MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE

ASOINCO

INTRODUCCIÓN

Todos los equipos utilizados en el procesamiento o preparación de alimentos dependen de las materias primas o insumos y de la máxima capacidad de producción prevista. El diseño y mantenimiento debe contribuir a mantener condiciones óptimas de higiene, tanto en los procesos como en las preparaciones finales.

Con respecto al mantenimiento, éste debe ser un sistema que permita estandarizar los pasos o procedimientos para llevar a cabo tareas administrativas y operativas relacionadas con la vigilancia y control de los equipos pertenecientes a un servicio de alimentos.

Para efectos de este manual, se utiliza la palabra equipo definida en el decreto 3075, como: “el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.”

En este manual se presentan los procedimientos establecidos en la adecuada administración de los equipos. Asimismo, se hace referencia sobre las actividades específicas para cada equipo disponible en el Comedor Comunitario.

PROCEDIMIENTOS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE LOS EQUIPOS

1. Inventario de Equipos:

Se define como la descripción cualitativa y cuantitativa de cada uno de los equipos disponibles en el servicio de alimentos. Sobre este se basa la planeación, programación, adquisición de partes o elementos y la ejecución de acciones operativas.

Objetivos:

- Determinar la cantidad y estado de los equipos presentes en el Comedor Comunitario.
- Disponer de información que permita la planificación operativa para la reposición y/o reparación de los equipos.

Procedimientos:

El inventario de los equipos debe realizarse con una periodicidad de dos (2) meses como máximo, en un momento diferente a la prestación del servicio a los usuarios, de tal manera que no afecte la operación del Comedor.

Todos los elementos deben estar ubicados en su sitio habitual, lo cual permite una mejor referenciación de los mismos.

El coordinador del Comedor es la persona que debe liderar la ejecución de esta labor. Para facilitar el desarrollo de esta actividad, por lo menos uno de los operarios de cocina debe estar presente, con el fin de dar razón de la ubicación de los elementos, así como de dar cuenta sobre la pérdida o daños presentados en los equipos.

Es de vital importancia que el personal que labora en el Comedor comprenda que la falta o daño de un equipo puede afectar la prestación efectiva del servicio, así como la calidad del mismo.

En caso de encontrar elementos faltantes o daños no reportados previamente, debe determinarse las causas o motivos por las cuales se presentaron estos hechos y las correspondientes responsabilidades. Luego, la administración del Comedor debe elaborar un plan de contingencia, ya sea

de mantenimiento correctivo de equipos o reposición de elementos mediante su compra. Es importante tener en cuenta el presupuesto destinado para esta actividad.

Como elemento de registro se debe utilizar el Formato No. 1 “Control de Inventario de Equipos”, el cual cuenta con las instrucciones de diligenciamiento del mismo.

En caso de compra o reposición de un equipo (Ver también: Hoja de Vida de Equipos), éste debe ser anexado al inventario disponible a la fecha, en un formato adjunto registrando la fecha de compra del mismo.

2. Hoja de Vida de Equipos[1]:

Es el registro sobre la información básica y especifica de cada elemento presente en el Comedor. Además, es la herramienta que permite recopilar cada acción de mantenimiento preventivo o correctivo realizada sobre los mismos. Mediante este registro, se puede determinar y/o decidir durante el transcurso del tiempo, el estado físico-funcional del equipo, necesidad de eliminación o reemplazo, análisis de costo/beneficio, entre otros.

Objetivos:

- Describir las características generales de los equipos, así como la incidencia y frecuencia de las fallas.
- Resumir las actividades de mantenimiento preventivo o correctivo de los equipos.

Procedimientos:

Todos los equipos presentes en el Comedor deben tener una Hoja o ficha de Vida. Esta se debe diligenciar a todo equipo nuevo que ingrese. En el caso de que el equipo ya tenga un uso previo, se debe indagar los antecedentes del mismo al vendedor o proveedor.

Es de vital importancia que el proveedor o vendedor del equipo facilite los manuales de uso de los mismos.

---

[1] Para este efecto, se define equipo como aquel elemento mecánico, eléctrico o de gas que permite la transformación de un alimento, mediante la aplicación de un proceso.

La información concerniente a los equipos se debe registrar en el Formato No. 2 “Hoja de Vida de Equipos”. La persona encargada de esta actividad, esel coordinador del Comedor, quien deberá anotar toda la información usando en primera instancia la información que ofrece el proveedor del producto, así como de la factura de venta del equipo.

Debe relacionarse toda aquella acción de mantenimiento preventivo o correctivo que tenga los equipos. Además, debe citarse el costo de cada una de las actividades para evaluar el costo/beneficio del equipo.

Las hojas de vida de los equipos deben ubicarse en la administración del Comedor, anexando a cada una de ellas la factura de compra, los manuales de funcionamiento y la garantía del producto.

PROCEDIMIENTOS PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

Todo el equipo que labora en el Comedor es responsable de la administración y manejo de cada uno de los equipos. En esta línea, toda persona debe informar a su jefe inmediato, el daño o deficiencia que pueda tener un equipo y que perjudique la adecuada prestación del servicio, favoreciendo así el desarrollo de acciones rápidas y oportunas.

En cada área en donde se ubiquen los equipos, se debe asignar el personal de manejo de los mismos de acuerdo a la actividad que realicen. El coordinador, así como los (las) operarios(as), deben conocer el correcto funcionamiento de los equipos a su cargo apoyados principalmente en el manual. Constantemente se debe evaluar si el (la) operario (a) emplea adecuadamente el equipo a su cargo.

Ningún operario debe realizar alguna acción de mantenimiento o reparación de los equipos. Estas labores deben ser realizadas por un técnico especializado en el área, previa autorización de la administración, quiendeberá tomar la decisión del momento de la reparación y el plan de contingencia a desarrollar.

Debe considerarse que en el momento en que el (la) operario(a) desarrolla las actividades de limpieza y desinfección de los equipos, evalúa si el equipo presenta alguna falla o alteración que permita un adecuado funcionamiento. En la Tabla No. 1 se presenta el “Procedimiento de Limpieza y Mantenimiento de Equipos del Servicio de Alimentos”

El Comedor debe contar con recursos para el mantenimiento preventivo de los equipos. Esta labor debe ser planificada mínimo anualmente por el coordinador del Servicio, teniendo en cuenta el uso de los equipos, así como la importancia de los mismos en el desarrollo del trabajo. El mantenimiento, como ya se había dicho anteriormente, debe ser realizado por un técnico especializado en la reparación de el(los) equipo(s). Más aún, debe ser realizado por el servicio técnico de la entidad en donde se adquirió el equipo. En la Tabla No. 2, se presentan la periodicidad con que se debe realizar el mantenimiento preventivo de acuerdo a su uso.

ASOINCO

ANEXOS

FORMATO No. 1:
Control de Inventario de Equipos

Fecha:_____
Coordinador:_____
Operario de cocina:_____

Control No. (del año): __1___ Hoja _1_ de _1_

Articulo	Unidad	Inventario Inicial o Anterior	Inventario Actual	Diferencia	Observaciones
Olla a presión	Olla				
Licuadora	Licuadora				
Estufa Industrial 3 puestos	Estufa				
Estufa tamalera	Estufa				
Refrigerador y Congelador	refrigerador				
termómetro	termómetro				

ASOINCO

Forma de Diligenciamiento:
Formato No. 1: Control de Inventario de Equipos.

1. En este formato deben relacionarse todos aquellos elementos de menaje o equipos pertenecientes exclusivamente al Comedor Comunitario. No incluye bienes inmueble o mueble diferente al menaje del servicio.
2. Casilla “Fecha”: En esta casilla se debe diligenciar la fecha en la cual se realiza al acto de inspección.
3. En la inspección del menaje deben participar el coordinador y la o el jefe de cocina, en un horario diferente al funcionamiento del Comedor. Ambos deben registrar sus nombres y firmas correspondientes.
4. En la casilla “Control No.” debe ir el número de control a la que pertenece en dicho año.
5. Después de elaborar el inventario totalmente se debe anotar el número de hoja correspondiente del total de hojas diligenciadas. Esto permite mayor seguridad de la información relacionada.
6. *Artículo:* Colocar el nombre completo del elemento
7. *Unidad:* Hace referencia al tipo de artículo. Debe hacerse especificidad sobre el mismo.
8. *Inventario Inicial o Anterior:* En esta casilla debe relacionarse la cantidad de elementos a la que hace referencia el artículo y la unidad. Si en el momento no existe un inventario las casillas se diligencian en ceros (0). En caso contrario, en este espacio se escribe las cantidades exactas del anterior conteo.
9. *Inventario Actual:* Son las cantidades que a la fecha de la inspección se encuentran disponibles.
10. *Diferencia:* Es la resta entre el inventario inicial o anterior y el actual.
11. *Observaciones:* En este espacio se clarifica la causa o motivo por la cual existe una diferencia entre los inventarios.

FORMATO No. 2:
Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: _____
OPERADOR : _____

Hoja____de _____

Datos Generales del Equipo:

Nombre del Equipo:
Número de Inventario:
Marca:
Modelo:
Serie No.:
Precio de Adquisición ($):
Fecha de Adquisición:
Ubicación en el servicio:
¿Cuenta con manuales de: Operación, Servicio, de Partes o no cuenta con información técnica? ¿Cuáles y describa su ubicación?

Información del proveedor del equipo:

Nombre de la empresa:
Dirección:
Teléfonos:
Página Web:
E mail institucional :
Nombre del contacto y/o cargo:
Dirección:
Teléfonos:
E mail:

Relación de Actividades de Mantenimiento Preventivo o Correctivo:

No	Fecha (d/m/a)	Actividad ejecutada	Costo ($)	Proveedor del Servicio	Costo Acumulado* ($)	Observaciones

*El costo acumulado en el inicio (Equipo Nuevo) corresponde a $0. Cada vez que se realice una actividad de mantenimiento, el valor o costo generado es sumado al anterior. Lo anterior permite determinar la inversión que se realiza a cada equipo.

ASOINCO

Forma de diligenciamiento:
Formato Hoja de Vida de Equipo.

1. En este formato deben relacionarse todos aquellos equipos pertenecientes exclusivamente al Comedor Comunitario.
2. *Fecha de Inicio de Registro:* Debe diligenciarse la fecha en la cual se inicia o se hace el registro del equipo, ya sea nuevo o usado.
3. *Coordinador(a):* Colocar el nombre del coordinador o a la persona que el(la) delegue.
4. *Nombre del Equipo:* Debe escribirse el nombre completo del equipo siendo lo más especifico posible.
5. *Número de Inventario:* En esta casilla se escribe el número de inventario asignado por la administración del equipo, en este caso Asoinco
6. *Marca:* Colocar la marca del equipo.
7. *Modelo:* Colocar el modelo del equipo.
8. *Serie No:* Colocar la serie del equipo.
9. *Precio de adquisición:* Debe ser el costo real tomado directamente de la factura de compra del equipo.
10. *Fecha de Adquisición:* Momento en el cual se realizó la compra del equipo. Aspecto fundamental para evaluar la depreciación del mismo.
11. *Ubicación del Equipo:* Escribir en que área del servicio de alimentos se encuentra específicamente el equipo. (ej. Bascula: Bodega, Campana Extractora: Cocina Caliente)
12. *Manuales:* Reseñar él o los manuales adjuntos con el equipo y la ubicación física de los mismos.
13. *Nombre de la Empresa:* Escribir el nombre completo (incluyendo siglas) de la compañía a la cual se le realizó la compra del equipo.
14. *Dirección:* Colocar la dirección de la empresa proveedora principal. Si el equipo fue comprado en alguna sucursal colocar las direcciones de ambos sitios a la fecha de compra.
15. *Teléfonos:* Colocar el o los teléfonos de la empresa proveedora principal. Si el equipo fue comprado en alguna sucursal colocar los teléfonos de ambos sitios a la fecha de compra.
16. *Página Web:* Si la entidad posee página Web, escribir la URL completa. (ej. http://www.eltiempo.com)
17. *E mail:* Si la entidad posee uno o varios e mail, diligenciarlos. Especialmente el de área de ventas y soporte técnico.
18. *Nombre del contacto y/o cargo:* Diligenciar la persona a la cual se debe remitir en caso de reclamo, queja o solicitud de reparación y el cargo que desempeña.

TABLA No. 1: Procedimiento de Limpieza y Mantenimiento de Equipos del Servicio de Alimentos

Equipo	Debe localizar	Frecuencia	Actividades a realizar	Recomendaciones
ESTUFAS	Acumulaciones de comida derramada que causan corrosión, funcionamiento desigual, consumo excesivo de combustible. Ajuste apropiado de quemadores. Las llamas sin conos definidos deben ser corregidas ajustando las persianas de aire.	Diaria	Estufa de fogón abierto: Una vez que las rejillas superiores están frías, remójelas en agua, raspándole primero la materia encostrada.	Asegúrese de interpretar adecuadamente el manejo de los quemadores y de los controles que indica los diferentes grados de calor. Gire las manijas de las válvulas de los quemadores suavemente.
		Semanal	Las rejas y quemadores de las estufas deben ser hervidos en una solución de jabonosa. Limpie los puertos taponados de los quemadores con un alambre rígido o un pica hielo.	
		Según Necesidad	Haga revisar y ajustar todas las conexiones de los quemadores de manera permanente.	
PARRILLA Todo Tipo	Humeo excesivo. Operación defectuosa de los quemadores. Lo mejor es una llama clara con un cono interno definido. Las llamas nunca deben flotar o pegar directamente sobre los elementos de refracción.	Diaria	Desocupe el depósito de grasa y lávelo con una solución disolvente suave. Lave los protectores de goteo y las rejillas. Si es necesario, raspe la rejilla con un raspador metálico de tres esquinas. Friegue toda la cámara del asador y el frente del equipo.	Si tiene un asador/parrilla combinado, organice su menú de manera tal que utilice tanto la parrilla superior como la cámara del asador. Notas sobre Asadores de Llama Baja: ¡Mantenga las parrillas limpias! ¡Evite llamas excesivas! ¡Reorganice el material cerámico de vez en cuando! La limpieza y el constante cuidado de su operación son esenciales.
		Según Necesidad	Limpie los quemadores y asegúrese que las aperturas y persianas de ventilación están despejadas. Manipule las unidades de refracción de cerámica con cuidado. Los quemadores deben ser revisados por el personal técnico especializado.	
OLLAS XPRESS	Comida acumulada	Diario	Limpie todos los compartimientos de comida. Retire las repisas y soportes y límpielos. Limpie los empaques. Reemplace los empaques desgastados cuando sea necesario. Agregue agua y, de ser necesario, un detergente suave. Repase con un cepillo. Enjuague.	Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante.
		Semanal	Lave la olla con una solución jabonosa caliente. Enjuague completamente con agua limpia y ½ taza de vinagre. Seque la olla con un paño y no con calor del quemador.	
LICUADORA	Comida acumulada	Cada vez que se use	Desconectar antes de hacer la limpieza. Limpie todos los compartimientos de comida (especialmente cerca de las cuchillas). Agregue agua y, de ser necesario, un detergente suave	

TABLA No. 2: Periodicidad del Mantenimiento Preventivo de los Equipos.

Equipo	Periodicidad
Menaje	Según resultados del inventario
Estufa	2 veces al año
Licuadora	2 veces al año
Refrigeradores o congeladores	2 veces al año
Olla a presión	Según Necesidad
Báscula	Según Necesidad
Balanza	Según Necesidad
Computador	Cada 2 meses

ASOINCO

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO NUEVO CHILE
AÑO 2023

EQUIPOS	MES												
	ABRI	MAYO	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DICI	ENE	FEBR	MARZ	ABRI
REFRIGERADOR									X				
CONGELADOR									X				
ESTUFA	X						X						X
LICUADORA												X	
EXTINTORES						X							
OLLA A PRESIÓN					X						X		
BÁSCULA				X						X			
BALANZA			X										
COMPUTADOR		X		X		X		X		X		X	

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: licuadora industrial				OBSERVACIONES
Marca		Modelo	Serie	
Capacidad		Lugar de residencia	N° de inventario	

Vendedor o Representante		OBSERVACIONES
Nombre:	Fecha de adquisición:	
Dirección	Garantía	
Teléfono	Fecha de puesta en marcha	

Datos de compra				OBSERVACIONES
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	

Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	

Datos del gas		OBSERVACIONES
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Datos de agua		OBSERVACIONES
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento					X		
Personal de operación	limpieza y desinfección						
Personal de mantenimiento					X		

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento					Empresa que hizo el ma	Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Eléctrico	Mecánico	Pomería	Frío		Nombre	N° de órd	De parada	En repara	Operario	Supervisor	
D	M	A												

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

				OBSERVACIONES
Nombre del equipo: congelador blanco				
Marca: Hyundai	Modelo: HYCF300CWS	Serie		
Capacidad	Lugar de residencia	Nº de inventario		

		OBSERVACIONES
Vendedor o Representante	Fecha de adquisición:	
Nombre:	Garantía	
Dirección	Fecha de puesta en marcha	
Teléfono		

				OBSERVACIONES
Datos de compra				
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	
Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts: 208	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	

		OBSERVACIONES
Datos del gas		
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

		OBSERVACIONES
Datos de agua		
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento					x		
Personal de operación		limpieza y desinfección					
Personal de mantenimiento					x		

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Eléctrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	Nº de órd	De parada	En repara	Operario	Supervisor	
D	M	A											

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: campana estractora			OBSERVACIONES
Marca	Modelo	Serie	
Capacidad	Lugar de residencia	Nº de inventario	

		OBSERVACIONES
Vendedor o Representante	Fecha de adquisición:	
Nombre:	Garantía	
Dirección	Fecha de puesta en marcha	
Teléfono		

				OBSERVACIONES
Datos de compra				
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	

				OBSERVACIONES
Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	

		OBSERVACIONES
Datos del gas		
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

		OBSERVACIONES
Datos de agua		
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
		diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento						X		
Personal de operación			limpieza y desinfección					
Personal de mantenimiento						X		

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	Nº de orde	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Estufa				OBSERVACIONES
Marca		Modelo	Serie	
Capacidad		Lugar de residencia	Nº de inventario	

Vendedor o Representante		Fecha de adquisición:		OBSERVACIONES
Nombre:		Garantía		
Dirección		Fecha de puesta en marcha		
Teléfono				

Datos de compra		Descripción del equipo		OBSERVACIONES
Pedido	Factura	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	
Licencia	Otro:			

Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	

Datos del gas		OBSERVACIONES
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Datos de agua		OBSERVACIONES
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Instrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento					X		
Personal de operación	limpieza y desinfección						
Personal de mantenimiento					X		

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	Nº de ord	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Congelador Gris			OBSERVACIONES
Marca	Modelo	Serie	
Capacidad	Lugar de residencia	Nº de inventario	

Vendedor o Representante		OBSERVACIONES
Nombre:	Fecha de adquisición:	
Dirección	Garantía	
Teléfono	Fecha de puesta en marcha	

Datos de compra				OBSERVACIONES
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	

Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	

Datos del gas		OBSERVACIONES
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Datos de agua		OBSERVACIONES
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento					X		
Personal de operación		limpieza y desiFección					
Personal de mantenimiento					X		

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	Nº de orde	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Nevera			OBSERVACIONES
Marca: Abba	Modelo	Serie	
Capacidad	Lugar de residencia	N° de inventario	

Vendedor o Representante		OBSERVACIONES
Nombre:	Fecha de adquisición:	
Dirección	Garantía	
Teléfono	Fecha de puesta en marcha	

Datos de compra				OBSERVACIONES
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	

Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	

Datos del gas		OBSERVACIONES
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Datos de agua		OBSERVACIONES
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento					X		
Personal de operación		limpieza y desinfección.					
Personal de mantenimiento					X		

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	N° de orde	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: computador de mesa				
Marca UNITEC	Modelo core i7	Serie AA 819		OBSERVACIONES
Capacidad 16 GB	Lugar de residencia	Nº de inventario		
Vendedor o Representante				
Nombre:		Fecha de adquisición:		OBSERVACIONES
Dirección		Garantía		
Teléfono		Fecha de puesta en marcha		
Datos de compra				
Pedido	Factura	Descripción del equipo		OBSERVACIONES
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	
Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	
Datos del gas				
Tipo de gas		Valor		OBSERVACIONES
Presión de trabajo		Presión de trabajo		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		
Datos de agua				
Fría		Caliente		OBSERVACIONES
Presión		Presión		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento				X			
Personal de operación							
Personal de mantenimiento				X			

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomeria	Frío	Nombre	Nº de orde	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											
12	06	23											mantenimiento Preventivo.

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Impresora EPSON				OBSERVACIONES
Marca EPSON	Modelo Office	Serie T1110		
Capacidad	Lugar de residencia	Nº de inventario		
Vendedor o Representante				
Nombre:		Fecha de adquisición:		OBSERVACIONES
Dirección		Garantía		
Teléfono		Fecha de puesta en marcha		
Datos de compra				
Pedido	Factura	Descripción del equipo		OBSERVACIONES
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	
Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	
Datos del gas				
Tipo de gas		Valor		OBSERVACIONES
Presión de trabajo		Presión de trabajo		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		
Datos de agua				
Fría		Caliente		OBSERVACIONES
Presión		Presión		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento				X			
Personal de operación							
Personal de mantenimiento				X			

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	Nº de orde	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											
02	06	23											mantenimiento preventivo

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Impresora LANIER				OBSERVACIONES
Marca LANIER	Modelo CD	Serie 1402		
Capacidad	Lugar de residencia	Nº de inventario		
Vendedor o Representante				OBSERVACIONES
Nombre:		Fecha de adquisición:		
Dirección		Garantía		
Teléfono		Fecha de puesta en marcha		
Datos de compra				OBSERVACIONES
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	
Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	
Datos del gas				OBSERVACIONES
Tipo de gas		Valor		
Presión de trabajo		Presión de trabajo		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		
Datos de agua				OBSERVACIONES
Fria		Caliente		
Presión		Presión		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento				X			
Personal de operación							
Personal de mantenimiento				X			

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Piomería	Frio	Nombre	Nº de orde	De paráda	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											mantenimiento preventivo
02	06	23											

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Computador Portatil				OBSERVACIONES
Marca ASUS	Modelo	Serie		
Capacidad	Lugar de residencia	Nº de inventario		

Vendedor o Representante		OBSERVACIONES
Nombre:	Fecha de adquisición:	
Dirección	Garantía	
Teléfono	Fecha de puesta en marcha	

Datos de compra				OBSERVACIONES
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	

Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias		
Volts:	Vatios	Potencia	Ubicación	
Fases:	Amperios	Característica	Característica	

Datos del gas		OBSERVACIONES
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Datos de agua		OBSERVACIONES
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento				x			
Personal de operación							
Personal de mantenimiento				^			

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomeria	Frío	Nombre	Nº de ord	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											
02	06	23											mantenimiento preventivo

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Fogon electrico

				OBSERVACIONES
Marca		Modelo	Serie	
Capacidad		Lugar de residencia	Nº de inventario	

			OBSERVACIONES
Vendedor o Representante			
Nombre:		Fecha de adquisición:	
Dirección		Garantía	
Teléfono		Fecha de puesta en marcha	

				OBSERVACIONES
Datos de compra				
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	

				OBSERVACIONES
Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias	Ubicación	
Volts:	Vatios	Potencia	Característica	
Fases:	Amperios	Característica		

		OBSERVACIONES
Datos del gas		
Tipo de gas	Valor	
Presión de trabajo	Presión de trabajo	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

		OBSERVACIONES
Datos de agua		
Fría	Caliente	
Presión	Presión	
Consumo	Consumo	
Acometida	Acometida	
Sistema de seguridad requerida	Sistema de seguridad requerida	

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento							
Personal de operación							
Personal de mantenimiento							

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	Nº de orde	De parada	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO

COMEDOR NUEVO CHILE

Nombre del equipo: Ventana electrica

				OBSERVACIONES
Marca	Modelo	Serie		
Capacidad	Lugar de residencia	Nº de inventario		
Vendedor o Representante				OBSERVACIONES
Nombre		Fecha de adquisición:		
Dirección		Garantía		
Teléfono		Fecha de puesta en marcha		
Datos de compra				OBSERVACIONES
Pedido	Factura	Descripción del equipo		
Licencia	Otro:	Dimensión (metros)	Peso-Kg.	
Datos electrónicos				
Voltaje de operación	Motores	Resistencias	Ubicación	
Volts:	Vatios	Potencia	Característica	
Fases:	Amperios	Característica		
Datos del gas				OBSERVACIONES
Tipo de gas		Valor		
Presión de trabajo		Presión de trabajo		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		
Datos de agua				OBSERVACIONES
Fría		Caliente		
Presión		Presión		
Consumo		Consumo		
Acometida		Acometida		
Sistema de seguridad requerida		Sistema de seguridad requerida		

Características técnicas: descripción general del equipo, materiales, acabado y observaciones

Intrucciones de operación	Aplicaciones y usos del equipo						OBSERVACIONES
	diario	semanal	mensual	bimensual	semestral		
Rutinas de mantenimiento							
Personal de operación							
Personal de mantenimiento							

Control de mantenimiento			Tipo de mantenimiento				Empresa que hizo el ma		Tiempo - horas-		Responsables		Descripción del trabajo ejecutado
Fecha			Electrico	Mecánico	Plomería	Frío	Nombre	Nº de órde	De paradá	En reparac	Operario	Supervisor	
D	M	A											

Powered by CamScanner

Bogotá D.C., Junio 2 de 2023

CUENTA DE COBRO
ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA
COMEDOR NUEVO CHILE
NIT 830505154-5

Debe A:

ALBA LUCIA SACRISTAN M
RUT 52.022.002-9

Por concepto de los siguientes servicios prestados el día 2 de junio de 2023.

- Mantenimiento Lógico de 2 equipos: dos pc de mesa (Software yprogramas, Configuración, Actualización)
- Mantenimiento lógico completo y actualización de Windows 8.1 Single languaje a Windows 8.1 Pro, desinstalación de programas no necesarios
- Activación de office en un computador, eliminación de archivos temporales, configuración del sistema
- Configuración de impresora EPSON

Cordialmente,



Alba Lucia Sacristán
Ingeniera de Sistemas
Celular 3213173427
Fijo 6954380

Favor realizar pago en efectivo o consignar al Daviplata o a Nequi al número 3213173427 que se encuentra a mi nombre.

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: NUEVO CHILE **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** ABRIL **AÑO:** 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JARIT RIVERA **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 (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
4/04/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
4/04/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
4/04/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
11/04/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
11/04/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
11/04/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
18/04/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
18/04/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
18/04/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
25/04/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
25/04/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
25/04/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jarit Rivera Vargas

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **BOSA** **SERVICIO SOCIAL:** **COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR**

UNIDAD OPERATIVA: **NUEVO CHILE** **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** Febrero/Marzo **AÑO:** 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JARIT RIVERA **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 (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
1/02/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
1/02/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
1/02/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
8/02/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
8/02/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
8/02/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
15/02/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
15/02/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
15/02/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
22/02/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
22/02/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
22/02/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
29/02/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
29/02/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
29/02/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
7/03/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
7/03/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
7/03/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
14/03/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
14/03/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
14/03/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
21/03/24	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
21/03/24		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
21/03/24		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jarit Rivera Vargas

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **BOSA** **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: NUEVO CHILE **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** Diciembre/Enero **AÑO:** 2023/2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JARIT RIVERA **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 (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
7/12/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
7/12/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
7/12/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
14/12/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
14/12/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
14/12/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
21/12/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
21/12/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
21/12/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
28/12/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
28/12/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
28/12/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
4/01/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
4/01/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
4/01/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
11/01/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
11/01/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
11/01/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
18/01/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
18/01/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
18/01/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
25/01/2024	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
25/01/2024		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
25/01/2024		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jarit Rivera Vargas

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: NUEVO CHILE **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** Octubre/Noviembre **AÑO:** 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JARIT RIVERA **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 (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
5/10/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
5/10/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
12/10/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
12/10/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
12/10/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
19/10/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
19/10/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
19/10/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
26/10/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
26/10/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
26/10/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
2/11/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
2/11/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
2/11/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
9/11/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
9/11/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
9/11/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
16/11/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
16/11/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
16/11/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
23/11/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
23/11/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
23/11/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
30/11/2023	X		GRAMERA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
30/11/2023		X	BASCULA	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
30/11/2023		X	BASCULA ALIMENTOS	2	2	X		2	2	X		2	2	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jarit Rivera Vargas

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **BOSA** **SERVICIO SOCIAL:** **COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR**

UNIDAD OPERATIVA: **NUEVO CHILE** **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** Agosto / Septiembre **AÑO:** 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JARIT RIVERA **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 (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
3/08/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
3/08/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
10/08/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
10/08/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
17/08/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
17/08/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
24/08/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
24/08/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
31/08/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
31/08/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
7/09/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
7/09/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
14/09/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
14/09/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
21/09/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
21/09/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
28/09/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
28/09/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jarit Rivera Vargas

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **BOSA** **SERVICIO SOCIAL:** **COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR**

UNIDAD OPERATIVA: **NUEVO CHILE** **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** Junio/Julio **AÑO:** 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JARIT RIVERA **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 (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
1/06/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
1/06/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
8/06/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
8/06/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
15/06/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
15/06/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
22/06/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
22/06/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
29/06/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
29/06/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
6/07/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
6/07/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
13/07/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
13/07/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
20/07/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
20/07/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
27/07/23	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
27/07/23		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jarit Rivera Vargas

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

UNIDAD OPERATIVA: NUEVO CHILE **OPERADOR:** ASOINCO **MES:** MAYO **AÑO:** 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JARIT RIVERA **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 (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
4/05/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
4/05/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
11/05/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
11/05/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
18/05/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
18/05/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
25/05/2023	X		GRAMERA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		
25/05/2023		X	BASCULA	1	1	X		1	1	X		1	1	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Jarit Rivera Vargas