMBRE COORDINADOR OPERATIVO Y/O RESPONSABLE : _____ LAUREANO GOMEZ MENDEZ

CRONOGRAMA	**2022**					**2023**																																			
ACTIVIDAD A REALIZAR	**DICIEMBRE**					**ENERO**					**FEBRERO**					**MARZO**					**ABRIL**					**MAYO**					**JUNIO**				**JULIO**						
LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA POTABLE													X																												
PINTURA NEVERA																																									
COMPUTADOR				X									X										X																		
NEVECON**																																									
NEVERA CONVENCIONAL**			X																																						
ESTUFA DOS PUESTOS**			X																																						
ESTUFA UN PUESTO**			X																																						
LICUADORA INDUSTRIAL			X																																						
LICUADORA CONVENCIONAL			X																																						
BALANZA DIGITAL (COCINA)			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																
BALANZA MECANICA X 40 Kg (VIVERES, FRUVER Y CARNES)			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																
BALANZA DIGITAL X 150 Kg (PERSONAL)			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																
CONGELADOR HORIZONTAL**			X																						X																
EXTRACTOR (COCINA)***			X																																						
LAVAMANOS BAÑO Y LAVAPLATOS***			X																																						
MANTENIMIENTO DE PUERTAS			X																																						
FUMIGACION													X																												

*DE ACUERDO A LA NECESIDAD (BAJA)

**DE ACUERDO A LA NECESIDAD (MEDIA)

***DE ACUERDO A LA NECESIDAD (ALTA)

EL CRONOGRAMA ES SUCEPTIBLE A CAMBIOS DEBIDO A LAS NECESIDADES DEL COMEDOR O IMPREVISTOS

NOTA: Una nevera se descogela el dia martes y se asea la dia siguiente (miercoles) y la otra se descongela el dia miercoles y se asea al dia siguiente (jueves) de cada semana. Si hay existencia de carne y/o pollo se pasa al otro nevecon para despues hacer el mismo proceso.