PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO

LA SIEMBRA

COMEDOR GOVAROVA

CONVENIO - 6551 2023

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 maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa.

3. RESPONSABLES

Responsable del servicio
Personal manipulador de alimentos
Personal idóneo para realizar el, manteamiento en los equipos

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 Programa de Alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

Este programa será descrito en el presente documento, nuestro 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 los comedores.

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, 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.

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:

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con 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 manutenciones aplicara para los comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada uno 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 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.

CRONOGRAMA DE MANTEMINETOS
COMEDOR GOVAROVA

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 6551 de 2023
CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

AÑO 2023

TIPO	EQUIPO	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO			
ESTUFAS	Estufa enana (1 Puesto)									X							
	Estufa grande 4 Puestos									X							
FRIO	Equipo de Congelación No. 1												X				
	Equipo de Congelación No.2												X				
	Equipo de Congelación No.3												X				
	Equipo de Refrigeración No. 1												X				
	Equipo de Refrigeración No. 2												X				
	Equipo de Refrigeración No. 3												X				
	Equipo de Refrigeración No. 4												X				
MEDIDAS	Gramera Eléctrica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Termómetros	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Báscula Personas							X							X		
	Báscula Eléctrica Alimentos							X							X		
COMPUTO	Computador del Área				X					X							
	Computador del Área Social				X					X							
	UPS - Área Coordinación				X					X							
	UPS - Área Social				X					X							
	Impresora				X					X							
LICUADO	Licuadora Casera										X						
	Licuadora Industrial						X									X	
OLLAS	Olla Express 1										X						
	Olla Express 2										X						
	Olla Express 3										X						

TIPO	EQUIPO	AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE			
ESTUFAS	Estufa enana (1 Puesto)	X								X							
	Estufa grande 4 Puestos	X								X							
FRIO	Equipo de Congelación No. 1								X								X
	Equipo de Congelación No.2								X								X
	Equipo de Congelación No.3								X								X
	Equipo de Refrigeración No. 1								X								X
	Equipo de Refrigeración No. 2								X								X
	Equipo de Refrigeración No. 3								X								X
	Equipo de Refrigeración No. 4								X								X
MEDIDAS	Gramera Eléctrica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Termómetros	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Báscula Personas						X								X		
	Báscula Eléctrica Alimentos						X								X		
COMPUTO	Computador del Área	X								X							
	Computador del Área Social	X								X							
	UPS - Área Coordinación	X								X							
	UPS - Área Social	X								X							
	Impresora	X								X							
LICUADO	Licuadora Casera		X									X					
	Licuadora Industrial							X								X	
OLLAS	Olla Express 1		X								X						
	Olla Express 2		X								X						
	Olla Express 3		X								X						

TIPO	EQUIPO	DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL			
ESTUFAS	Estufa enana (1 Puesto)	X								X								X			
	Estufa grande 4 Puestos	X								X								X			
FRIO	Equipo de Congelación No. 1								X								X				
	Equipo de Congelación No.2								X								X				
	Equipo de Congelación No.3								X								X				
	Equipo de Refrigeración No. 1								X								X				
	Equipo de Refrigeración No. 2								X								X				
	Equipo de Refrigeración No. 3								X								X				
	Equipo de Refrigeración No. 4								X								X				
MEDIDAS	Gramera Eléctrica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Termómetros	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Báscula Personas						X								X						
	Báscula Eléctrica Alimentos						X								X						
COMPUTO	Computador del Área	X								X								X			
	Computador del Área Social	X								X								X			
	UPS - Área Coordinación	X								X								X			
	UPS - Área Social	X								X								X			
	Impresora	X								X								X			
LICUADO	Licuadora Casera		x								x								x		
	Licuadora Industrial							X								X					
OLLAS	Olla Express 1		X								X								X		
	Olla Express 2		X								X								X		
	Olla Express 3		X								X								X		

Página 1



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 control 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.

Para programar el mantenimiento preventivo se tendrá en cuenta el cronograma describiendo las actividades a realizar.



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 supervisión en campo y se realizará el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizará en el punto de atención y/o en un centro técnico.

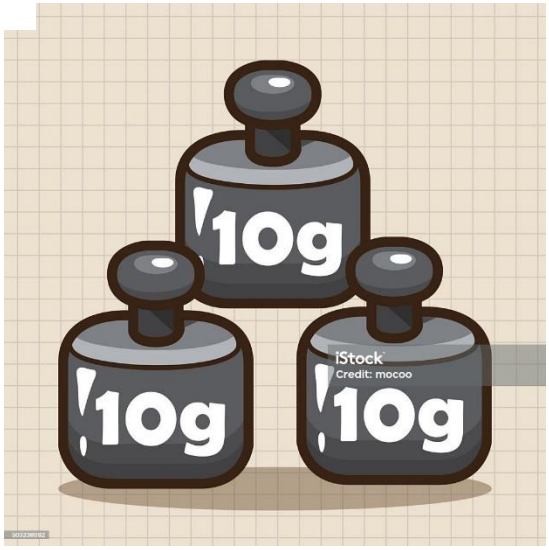
Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.



7.2 PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada que sea necesario. 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.





7.3 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SUAPLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, quienes serán los primeros en conocer por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios. Una vez identificadas las anomalías, se informará al coordinador y este a su vez al servicio técnico para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.



7.4 DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

Los valores representados por una medida materializada o material de referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procediendo a su ajuste o expresando esta correspondencia por medio de tablas o curvas de corrección.

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición conla medida correspondiente de un patrón de La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

Con la calibración se busca mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

7.4.1 PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- Realizar la calibración de un nuevo instrumento. Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalabre.
- Cambios de temperatura.



FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS

FECHA 3 DE ABRIL 2024

Diseño web, redes y soporte especializado

Cuenta de Cobro

Corporación para el desarrollo social y comunitario
La siembra

NIT: 830145844-3

DEBE A:

Jorge Leonardo Galarza Morales

Nit: 1012365818 - 9

LA SUMA DE:

Doscientos Sesenta Mil Pesos ($260.000)

Por Concepto de:

-soporte y manteamiento 2 PCS

-Mantenimiento y limpieza general a impresora CANON

- UPS mantenimiento correctivo comedor GOVAROVA

Nota: Me acojo a la ley 1450 del 2011 ya que mis ingresos mensuales no superan los 300 UVT

Cordialmente:

Ing Jorge leonardo Galarza
cc. 1'012.365.818

Calle 74 bis #87c-33 sur Bosa san Bernardino, Bogotá DC
Ingjorge@galarzasystemindustries.com cel: 3214482317

Powered by CamScanner

CUENTA DE COBRO

CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL

Y COMUNITARIO LA SIEMBRA

DEBE A:

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

En cumplimiento del parágrafo 2 del artículo 383 ETN informo que no he contratado
o vinculado 2 o más trabajadores asociados a la actividad

La suma de $ 120.000 (CIENTO CINCUENTA MIL PESOS)

Por concepto de:

* Mantenimiento preventivo de estufa enana 1 puesto y estufa grande 4 puestos para el comedor Govarova

En el comedor cocina popular Govarova 4 de abril de 2024.



CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

Powered by CamScanner

CUENTA DE COBRO

CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL

Y COMUNITARIO LA SIEMBRA

DEBE A:

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

La suma de $ 100.000 (CIEN MIL PESOS)

Por concepto de:

* Mantenimiento de licuadora casera (afilar cuchillas).

En el comedor cocina popular Govarova 05 de ABRIL de 2024.

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

Powered by CamScanner

CUENTA DE COBRO

CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL

Y COMUNITARIO LA SIEMBRA

DEBE A:

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

La suma de $ 100.000 (CIEN MIL PESOS)

Por concepto de:

* Mantenimiento de 3 ollas exprés (limpieza cambio de pito y caucho).

En el comedor cocina popular Govarova 06 de ABRIL de 2024.

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

Powered by CamScanner

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	BALANZA DIGITAL		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	
		CAPACIDAD	180 KG
		MODELO:	CR202332 3 V
CARACTERISTICAS	PESO INICIAL: 7KG CAPACIDAD; 180KG GRADUACIÓN: 0.1KG PANTALLA: 4 DÍGITOS LCD PODER: 3 V CR2032 BATERÍA DE LITIO TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO: 8 SEGUNDOS PANTALLA DE BAJO VOLTAJE: «LO» VISUALIZACIÓN DE ERROR: «ERR» PANTALLA CON SOBREPESO: «O-LD		
UBICACIÓN:	OFICINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:	7 A 180 KGg	Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

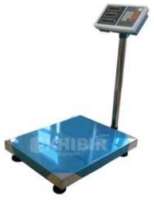
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
24	5	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
6	7	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
11	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
15	11	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
10	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
13	3	2024	CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	BALANZA DIGITAL		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	
		MODELO:	CR2032 3 V
		CAPACIDAD	150 KGS
		NUMERO SERIE:	
CARACTERISTICAS	Información técnica - Dimensiones: 40 x 30 cm - Capacidad: 150kg Alimentación: 110v		
UBICACIÓN:	BODEGA DE ALIMENTOS		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA						
Día	Mes	Año	OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	
24	5	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
6	7	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
11	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
15	11	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
10	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
13	3	2024	CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	GRAMERA		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	KALLEY
		MARCA:	KALLEY
KALLEY		MODELO:	
		CAPACIDAD	500 GRS
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:			
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
24	5	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
6	7	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
11	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
15	11	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
10	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
13	3	2024	CALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CARLOS IVAN LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	COMPUTADOR ESCRITIORIO

PROVEEDOR	FABRICANTE: LENOVO
	MARCA: LENOVO
	MODELO: 15-dg000lia/input 19,5 v
ID: 4PF83LA#ABM	NUMERO SERIE: 8069202m19/RTL8821CE

CARACTERISTICAS	Procesador Intel Pentium J5040 Quad core Frecuencia Min 2.0GHZ Fercuencia Max 3.2GHZ Memoria8 GB de RAM DDR4-2400 MHz (2 x 4 GB)Tarjeta gráficaGráficos Intel® UHD 605Almacenamiento internoDisco duro SATA de 1 TB y 7200 rpmRanuras de expansión2 M.2 (1 para SSD, 1 para WLAN)Interfaz de redLAN 10/100/1000 GbE integradaConexión inalámbricaCombo Realtek 802.11a/b/g/n/ac (1x1) Wi-Fi® y Bluetooth® 4.2Unidad ópticaGrabador de DVDDispositivo con tarjeta de memoriaLector de tarjetas de memoria 3 en 1perifericosTeclado negro USB con cableMouse HP negro con cableMonitor HP V22FHD 21.5
UBICACIÓN:	SALON GENERAL
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	GARANTIA Y SOPORTE TECNICO/ FACTURA

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
24	4	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
5	6	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
2	8	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
5	10	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
9	12	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
3	2	2024	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
3	4	2024	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	COMPUTADOR ESCRITIORIO

PROVEEDOR	FABRICANTE: LENOVO
	MARCA: LENOVO
	MODELO: 15-dg000lia/input 19,5 v
ID: 4PF83LA#ABM	NUMERO SERIE: 8069202m19/RTL8821CE

CARACTERISTICAS	Procesador Intel Pentium J5040 Quad core Frecuencia Min 2.0GHZ Fercuencia Max 3.2GHZ Memoria8 GB de RAM DDR4-2400 MHz (2 x 4 GB)Tarjeta gráficaGráficos Intel® UHD 605Almacenamiento internoDisco duro SATA de 1 TB y 7200 rpmRanuras de expansión2 M.2 (1 para SSD, 1 para WLAN)Interfaz de redLAN 10/100/1000 GbE integradaConexión inalámbricaCombo Realtek 802.11a/b/g/n/ac (1x1) Wi-Fi® y Bluetooth® 4.2Unidad ópticaGrabador de DVDDispositivo con tarjeta de memoriaLector de tarjetas de memoria 3 en 1perifericosTeclado negro USB con cableMouse HP negro con cableMonitor HP V22FHD 21.5

UBICACIÓN:	SALON GENERAL
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	GARANTIA Y SOPORTE TECNICO/ FACTURA

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
24	4	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
5	6	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
2	8	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
5	10	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
9	12	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
3	2	2024	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
3	4	2024	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	IMPRESORA		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	CANNON
		MARCA:	CANON
CANON		MODELO:	C462H 100-240 V
		VELOCIDAD	1 HOJA EN 20 SEGUNDOS
		NUMERO SERIE:	S25K490681
ACCESORIOS:	CARTUCHOS		
UBICACIÓN:	SALON GENERAL		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:			

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
24	4	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
5	6	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
2	8	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
5	10	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
9	12	2023	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
3	2	2024	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO
3	4	2024	MANTENIMIENTO	Jorge Leonardo Galarza Moralez	1,012,365,818	EN BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	UPS		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	FORZA
		MARCA:	FORZA
FORZA		MODELO:	NT 751
		CAPACIDAD	500w-1000W
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		UPS Forza 750VA 6 Salidas NT-751 (375W) UPS Interactiva	
UBICACIÓN:		OFICINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
24	4	2023	MANTENIMIENTO	1,012,365,818	1	EN BUEN ESTADO
5	6	2023	MANTENIMIENTO	1,012,365,818	2	EN BUEN ESTADO
2	8	2023	MANTENIMIENTO	1,012,365,818	2	EN BUEN ESTADO
5	10	2023	MANTENIMIENTO	1,012,365,818	2	EN BUEN ESTADO
9	12	2023	MANTENIMIENTO	1,012,365,818	2	EN BUEN ESTADO
3	2	2024	MANTENIMIENTO	1,012,365,818	2	EN BUEN ESTADO
3	4	2024	MANTENIMIENTO	1,012,365,818	2	EN BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	ESTUFA INDUSTRIAL DE UN PUESTO		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	NO REGISTRA
		MODELO:	AISI 304
		NUMERO SERIE:	
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	SIN ANEXOS		

DATOS TÉCNICOS

ACCESOSRIOS	Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 22 satinado. Tres fogones dobles con quemador	Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
3	6	2023	Mantenimineto	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
1	8	2023	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
3	10	2023	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
4	12	2023	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
2	2	2024	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
4	4	2024	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	ESTUFA INDUSTRIAL DE UN PUESTO		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	NO REGISTRA
		MODELO:	AISI 304
		NUMERO SERIE:	
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	SIN ANEXOS		

DATOS TÉCNICOS

ACCESOSRIOS	Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 22 satinado. Tres fogones dobles con quemador	Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	año				
3	6	2023	Mantenimineto	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
1	8	2023	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
3	10	2023	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
4	12	2023	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
2	2	2024	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado
4	4	2024	Mantenimiento boquillas, fistos, palanca, tuberia	Carlos Ivan Lopez	80,207,230	En buen estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	LICUADORA INDUSTRIAL	
INDUSTRIAS VARGAS	FABRICANTE:	IND. VARGAS
	MARCA:	
	MODELO:	CR2032 3 V
	CAPACIDAD	20 LTS
	NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		
UBICACIÓN:	COCINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	SIN ANEXOS	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:	Resolución:
Rango de medida:	Clase de exactitud:

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
8	5	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80207230	EN BUEN ESTADO
20	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80207230	EN BUEN ESTADO
21	7	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80207230	EN BUEN ESTADO
20	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80207230	EN BUEN ESTADO
20	11	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80207230	EN BUEN ESTADO
23	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	80207230	EN BUEN ESTADO
21	3	2024	LIMPIEZADE MOTOR Y AFILAMIENTO DE CUCHILLAS	CARLOS IVAN LOPEZ	80207230	EN BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	LICUADORA PEQUEÑA		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	SAMSUNG
		MARCA:	SAMSUNG
KALLEY		MODELO:	
		CAPACIDAD	1.5 LTS
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		Motor y vaso de vidrio.	
UBICACIÓN:		COCINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

Licuad						
Día	Mes	Año	OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
8	5	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	X	EN BUENAS CONDICINES
20	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	x	EN BUENAS CONDICINES
10	8	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	x	EN BUENAS CONDICINES
15	12	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS IVAN LOPEZ	x	EN BUENAS CONDICINES
7	2	2024	Mantenimiento, limpieza de motor y afilar cuchillas	CARLOS IVAN LOPEZ	x	EN BUENAS CONDICINES
5	4	2024	Mantenimiento, limpieza de motor y afilar cuchillas	CARLOS IVAN LOPEZ	x	EN BUENAS CONDICINES

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	CONGELADOR

PROVEEDOR		FABRICANTE:	IN	COL CEROS
		MARCA:		ELECTROLUX
		MODELO:		
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449		CAPACIDAD		240LTS
		NUMERO SERIE:		

CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida	CANTIDAD	2

UBICACIÓN:	BODEGA
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	CONGELADOR

PROVEEDOR	FABRICANTE: IN	COL CEROS
	MARCA:	ELECTROLUX
	MODELO:	
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449	CAPACIDAD	240LTS
	NUMERO SERIE:	

CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida	CANTIDAD	2

UBICACIÓN:	BODEGA
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA						
Día	Mes	Año	OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	CONGELADOR

PROVEEDOR		
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449	FABRICANTE: IN	COL CEROS
	MARCA:	ELECTROLUX
	MODELO:	
	CAPACIDAD	240LTS
	NUMERO SERIE:	

CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida	CANTIDAD	2

UBICACIÓN:	BODEGA
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	CONGELADOR CHALLENGER

PROVEEDOR		
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449	FABRICANTE: IN	COL CEROS
	MARCA:	CALLENGER
	MODELO:	
	CAPACIDAD	240LTS
	NUMERO SERIE:	

CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida	CANTIDAD	2

UBICACIÓN:	BODEGA
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLO LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	REFRIGERADOR

PROVEEDOR	
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449	FABRICANTE: COL CEROS MARCA: ELECTROLUX MODELO: CAPACIDAD 780 LTS NUMERO SERIE:

CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida	CANTIDAD	3

UBICACIÓN:	BODEGA
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:	Resolución:
Rango de medida:	Clase de exactitud:

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA						
Día	Mes	Año	OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICAD	RESULTADOS
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	REFRIGERADOR

PROVEEDOR		
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449	FABRICANTE:	COL CEROS
	MARCA:	ELECTROLUX
	MODELO:	
	CAPACIDAD	200 LTS
	NUMERO SERIE:	

CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida	CANTIDAD	3

UBICACIÓN:	BODEGA
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:	Resolución:
Rango de medida:	Clase de exactitud:

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICAD	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	REFRIGERADOR

PROVEEDOR		
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449	FABRICANTE:	COL CEROS
	MARCA:	ELECTROLUX
	MODELO:	
	CAPACIDAD	200 LTS
	NUMERO SERIE:	

CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida	CANTIDAD	3

UBICACIÓN:	BODEGA
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:	Resolución:
Rango de medida:	Clase de exactitud:

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICAD	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	NEVERA HACEB		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	HACEB
		MARCA:	HACEB
HACEB		MODELO:	H616FT22
		CAPACIDAD	209 Lts
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		Nevera HACEB modelo H6161FT22 Volumen de almacenamiento 204,9 litros Sistema de deshielo: Semiautomático	
UBICACIÓN:		BODEGA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
26	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
30	9	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
29	1	2024	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
16	2	2024	CALIBRACIÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

Ventil	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	VENTILADOR DE PEDESTAL		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	RECCO
		MARCA:	RECCO
RECCO		MODELO:	DE MESA
		CAPACIDAD	40 WATS
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:			
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	VENTILADOR DE PARED		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	SAMURAI
		MARCA:	SAMURAI
SAMURAI		MODELO:	PARED
		CAPACIDAD	50 W
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:			
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	OLLAS EXPRES		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	IMUSA
		MARCA:	IMUSA
IMUSA		MODELO:	52463
		CAPACIDAD	
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		PITO CAUCHO MANGO EN PLASTICO	
UBICACIÓN:		COCINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
9	6	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
10	8	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
10	10	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
26	12	2023	MANTENIMIENTO	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
7	2	2024	Mantenimiento, limpieza cambio de pito y caucho.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
6	4	2024	Mantenimiento, limpieza cambio de pito y caucho.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	CAMPANA EXTRACTORA		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	INDUSTRIAS VARGAS
		MARCA:	GENERICA
INDUSTRIAS VARGAS		MODELO:	SKU-S5115
		CAPACIDAD	60-110 WATS
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		NO	
UBICACIÓN:		COCINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				

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 TERMÓMETROS

Código: 72
Versión: 3
Fecha: Abril de 2012
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: ABRIL- 2024

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
01	04	Caliente	18,7°c	89,5°c	Luisa Sabogal	Ninguna
01	04	Frío	17,5°c	0,1°c	Luisa Sabogal	Ninguna
08	04	Caliente	19,5°c	90°c	Luisa Sabogal	Ninguna
08	04	Frío	15,6°c	85,6°c	Luisa Sabogal	Ninguna
15	04	Caliente	19,6°c	90,2°c	Luisa Sabogal	Ninguna
15	04	Frío	16,8°c	0,1°c	Luisa Sabogal	Ninguna
22	04	Caliente	19,8°c	90,1°c	Midori Galindo	Ninguna
22	04	Frio	16,4°c	0,1°c	Midori Galindo	Ninguna

OBJETIVO

Revisar semanalmente si los instrumentos para la toma de temperatura se encuentran verificados y registran las temperaturas reales de los equipos.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIA

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: ABRIL - 2024

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ — 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	
01	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
01		X	M. P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
01		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
08	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
08		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
08		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
15	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
15		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
15		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
22	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
22		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
22		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE:_____

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — **OPERADOR:** CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — **AÑO:** MARZO - 2024

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ — **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	
04	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
04		X	mp	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
04		X	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
11	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
11		X	MP	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
11		X	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
18	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
18		X	m.p	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
18		X	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE: Luisa Sabogal

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 TERMÓMETROS	**Código:** 72 **Versión** 3 **Fecha:** Abril de 2012 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: MARZO - 2024

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
04	03	Caliente	19,5°c	81,9°c	Lusa Sabogal	Ninguna
04	03	Frío	17,8°c	0,1°c	Lusa Sabogal	Ninguna
11	03	Caliente	20,2°c	83,2°c	Lusa Sabogal	Ninguna
11	03	Frio	16,7°c	0,1°c	Lusa Sabogal	Ninguna
15	03	Caliente	18,9°c	90,4°c	Lusa Sabogal	Ninguna
18	03	Frio	16,5°c	0,1°c	Lusa Sabogal	Ninguna.

OBJETIVO

Revisar semanalmente si los instrumentos para la toma de temperatura se encuentran verificados y registran las temperaturas reales de los equipos.

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: FEBRERO - 2024

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BASCULA		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	
05	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
05		X	m.p	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
05		X	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
12	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
12		X	m.p	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
12		X	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
19	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
19		X	m.p	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
19		X	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
26	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
26		X	m.p	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
26		X	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna.

FIRMA DEL RESPONSABLE: Luisa Sabogal

Powered by CamScanner

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 TERMÓMETROS

Código: 72
Versión: 3
Fecha: Abril de 2012
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: FEBERO- 2024

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
05	02	Caliente	19,5°c	81,9°c	Luisa Sabogal	Ninguna
05	02	Frío	17,8	0,1°c	Luisa Sabogal	Ninguna
12	02	Caliente	19,3°c	83,6°c	Luisa Sabogal	Ninguna
12	02	Frío	15,6°	0,1°	Luisa Sabogal	Ninguna
19	02	Caliente	18,6°c	90°c	Luisa Sabogal	Ninguna
19	02	Frío	16,8°	0,1°	Luisa Sabogal	Ninguna
26	02	Caliente	19,7°c	82,7°c	Luisa Sabogal	Ninguna
26	02	Frío	16,4°c	0,1°c	Luisa Sabogal	Ninguna

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: ENERO - 2024

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: MICHAEL GALINDO GOMEZ — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BASCULA		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		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
2		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
2		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
9	x		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
9		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
9		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
15	x		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
15		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
15		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
22	x		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
22		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
22		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
29	x		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
29		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
29		x	usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jorge Sabogal

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	Código: 72 Versión: 3 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: ENERO - 2024

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
2	1	Frio.	19.2°c	0.1°c	Michael Galindo	
2	1	Caliente.	19.6°c	91.6°c	Michael Galindo	
9	1	Frio	19.1°c	0.1°c	Michael Galindo	
9	1	Calindo	19,3°c	91,4°c	Michael Galindo	
15	1	Frio	19.1°c	0.1°c	Michael Galindo	
15	1	Caliente	18.6°c	90.8°c	Michael Galindo	
22	1	Frio.	19.2°c	0.1°c	Michael Galindo	
22	1	Caliente	19.0°c	91.°c	Michael Galindo	
29	1	Frio	18,5	0,1°c	Luisa Sabogal	Luisa Sabogal
29	1	Caliente	19,7°c	92,3°c	Luisa Sabogal	Luisa Sabogal

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: DICIEMBRE - 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: MICHAEL GALINDO GOMEZ — 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		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
1		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
1		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
11	x		Porciones.	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
11		x	MP.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
11		x	Usuarios.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
18	x		Porciones.	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
18		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
18		x	Usuarios.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
26	x		Porciones.	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
26		x	MP	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
26		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

Powered by CamScanner

ALCALDIA 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 TERMÓMETROS

Código:	72
Versión:	3
Fecha:	Abril de 2012
Página:	1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: DICIEMBRE - 2023

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
4	12	Frio	19.6°c	0.1°c	Michael Galindo	
4	12	Caliente	18.7°c	91.8°c	Michael Galindo	
11	12	Frio.	19.4°c	0.1°c.	Michael Galindo	
11	12	Caliente	18.4°c	91.4°c	Michael Galindo	
18	12	Frio.	18.7°c	0.1°c	Michael Galindo	
18	12	Caliente	19.6°c	91.8°c	Michael Galindo	
26	12	Frio	18.2°c	0.1°c	Michael Galindo	
26	12	Caliente	18.9°c	91.4°c	Michael Galindo	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: 72 Versión: 3
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — **SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — **AÑO: NOVIEMBRE - 2023**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
1	11	Frio.	19.8	0,1°c	Michael Galindo	[firma]
1	11	Caliente	18.6	91.2°c	Michael Galindo	[firma]
7	11	Frio	20,1	0.1°c	Michael Galindo	[firma]
7	11	Caliente	19,3	90,8°c	Michael Galindo	[firma]
14	11	Frio.	19,6	0.1°c	Michael Galindo	[firma]
14	11	Caliente	19,0	91,4°c	Michael Galindo	[firma]
20	11	Frio	19,7	0,1°c	Michael Galindo	[firma]
20	11	Caliente.	18,6.	91,6°c	Michael Galindo	[firma]
27	11	Frio.	18,4	0,1°c	Michael Galindo	[firma]
27	11	Caliente	18,9	91,4°c	Michael Galindo	[firma]

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: NOVIEMBRE - 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: MICHAEL GALINDO GOMEZ — 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		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
1		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
1		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
7	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
7		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
7		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
14	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
14		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
14		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
20	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
20		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
20		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
27	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
27		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
27		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

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 TERMÓMETROS

Código: 72
Versión: 3
Fecha: Abril de 2012
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: OCTUBRE - 2023

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
2	10	Caliente	17.9°c	89.3°c	Michael Galindo	Ninguna
2	10	Frio.	17.7°c	0.5°c	Michael Galindo	Ninguna
9	10	Caliente.	18.6°c	87.°c	Michael Galindo	Ninguna
9	10	Frio.	18.1°c	0.1°c	Michael Galindo	Ninguna
17	10	Caliente.	17.1°c	90.1°c	Michael Galindo	Ninguna
17	10	Frio.	17.0°c	0.1°c	Michael Galindo	Ninguna
23	10	Caliente	18.6°c	91.6°c	Michael Galindo	Ninguna.
23	10	Frio.	18.1°c	0.1°c	Michael Galindo	Ninguna.
30	10	Caliente	17.6.	91.6°c	Michael Galindo	Ninguna
30	10	Frio.	17.5	0.1°c	Michael Galindo	Ninguna

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: OCTUBRE - 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: MICHAEL GALINDO GOMEZ — 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		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
2		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
2		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
9	x		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
9		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
9		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
16	x		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
16		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
16		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
23	x		Porcions	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna.
23		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
23		x	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
30	x		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
30		x	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
30		x	Usuarios Porción	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA 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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: SEPTIEMBRE - 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: MICHAEL GALINDO GOMEZ — 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		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
4		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
4		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
11	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
11		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna.
11		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	2		Ninguna
18	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
18		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
18		X	MP	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
25	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
25		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
25		X	MP	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS

Código: 72
Versión: 3
Fecha: Abril de 2012
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: SEPTIEMBRE - 2023

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
4	9	Caliente.	18.6°c	89.4°c	Michael Galindo	Ninguna
4	9	Frio	17.2°c	0,3°c	Michael Galindo	Ninguna.
11	9	Caliente	19.6°c	90.2°c	Michael Galindo	Ninguna
11	9	Frio	19.6°c	0,1°c	Michael Galindo	Ninguna
18	9	Caliente	19.6°c	87.6°c	Michael Galindo	Ninguna
18	9	Frio	19.4°c	0,2°c	Michael Galindo	Ninguna
25	9	Caliente	19.4°c	89.1°c	Michael Galindo	Ninguna
25	9	Frio	17.6°c	0,1°c	Michael Galindo	Ninguna

20/09/2023

Powered by CamScanner

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 TERMÓMETROS**	Código: 72 Versión: 3 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — **SERVICIO SOCIAL** COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — **AÑO:** AGOSTO - 2023

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
8	8	Caliente.	17.6°c	81.6°c	Michael Galindo	Ninguna
8	8	Frio.	17.9°c	3.4°c	Michael Galindo	Ninguna.
14	8	Caliente	18.4°c	83.4°c	Michael Galindo	Ninguna
14	8	Frio	19.4°c	2.5°c	Michael Galindo	Ninguna
22	8	Caliente	18.6°c	91.0°c	Michael Galindo	Ninguna
22	8	Frio.	17.9°c	0,8°c	Michael Galindo	Ninguna
28	8	Caliente.	17.6°c	91.6°c	Michael Galindo	Ninguna
28	8	Frio.	17.8°c	0,3°c	Michael Galindo	Ninguna.

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: AGOSTO - 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: MICHAEL GALINDO GOMEZ — 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	
8	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna.
8		X	MP	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
8		X	Publicidades	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna.
14	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
14		X	MP	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
14		X	Participantes	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
22	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
22		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
22		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna
28	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna.
28		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna.
28		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: JULIO- 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ — 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		Raciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
1		X	M P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
1		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
8	X		Raciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
8		X	M.P.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
8		X	Raciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
15	X		Raciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
15		X	M.P.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
15		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
22	X		Raciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
22		X	M.P.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
22		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
29	X		Raciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
29		X	M.P.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
29		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

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 TERMÓMETROS	Código: 72 Versión: 3 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — AÑO: JULIO 202.

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
1	07	Frio	18,0	0,1	Michal Galindo	
1	07	Caliente	59,3	90,2	Michael Galindo	
8	07	Frio	18,0	0,1	Michal Galindo	
8	07	caliente	57,4	90,4	Michal Galindo	
15	07	Frio	19,3	0,1	Michal Galindo	
15	07	Caliente	59,6	90,6	Michal Galindo	
22	07	Frio	18,4	0,1	Michael Galindo	
22	07	Caliente	59,4	91,1	Michal Galindo	
29	07	Frio.	18,1	0,1	Michal Galindo	
29	07	Caliente.	59,1	90,3	Michal Galindo	

OBJETIVO

Revisar semanalmente si los instrumentos para la toma de temperatura se encuentran verificados y registran las temperaturas reales de los equipos.

Powered by CamScanner

ALCALDIA 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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: JUNIO 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ — 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		Raciones	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
3		X	MP	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
3		X	Usuarios	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
10	X		Raciones	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
10		X	MP	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
10		X	Usuarios	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
17	X		Raciones	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
17		X	MP	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
17		X	Usuarios	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
24	X		Raciones	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
24		X	MP	2	2	C		1	1	C		1	1	C		
24		X	Usuarios	2	2	C		1	1	C		1	1	C		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

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 TERMÓMETROS

Código: 72
Versión: 3
Fecha: Abril de 2012
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: Junio 2023

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
3	06	Frio	17.2	0.1	Michael Galindo	
3	06	Caliente	18.2	90.3	Michael Galindo	
10	06	Frio	19.6	0.1	Michael Galindo	
10	06	Caliente	17.3	90.4	Michael Galindo	
17	06	Frio	19.2	0.1	Michael Galindo	
17	06	Caliente	19.8	90.1	Michael Galindo	
24	06	Frio	17.6	0.1	Michael Galindo	
24	06	Caliente	19.4	86.7	Michael Galindo	

OBJETIVO

Revisar semanalmente si los instrumentos para la toma de temperatura se encuentran verificados y registran las temperaturas reales de los equipos.

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: MAYO 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ — 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	
6	X		porciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
6		X	m.p.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
6		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
13	X		porciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
13		X	M.P	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
13		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
20	X		porciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
20		X	M.P.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
20		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
27	X		porciones	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
27		X	M.P.	2	2	C		2	2	C		2	2	C		
27		X	Usuarios	2	2	C		2	2	C		2	2	C		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner

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 TERMÓMETROS

Código: 72	
Versión: 3	
Fecha: Abril de 2012	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — AÑO: Mayo 2023

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
6	05	Frio	18.2	0.1	Michael Galindo	
6	05	Caliente	20.0	91.	Michael Galindo	
13	05	Frio	19.3	0.0	Michael Galindo	
13	05	Caliente	19.9	85.	Michael Galindo	
20	05	Frio	18.0	00	Michael Galindo	
20	05	Caliente	18.9	83	Michael Galindo	
27	05	Frio	18.1	0.1	Michael Galindo	
27	05	Caliente.	19.9	84	Michael Galindo	

OBJETIVO

Revisar semanalmente si los instrumentos para la toma de temperatura se encuentran verificados y registran las temperaturas reales de los equipos.

Powered by CamScanner

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: RAFAEL URIBE URIBE — SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA — AÑO: 2023 Abril

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: MICHAEL GALINDO GOMEZ — 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	
24	X		Porciones.	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
24	X		Porciones	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
24		X	M.P	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna
24		X	Usuarios.	1	1	C		1	1	C		1	1	C		Ninguna.

FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

Powered by CamScanner

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 TERMÓMETROS	Código: 72 Versión: 3 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA

AÑO: ABRIL - 2023

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
24	04	Caliente	21,4°c	85,3°c	Michael Galindo	Ninguna
24	04	Frio	20,2°c	6,0°c	Michael Galindo	Ninguna