# PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS COMEDOR JUAN REY

## CONVENIO 6554 DE 2023



## ORDEN MINISTRO DE LOS ENFERMOS

## 1. PROPOSITO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología, responsables y acciones a seguir en el proceso de mantenciones preventivas y correctivas.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquinas e infraestructura del COMEDOR COMUNITARIO JUAN REY de la localidad de San Cristóbal
.

## 3. RESPONSABLES

Responsable del Servicio Y Operarias

## 4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Todas las necesarias para realizar las laborares tanto de mantenimiento como de reparación.

## .5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del anexo técnico 2019, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener el programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

Este programa será descrito en el presente documento, manual de mantención preventiva y correctiva. En él se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en el comedor.

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

El Asociado reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del presente programa de mantención preventiva y correctiva, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos y facilidades que estén a su alcance.

## 6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este programa es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos de almacenamiento, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

Esto es válido para los aspectos de seguridad laboral, continuidad productiva y sin duda el más importante, poder asegurar certeramente la inocuidad del producto. Un objetivo

específico de este manual, es la elaboración de un cronograma mensual de todas las actividades concernientes al trabajo de mantenimiento preventivo, el cual quedara en la planilla de registro. Para el caso de ocurrencia de fallas, se considera un plan de acción de mantenimiento correctivo, en el que se describe la forma de operar en tal caso y como debe quedar registrada esta actividad.

### 6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que las manipuladoras de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso:

- ✓ Uniformes
- ✓ Tapabocas
- ✓ Gorros

## 7. 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.

### 7.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenciones aplicara para los comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del 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.

#### 7.1.1 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 controlar el 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.

### 7.1.2 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, 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, El comedor tendrá en cuenta el reporte de anomalías o fallas presentadas en los equipos un formato de registro al igual que el reporte de la reparación realizada.

### 7.2 PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada vez 6 meses. Los registros reportados en el formato de mantenimiento preventivo asociados a cada equipo tales como las revisiones, y ajustes de las básculas de los comedores estará a cargo de las manipuladoras al igual que en el formato de mantenimiento correctivo

### 7.2.1 GRAMERA



| | |
|---|---|
| **UBICACIÓN** | Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo. |
| **LIMPIEZA** | La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo o paño suave.<br>Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.<br><br>Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado. |
| **USO DE LA MAQUINA** | Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de la gramera.<br>-Bajar el producto pesado. |

| | |
|---|---|
| | Calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario. |
| **MANTENIMIENTO PREVENTIVO** | Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera, esté en buen estado.<br>Comprobar la estructura general del equipo.<br>Verificar que los botones o interruptores de control, los cierres mecánicos, estén montados firmemente y su señalación o identificación sea clara.<br>Confirmar que los elementos mecánicos de ajuste – tuercas, tornillos, etc. se encuentren ajustados y en buen estado.<br>Revisar que los conectores eléctricos no presenten grietas o rupturas.<br>Comprobar que están unidos correctamente a la línea.<br>No exceder su capacidad máxima, porque puede alterar la gramera.<br>Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles y pantallas de medición.<br>Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando sea necesario.<br>Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas:<br>calibrar la gramera con los patrones de calibración para este tipo de equipo.<br>Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica<br>Frecuencia: Diaria |
| **MANTENIMIENTO CORRECTIVO** | En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo.<br>En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo. |

RESPONSABLES: OPERARIAS, RESPONSABLE DEL SERVICIO

### 7.2.2 UNIDADES DE REFRIGERACION Y CONGELACION (NEVERAS, REFRIGERADORES, CONGELADORES



| | |
|---|---|
| **UBICACIÓN** | -Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad. |
| **LIMPIEZA** | El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud.<br><br>Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.<br><br>Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente.<br><br>Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la parte superior y los costados, y ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos. |

| | |
|---|---|
| **USO DE LA MAQUINA** | -Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso de limpieza.<br>-Humedecer con un paño las paredes del equipo.<br>-Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litro de agua agregar 20gr de detergente.<br>-Con una sabrá esparcir la solución de detergente restregando las paredes hasta retirar completamente la mugre fijada.<br>-Retirar las partículas de detergente con el paño húmedo asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>-Preparar solución desinfectante empleando 4 mililitros de vinagre o hipoclorito de sodio al 5.25 ppm, por cada litro de agua.<br>-Esparcir con un trapo húmedo la solución preparada y secar.<br>-Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador.<br>-Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene. |
| **MANTENIMIENTO PREVENTIVO** | Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente.<br><br>Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla.<br>-Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor.<br>Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica |
| **MANTENIMIENTO CORRECTIVO** | Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico. |

RESPONSABLES: OPERARIAS, RESPONSABLE DEL SERVICIO

### 7.2.3 ESTUFAS INDUSTRIALES A GAS



| | |
|---|---|
| **UBICACIÓN** | La estufa se debe ubicar en un lugar seguro libre de monóxido de carbono. |
| **LIMPIEZA** | Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, apague todos los quemadores.<br>Su limpieza se realizará con una esponjilla, jabón y un paño húmedo. |
| **MANTENIMIENTO PREVENTIVO** | Realizar revisión de tuberías y gas o domésticos, para evitar fugas o escapes de gas.<br><br>Revisar que se encuentren en buen estado y funcionamientos quemadores, perillas, grillas, y demás partes de la estufa.<br><br>Revisar la llama que siempre se encuentre azul.<br>Revisar que la llave de seguridad del gas mantenga cerrada siempre y cuando no se haga uso de la estufa.<br><br>Revisar la instalación interna para el suministro de gas.<br><br>Verificar el adecuado funcionamiento de los gas o domésticos que se encuentran instalados.<br><br>Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados los gas o domésticos.<br>Válvulas: comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas, vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques.<br><br>Quemadores: verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento.<br>Base y tornillería: vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos |
| **MANTENIMIENTO CORRECTIVO** | Cuando el equipo no encienda lo suficiente<br>o presente un daño de cualquiera de sus partes se tomarán medidas correctivas como el cambio de sus partes o se hará cambio de esta por una nueva. |

RESPONSABLES: OPERARIAS, RESPONSABLE DEL SERVICIO

### 7.2.4 LICUADORA



| | |
|---|---|
| **UBICACIÓN** | Se debe ubicar en un espacio libre de elementos peligrosos o inflamables. |
| **LIMPIEZA** | Se debe realizar limpieza de cuchilla, caucho, vaso y base de con una esponja y jabón para retirar la mugre. |
| **MANTENIMIENTO PREVENTIVO** | Se debe tener un uso correcto de la máquina.<br>Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que componen la licuadora. |
| **MANTENIMIENTO CORRECTIVO** | Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva. |

RESPONSABLES: OPERARIAS, RESPONSABLE DEL SERVICIO

### 7.2.5 OLLAS EXPRESS



| | |
|---|---|
| **UBICACIÓN** | Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación. |
| **LIMPIEZA** | Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjilla jabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad. |

| | |
|---|---|
| **MANTENIMIENTO PREVENTIVO** | Manijas: vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas.<br><br>Cierre la tapa: vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento.<br><br>Empaque: revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado.<br><br>Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la olla. Sustitúyalo en caso de falla. |
| **MANTENIMIENTO CORRECTIVO** | Cuando la olla express no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva |

RESPONSABLES: OPERARIAS, RESPONSABLE DEL SERVICIO.

### 6.1.1 TERMOMETRO DE PUNZON




| | |
|---|---|
| **UBICACIÓN** | El termómetro se ubicará en un lugar seguro alejado de vibraciones, emisiones de calor y ondas electromagnéticas. |
| **LIMPIEZA** | Limpie termómetro desinfecte después<br><br>Después de lavar el punzón, desinfecte con una solución o con un paño desinfectante. Deje secar al ambiente. |

| | |
|---|---|
| **MANTENIMI ENTO PREVENTIV O** | Almacene el termómetro en un estuche limpio y desinfectado. El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.<br><br>Para los termómetros de punzo, recuerde revisar y cambiar las baterías rutinariamente.<br><br>Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento.<br><br>Inserte el termómetro lo suficiente para cubrir el sensor. Evite las<br><br>bolsas de grasa en la carne y tocar los huesos.<br><br>Espere que el indicador se detenga (alrededor de 15 segundos) y luego lea la temperatura.<br>Inserte el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.<br><br>Limpie y desinfecte el punzo antes de insertarlo en el siguiente alimento.<br><br>Utilice el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados. |
| **MANTENIMI ENTO CORRECTIV O** | Si el termómetro no se puede ajustar, descontinué su uso. Se debe aclarar el uso de termómetro de manera adecuada. |

RESPONSABLES: OPERARIAS, RESPONSABLE DEL SERVICIO

**7.5 FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS**

| DESCRIPCION DEL EQUIPO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>CONGELADOR 1 |  | | | |
| **MARCA** | ABBA | | **MODELO** | NT-13149 |
| **SERIE** | BJ3155-7 | | **CAPACIDAD** | **600** LT |
| **UBICACIÓN** | BODEGA DE FRIOS | | | |
| | | | | |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 24/04/2023 | SE ADQUIERE NEVERA | | |
| 14/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA GENERAL A MOTOR | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>REFRIGERADOR |  | | | |
| **MARCA** | CHALLENGER | | **MODELO** | NT-13142 |
| **SERIE** | BJ3155-4 | | **CAPACIDAD** | 400 LT |
| **UBICACIÓN** | BODEGA DE FRIOS | | | |
| | | | | |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | PREVENTIVO | CORRECTIVO |
|---|---|---|---|
| 24/04/2023 | SE ADQUIERE NEVERA | | |
| 14/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA GENERAL A MOTOR | X | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>EQUIPO MIXTO |  | | | |
| **MARCA** | COLDER | | **MODELO** | NT-13147 |
| **SERIE** | BJ3155-4 | | **CAPACIDAD** | **800** LT |
| **UBICACIÓN** | BODEGA DE FRIOS | | | |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | PREVENTIVO | CORRECTIVO |
|---|---|---|---|
| 24/04/2023 | SE REALIZA COMPRA | | |
| 14/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA GENERAL A MOTOR | X | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | |
|---|---|
| NOMBRE<br><br>ESTUFA 4 PUESTOS |  |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MARCA** | SHEKINA | | **MODELO** | | |
| **SERIE** | | | | **FABRICANTE** | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | **CAPACIDAD** | 1000 LT |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2023 | SE REALIZA COMPRA DE LA ESTUFA | | |
| 22/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA A HORNILLAS | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>ESTUFA TAMALERA |  | | | | |
| **MARCA** | SHEKINA | | **MODELO** | | |
| **SERIE** | | | | **FABRICANTE** | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | **CAPACIDAD** | 200 LT. |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | PREVENTIVO | CORRECTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2023 | SE REALIZA COMPRA DE LA ESTUFA | | |
| 22/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA A HORNILLAS | X | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>ESTUFA 2 PUESTOS |  | | | | |
| **MARCA** | SHEKINA | | **MODELO** | | |
| **SERIE** | | | | **FABRICANTE** | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | **CAPACIDAD** | 300 LT |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | PREVENTIVO | CORRECTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2023 | SE REALIZA COMPRA DE LA ESTUFA | | |
| 22/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA A HORNILLAS | X | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>BASCULA |  | | | | |
| **MARCA** | TEXON | | **MODELO** | MX-1945 | |
| **SERIE** | 19450123 | | **FABRICANTE** | TEXON | |
| **UBICACIÓN** | BODEGA COCINA | | | **CAPACIDAD** | . 300 kg. |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2024 | COMPRA | | |
| 25/10/2023 | SE REALIA CALIBRACION | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>GRAMERA |  | | | | |
| **MARCA** | GYNIPOT | | **MODELO** | SF 400 | |
| **SERIE** | | | | **FABRICANTE** | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | capacidad | 3000 GR |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2024 | COMPRA | | |
| 25/10/2023 | SE REALIA CALIBRACION | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br>BASCULA<br>PESA<br>PERSONA |  | | | | |
| **MARCA** | TEXON | | **MODELO** | BDPCVTT | |
| **SERIE** | BDPCVTT | | **FABRICANTE** | TEXON | |
| **UBICACIÓN** | AREA ADMINISTRATIVA | | | Capacidad | 180 Kg |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2024 | COMPRA | | |
| 25/10/2023 | SE REALIA CALIBRACION | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# ESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>PESA PARA RESIDUOS |  | | | | |
| **MARCA** | WeiHeng | | **MODELO** | WH-A08 | |
| **SERIE** | 2114081 | | **FABRICANTE** | WeiHeng | |
| **UBICACIÓN** | CUARTO DE RESIDUOS | | Capacidad | 50 kg | |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2024 | COMPRA | | |
| 25/10/2023 | SE REALIA CALIBRACION | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>TERMOMETRO |  | | | | |
| **MARCA** | GENERICO | | **MODELO** | TP101 | |
| **SERIE** | TP101 | | **FABRICANTE** | GENERICO | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | | |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2023 | Compra | | |
| 25/10/2023 | SE REALIA CALIBRACION | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE |   | | | | |
| **MARCA** | SHIMASU | | **MODELO** | BLST4655 | |
| **SERIE** | 2114081 | | **FABRICANTE** | SHIMASU | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | Capacidad | 3 litros | |
| **MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES** | | | | | |

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | PREVENTIVO | CORRECTIVO |
|---|---|---|---|
| 12/08/2023 | Compra | | |
| 25/10/2023 | SE REALIZA VERIFICACION A CUCHILLAS | X | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br><br>LICUADORA INDUSTRIAL |  | | | | |
| **MARCA** | UNIVERSAL | | **MODELO** | BJH-38 | |
| **SERIE** | UNV5532698 | | | **FABRICANTE** | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | Capacidad | 15 litros |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2023 | SE REALIA COMPRA | | |
| 25/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA AL MOTOR | | X |
| 18/03/2024 | Se realiza mantenimiento a licuadora a motor | X | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE LINEA DE SERVIDO |  | | | | |
| **MARCA** | NA | | **MODELO** | BJH-45 | |
| **SERIE** | NA | | | **FABRICANTE** | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | Capacidad | 110 LTS |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2024 | SE REALIZA VERIFICACION DE HORNILLAS | | X |
| 24/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA DE HORNILLAS | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE PROCESADOR |  | | | | |
| **MARCA** | NA | | **MODELO** | NA | |
| **SERIE** | NA | | | **FABRICANTE** | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | CAPACIDAD | 1 KL |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2023 | SE REALIZA VERIFICACION Y FUNCIONAMIENTO DEL MOTOR | | X |
| 24/10/2024 | SE REALIZA LIMPIEZA A MOTOR | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | COMPUTADOR RESPONSABLE DEL SERVICIO | | | | |
| **MARCA** | THINKVISION | | **MODELO** | DESKTOP | |
| **SERIE** | 1SZ4833-D10U003 | | **FABRICANTE** | LENOVO | |
| **UBICACIÓN** | OFICINA | | | | |



**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA DOS (2) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 03/05/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 01/07/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 30/08/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/10/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/12/2023 | Actualización, limpieza | | X |
| 15/02/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/04/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE<br>CONPUTADOR AUXILIAR ADMI |  | | | | |
| **MARCA** | THINKVISION | | **MODELO** | DESKTOP | |
| **SERIE** | 1SZ4833-D10U003 | | **FABRICANTE** | LENOVO | |
| **UBICACIÓN** | OFICINA | | | | |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA DOS (2) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 03/05/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 01/07/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 30/08/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/10/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/12/2023 | Actualización, limpieza | | X |
| 15/02/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/04/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE COMPUTADOR SOCIAL |  | | | | |
| **MARCA** | THINKVISION | | **MODELO** | BJH-38 | |
| **SERIE** | CN21I4S01S | | **FABRICANTE** | LENOVO | |
| **UBICACIÓN** | OFICINA | | | | |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA DOS (2) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 03/05/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 01/07/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 30/08/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/10/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/12/2023 | Actualización, limpieza | | X |
| 15/02/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/04/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE IMPRESORA |  | | | | |
| **MARCA** | SAMSUNG | | **MODELO** | DESKTOP | |
| **SERIE** | 1SZ4879-D10U003 | | **FABRICANTE** | SAMSUNG | |
| **UBICACIÓN** | OFICINA | | | | |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA DOS (2) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 03/05/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 01/07/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 30/08/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/10/2023 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/12/2023 | Actualización, limpieza | | X |
| 15/02/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| 11/04/2024 | Actualización, limpieza, antivirus | | X |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE CAMPANA |  | | | | |
| **MARCA** | INDUSTRIAL | | **MODELO** | | |
| **SERIE** | | | **FABRICANTE** | | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | | | |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA DOS (2) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2024 | SE REALIZA VRIFICACION DE VENTILADORES | | X |
| 22/10/2024 | SE REALIZA CAMBIOS DE MALLAS O ANGEOS | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

# DESCRIPCION DEL EQUIPO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE PELAPAPAS INDUSTRIAL |  | | | | |
| **MARCA** | INDUSTRIAL | | **MODELO** | | |
| **SERIE** | | | **FABRICANTE** | | |
| **UBICACIÓN** | COCINA | | Capacidad | 15 KG | |

**MANTENIMIENTO** Se recomienda mantenimiento preventivo **CADA SEIS (6) MESES**

## EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

| FECHA | DETALLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO |
|---|---|---|---|
| 23/04/2023 | SE REALIZA VERIFICACION DE MOTOR | | X |
| 24/10/2023 | SE REALIZA MANTENIMIENTO AL MOTOR | | X |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | CRONOGRAMA | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ABRIL | MAY | JUN | JUL | AGOSTO | SEPT | OCT | NOV | DIC | ENE | FEB | MAR | ABR |
| ESTUFA INDUSTRIAL 1 | X | | | | | | X | | | | | | |
| ESTUFA INDUSTRIAL 2 | X | | | | | | X | | | | | | |
| ESTUFA INDUSTRIAL 3 | X | | | | | | X | | | | | | |
| HORNO | X | | | | | | X | | | | | | |
| CAMPANA | X | | | | | | X | | | | | | |
| CONGELADOR 1 | X | | | | | | X | | | | | | |
| CONGELADOR 2 | X | | | | | | X | | | | | | |
| EQUIPO VERTICAL | X | | | | | | X | | | | | | |
| LICUADORA INDUSTRIAL | X | | | | | | X | | | | | X | |
| LICUADORA CASERA | X | | | | | | X | | | | | | |
| MUEBLE AUTO SERVICIO | X | | | | | | X | | | | | | |
| PELAPAPAS | X | | | | | | X | | | | | | |
| GRAMERA DIGITAL | X | | | | | | X | | | | | | |
| PROCESADOR | X | | | | | | X | | | | | | |
| ESTUFA 1 PUESTO | X | | | | | | X | | | | | | |
| ESTUFA 4 PUESTOS | X | | | | | | X | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **BASCULA DINAMOMETRO** | **X** | | | | **X** | | | | | | | |
| **TERMOMETROS DIGITALES** | **X** | | | | | | | | | | | |
| **COMPUTADOR 1** | | **X** | | **X** | **X** | | **X** | | **X** | | X | |
| **COMPUTADOR 2** | | **X** | | **X** | **X** | | **X** | | **X** | | X | |
| **COMPUTADOR 3** | | **X** | | **X** | **X** | | **X** | | **X** | | X | |
| **IMPRESORA** | | **X** | | **X** | **X** | | **X** | | **X** | | X | |
| **NOTA EL CRONOGRAMA QUEDA SUJETO A CAMBIOS POR MANTENIMIENTOS A ULTIMO MOMENTO QUE PUEDA SUCEDER CON LOS EQUIPOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.** | | | | | | | | | | | | |

ANEXOS

Bogotá, agosto 30 de 2023

Cuenta de cobro No. 8

**DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA**
**Art 3 Decreto 522 de 2003**

**ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

**NIT. 860013635-3**

Debe A:

**CAMILO ANDRES SILVA AYALA**
RUT: 1025417404-9

**RÉGIMEN SIMPLIFICADO**

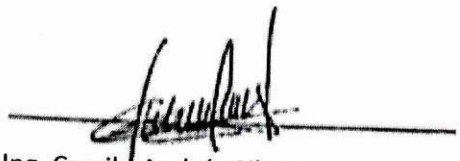
La suma de: **$ 350.000**

Valor en Letras: TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE.

Por concepto de:

Mantenimiento, actualización y limpieza de computador, impresora, actualización de antivirus en el Comedor Comunitario Juan Rey.

Cordialmente,



Ing. Camilo Andrés Silva A.
CC. 1015417404 DE Bogotá

Bogotá, 11 de octubre de 2023

Cuenta de cobro No. 8

**DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA**
**Art 3 Decreto 522 de 2003**

**ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

**NIT. 860013635-3**

Debe A:

**CAMILO ANDRES SILVA AYALA**
RUT: 1025417404-9

**RÉGIMEN SIMPLIFICADO**

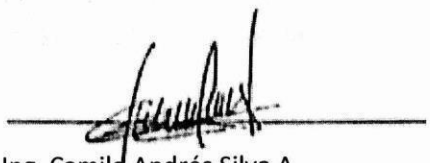
La suma de: **$ 350.000**

Valor en Letras: TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE.

Por concepto de:

Mantenimiento, actualización y limpieza de computador, impresora, actualización de antivirus en el Comedor Comunitario Juan Rey.

Cordialmente,



Ing. Camilo Andrés Silva A.
CC. 1015417404 DE Bogotá

Bogotá D.C 14 de octubre de 2023

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS
NIT 8600013635-3

DEBE A:

EFRAIN FORERO GONZALEZ
CC. 79.367.702 de Bogotá

TOTAL, A PAGAR

CIENTO NOVENTA MIL PESOS M/CTE ($190.000)

POR CONCEPTO DE:

REVISION SE REALIZA LIMPIEZA GENERAL A MOTOR Y CARGA DE GAS A CONGELADOR MIXTO Y LIMPIEZA A NEVERA VERTICAL Y NEVERA PEQUEÑA COMEDOR COMUNITARIO JUAN REY

Cordialmente;

EFRAIN FORERO GONZALEZ
CC. 79.367.702 de Bogotá
CEL. 3134585056

Bogotá D.C 22 de octubre de 2023

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS
NIT 8600013635-3

DEBE A:

CESAR AUGUSTO SEDANO RIVERA
CC. 79183000 de Sibate (Cundinamarca)

CUATROCIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($430.000)

TOTAL, A PAGAR

CUATROCIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($430.000)

POR CONCEPTO DE:

SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE ESTUFAS DEL COMEDOR COMUNITARIO DE JUAN REY, SE REALIZA LIMPIEZA A HORNILLAS, CAMBIO DE ANGEOS EN VENTILADORES DE CAMPANA

Cordialmente;

CESAR AUGUSTO SEDANO RIVERA
CC. 79183000 de Sibaté (Cundinamarca)

Bogotá D.C 24 de octubre de 2023

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS
NIT 8600013635-3

DEBE A:

CESAR AUGUSTO SEDANO RIVERA
CC. 79183000 de Sibate (Cundinamarca)

TOTAL, A PAGAR

CIENTO CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($150.000)

POR CONCEPTO DE:

REVISION DE LIMPIEZA A HORNILLA EN LINEA Y MANTENIMIENTO A MOTOR DE PROCESADOR Y PELAPAPAS COMEDOR COMUNITARIO JUAN REY

Cordialmente;

CESAR AUGUSTO SEDANO RIVERA
CC. 79183000 de Sibate (Cundinamarca)

Bogotá D.C 25  de octubre de 2023

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS
NIT 8600013635-3

DEBE A:

EFRAIN FORERO GONZALEZ
CC. 79.367.702 de Bogotá

TOTAL, A PAGAR

CIEN MIL PESOS M/CTE ($100.000)

POR CONCEPTO DE:

REVISION SE REALIZA LIMPIEZA GENERAL A MOTOR Y CAMBIO DE CUCHILLAS COMEDOR COMUNITARIO JUAN REY

Cordialmente;

EFRAIN FORERO GONZALEZ
CC. 79.367.702 de Bogotá
CEL. 3134585056

Bogotá, 11 de diciembre de 2023

Cuenta de cobro No. 9

**DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA**
**Art 3 Decreto 522 de 2003**

**ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

**NIT. 860013635-3**

Debe A:

**CAMILO ANDRES SILVA AYALA**
RUT: 1025417404-9

**RÉGIMEN SIMPLIFICADO**

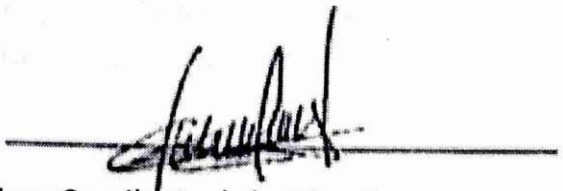
La suma de: **$ 350.000**

Valor en Letras: TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE.

Por concepto de:

Mantenimiento, actualización y limpieza de computador, impresora, actualización de antivirus en el Comedor Comunitario Juan Rey.

Cordialmente,



Ing. Camilo Andrés Silva A.
CC. 1015417404 DE Bogotá

Bogotá D.C. 11 de diciembre de 2023

Comedor comunitario Juan Rey

Yo Camilo Andrés Silva A. Ing. Electrónico de profesión, certifico que se les ha realizado el mantenimiento preventivo y actualizaciones pertinentes de antivirus a los dos equipos dispuestos para el préstamo del servicio del comedor comunitario.

Cordialmente.

Ing. Camilo Andrés Silva A.
CC. 1015417404 DE Bogotá

Bogotá, 15 de febrero de 2024

Cuenta de cobro No. 10

**DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA**
**Art 3 Decreto 522 de 2003**

**ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

**NIT. 860013635-3**

Debe A:

**CAMILO ANDRES SILVA AYALA**
RUT: 1025417404-9

**RÉGIMEN SIMPLIFICADO**

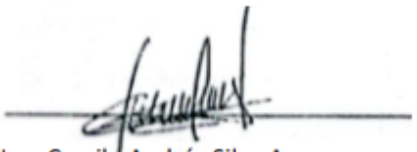
La suma de: **$ 350.000**

Valor en Letras: TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE.

Por concepto de:

Mantenimiento, actualización y limpieza de computador, impresora, actualización de antivirus en el Comedor Comunitario Juan Rey.

Cordialmente,



Ing. Camilo Andrés Silva A.
CC. 1015417404 DE Bogotá

Bogotá D.C 18 de marzo de 2024

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS
NIT 8600013635-3

DEBE A:

EFRAIN FORERO GONZALEZ
CC. 79.367.702 de Bogotá

NOVENTE MIL PESOS M/CTE ($190.000)

TOTAL A PAGAR

CIENTO NOVENTA MIL PESOS M/CTE ($190.000)

POR CONCEPTO DE:

REVISION DE MOTOR

Cordialmente;

EFRAIN FORERO GONZALEZ
CC. 79.367.702 de Bogotá
CEL. 3134585056

Bogotá, 10 de abril de 2024

Cuenta de cobro No. 11

**DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA**
**Art 3 Decreto 522 de 2003**

**ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

**NIT. 860013635-3**

Debe A:

**CAMILO ANDRES SILVA AYALA**
RUT: 1025417404-9

**RÉGIMEN SIMPLIFICADO**

La suma de: **$ 350.000**

Valor en Letras: TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE.

Por concepto de:

Mantenimiento, actualización y limpieza de computador, impresora, actualización de antivirus en el Comedor Comunitario Juan Rey.

Cordialmente,

Ing. Camilo Andrés Silva A.
CC. 1015417404 DE Bogotá

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS | **Código:**<br>**Versión:** 1<br>**Fecha:** Octubre de 2014<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** ABRIL **AÑO:** 2024

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 1 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 29 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 29 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 29 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 29 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** MARZO **AÑO:** 2024

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 4 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS

**Código:**

**Versión:** 1

**Fecha:** Octubre de 2014

Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** FEBRERO **AÑO:** 2024

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 2 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 5 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 5 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 5 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 5 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 12 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 12 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 12 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 12 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** ENERO **AÑO:** 2024

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 2 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 15 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** DICIEMBRE **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 4 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 18 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 18 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 18 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 18 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** NOVIEMBRE **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 2 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI CA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 20 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 20 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 20 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 20 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** OCTUBRE **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 3 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 3 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 3 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 3 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI CA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 23 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 23 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 23 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 23 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | X | BASCULA ANTROPOMETRI | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** SEPTIEMBRE **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 1 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 4 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 11 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 19 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 25 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 25 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 25 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 25 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** RDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** AGOSTO **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALBA ROCIO MAHECHA **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 1 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS | **Código:**<br>**Versión:** 1<br>**Fecha:** Octubre de 2014<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** RDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** JULIO **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** GERMAN AREVALO **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 1 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** RDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** JUNIO **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALEXANDER BRICEÑO **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 1 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 1 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 7 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 14 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 27 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** RDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** MAYO **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALEXANDER BRICEÑO **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 2 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 2 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 9 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 17 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 22 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 30 | | x | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

**FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS**

**Código:**
**Versión:** 1
**Fecha:** Octubre de 2014
Página: 1 de 1

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** SAN CRISTOBAL **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR

**UNIDAD OPERATIVA:** JUAN REY **OPERADOR:** RDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS **MES:** ABRIL **AÑO:** 2023

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS:** ALEXANDER BRICEÑO **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado (Kg, g) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg, g) | Peso observado | Conforme | No conforme | |
| 26 | x | | GRAMERA N.1 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | GRAMERA N.2 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | x | BASCULA DIGITAL | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| 26 | | X | BASCULA ANTROPOMETRICA | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | NINGUNA |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

**OBJETIVO**