# PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

**113760 CC-CP 12-003 COLON**

## CONTRATO No. 8282 /2023

## AGOSTO 2023

Carrera 33 No 4A- 65 Piso 2 Barrio Veraguas Central Tel. 3176397391, 3156703735
corposuaza@gmail.com Bogotá - Colombia

# PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

## 1. MARCO TEORICO

Toda maquinaria o equipo debido a su desgaste normal, ocasionado por el uso continuo, genera fallas en guardas, sistemas eléctricos, motores, desajustes de rodamientos, falta de lubricación, etc. Estos factores se ahondan por la falta de mantenimiento preventivo; lo que es considerado en la industria de alimentos como un grave riesgo en seguridad industrial y que además puede afectar de manera significativa, la calidad del producto.

Por esta razón la CORPORACION SUA ZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE DESARROLLO es consciente de la necesidad de proteger al "hombre que trabaja" por considerarlo motor fundamental de los procesos y cumpliendo con las actividades del Sistema de Aseguramiento de la calidad e Inocuidad ha decidido desarrollar su propio manual de mantenimiento preventivo de equipos, con el fin demejorar y prevenir las condiciones de riesgo que pueden generar las maquinas, equipos, lasinstalaciones y que puedan o no afectar a la persona que trabaja.

## 1.2 OBJETIVOS

### 1.2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO COLON, con el fin de evitar paradas que ocasionen inconvenientes con la prestación del servicio.

### 1.2.2 PARTICULAR

Implementar en COMEDOR COMUNITARIO COLON, un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

### 1.2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.
- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.
- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.
- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.
- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.
- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales
- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.
- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.
- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

## 1.3 ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo y correctivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO COLON, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio. Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos

y registros para el desarrollo del mantenimiento en el COMEDOR COMUNITARIO COLON

## 1.4 DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Documento que establece las actividades, cronogramas, responsables y recursos asociados que se deben aplicar al mantenimiento de los equipos de producción y cómputo de la asociación.

Hojas de Vida de los Equipos: Documento con el cual se lleva el registro de las características, marcas, condiciones y servicios de mantenimiento realizados a un determinado equipo. (Hoja de vida equipos).
Cronograma de Mantenimiento: Documento en donde se establece las fechas en las cuales se realiza el mantenimiento de los diferentes equipos (cronograma de actividades).

Instalaciones: Todo edificio, o espacio físico asociado a la elaboración del producto o a la prestación del servicio que, influya en la calidad.

## 1.5 GENERALIDADES

### 1.5.1 CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN



**A.** Mayor requerimiento de personal, porque no hay una planeación adecuada.
**B.** Paros imprevistos que pueden impedir el desarrollo normal de la producción.
**C.** Altos costos por reparación. (No se analizan suficientemente las alternativas viables).
**D.** Crea desconfianza en el desenvolvimiento productivo.
**E.** Baja calidad en los repuestos utilizados en la reparación.
**F.** Inconsistencias en el desarrollo del mantenimiento, manifestándose en una regular reparación.
**G.** Presión en el trabajo e incertidumbre general.
**H.** Se presentan inconsistencias en los inventarios de repuestos, debido a que no hay control.
**I.** Crea dudas en el control de la seguridad industrial.

### 1.5.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO

El éxito del programa de mantenimiento preventivo, estiba en el análisis detallado del programa; de todas y cada una de las máquinas y en el cumplimiento estricto de las actividades, para cuyo efecto se debe realizar un excelente control.

En el mantenimiento preventivo se realiza un seguimiento eficiente de todos los elementos de los equipos, especialmente sobre aquellos puntos susceptibles de daño, los cuales marcan el inicio de fallas considerables. Este mantenimiento es flexible, la información, se retroalimenta constantemente de manera que cada programación se acerque a las necesidades reales y actuales de nuestra empresa con base en la filosofía del “Menor costo estratégico”.

En cuanto al mantenimiento predictivo es un paso más en el mantenimiento preventivo ya que se reduce la incertidumbre con respecto a la falla de los equipos, y/o analizar su origen.

### 1.5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

1.5.3.1 OBJETIVOS

1.5.3.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

1.5.3.1.2 ESPECIFICOS

- Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.
- Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

1.5.4 RECURSOS HUMANOS

## 1.6 ESTRATEGIAS

### MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Es aquel que se hace a la maquina o los equipo, para evitar que ocurran daños o desperfectos en sus partes; a través de un conjunto de operaciones de mantenimiento o verificación, de fácil ejecución, destinadas a mantener la maquina en funcionamientoseguro y a prevenir posibles anomalías de funcionamiento.

La falta de mantenimiento preventivo efectivo, se considera como un grave riesgo para la seguridad del trabajador, la producción y la calidad del servicio.

El mantenimiento en sí mismo es necesario para subsanar el desgaste natural que por uso y el paso del tiempo sufren los equipos.

Las acciones de mantenimiento obedecen a un cronograma donde se determinan las fechas y punto de operación donde se encuentra el equipo. Dicho cronograma

está sujeto a cambios de acuerdo a las áreas donde se encuentran nuestras operaciones.

- MANTENIMIENTO CORRECTIVO

El que se aplica a las maquinas o equipos cuando ha sucedido el daño por uso o fatiga. Naturalmente, el preventivo es el que se asegura mayor grado de protección al trabajador y a la producción.

LA CORPORACION SUA ZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE DESARROLLO, cuenta con el personal de mantenimiento quien atiende las diferentes necesidades según lo estipulado en el cronograma de mantenimiento, o antes si así se requiere.

## 1.7 FUNCIONALIDAD

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del COMEDOR COLON.

Para proteger el desenvolvimiento efectivo de COMEDOR y, ante todo, la seguridad del personal; El COMEDOR COLON ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso.

Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

### 1.7.1 INVENTARIO

Dentro de la implementación del programa de mantenimiento preventivo de COMEDOR COLON, se realizó un inventario de cada uno de los equipos de producción que hacen parte del COMEDOR, suministrando una codificación a cada uno de los equipos de la siguiente forma:

TABLA 1. INVENTRARIO EQUIPOS COMEDOR COLON

| MAQUINA O EQUIPO | LOCALIZACION | CANTIDAD |
|---|---|---|
| EQUIPO MIXTA CONGELACION Y REFRIGERACION | ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA | 2 |
| BASCULA | ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS | 1 |
| ESTANTES | ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS | 2 |
| ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS | COCINA | 1 |
| ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTOS | COCINA | 2 |
| LICUADORA CONVENCIONAL | COCINA | 1 |
| LICUADORA INDUSTRIAL | COCINA | 1 |
| CAMPANA EXTRACTORA | COCINA | 1 |
| GRAMERA | COCINA | 1 |
| MESONES | COCINA | 1 |
| LAVAPLATOS | COCINA | 1 |
| MESONES | PREALISTAMIENTO | 1 |
| LOCKERS | VESTIER PERSONAL | 1 |
| BASCULA PESA PERSONAS | OFICINA | 1 |
| TALLIMETRO | OFICINA | 1 |
| COMPUTADOR | OFICINA | 2 |

### 1.7.2 CRONOGRAMA

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

**TABLA 2. CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMEDOR COMUNITARIO COLON**

| EQUIPO | MES | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | JULIO 2023 | AGOSTO 2023 | SEPTIEMB 2023 | OCTUBRE 2023 | NOVIEMBRE 2023 | DICIEMBRE 2023 | ENERO 2024 | FEBRERO 2024 | MARZO 2024 | ABRIL 2024 |
| BALANZA (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| BASCULA (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| GRAMERA (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| TERMOMETRO (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| ESTUFAA GAS DE UN FOGON | | | | | | | | | | | |
| ESTUFA A GAS DE CUATRO FOGONES | | | | | | | | | | | |
| OLLAS DE PRESIÓN | | | | | | | | | | | |
| EQUIPO MIXTO | | | | | | | | | | | |
| LICUADORA INDUSTRIAL | | | | | | | | | | | |
| LICUADORA CASERA | | | | | | | | | | | |
| LAVADO DE TANQUE Y FUMIGACION | | | | | | | | | | | |
| COMPUTADOR | | | | | | | | | | | |
| IMPRESORA | | | | | | | | | | | |

### 1.7.3 FORMATOS

#### 1.7.3.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS

Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

La hoja de vida es un formato que se encuentra en la carpeta del equipo, en donde se registra tanto el mantenimiento preventivo, como el correctivo, las reformas, mejoras, cambios de las piezas originales por repuestos y se describen los detalles técnicos para que en el futuro las personas encargadas del mantenimiento encuentren una herramienta que les permita hacer un diagnóstico con mayor seguridad.

### 1.7.4 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

#### 1.7.4.1 DEMARCACIÓN DE ÁREAS

Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las áreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

#### 1.7.4.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos yherramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayoresque a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

### 1.7.5 SEGURIDAD INDUSTRIAL

A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización, se desarrollarán las siguientes actividades:

- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
  - Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

### 1.7.6 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES

Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:

- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.

Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:

- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación

- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.
- Procedimientos de seguimiento.

### 1.7.8 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

### 1.7.9 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.

- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

### 1.7.10 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.
- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

## 1.8 PROCEDIMIENTOS

### 1.8.1 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS

1. El coordinador Operativo revisa al comienzo de cada mes el cronograma de mantenimiento para solicitar los mantenimientos que correspondan.

2. El Operador cotiza los servicios de mantenimiento de acuerdo a sus proveedores y elige el que le convenga teniendo en cuenta costo y calidad.

Se programa el día de realización del mantenimiento teniendo en cuenta que el horario no intervenga con el servicio y la producción en el COMEDOR y previniendo contaminaciones cruzadas.

3. Una vez realizado el mantenimiento se actualiza la hoja de vida del equipo anotando las labores realizadas y los repuestos que se hayan reemplazado. anexando las facturas y cuentas de cobro.

### 1.8.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS

1. Si durante el transcurso de las labores se evidencia la falla o daño en uno de los equipos. Las operarias informan al coordinador operativo, quien define las acciones a seguir.

2. Si la falla se puede reparar en el momento se busca la persona, los elementos y herramientas necesarias para realizar el mantenimiento. Y realizar la reparación.
3. Si la reparación no se puede realizar inmediatamente se coordina para realizar la reparación después del servicio del COMEDOR, habiendo conseguido los recursos para el mantenimiento proveedor, repuestos, herramientas. Etc.
4. Una vez realizado el mantenimiento se registra en la hoja de vida del equipo anotando las reparaciones, repuestos y actividades realizadas. Anexando sim aplica las facturas

## 1.9 EVALUACIÓN Y REGISTROS

La evaluación y monitoreo del Programa de Mantenimiento se efectuará mensualmente, el primer lunes de cada mes, realizado por el Coordinador Operativo con ayuda CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO GENERAL y el SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO POR EQUIPO, con el fin de reevaluar el cronograma de mantenimiento preventivo general del siguiente mes.

## 2. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

A. Mantenimiento de Maquinaria o Equipo.

La Corporación comunitaria libres para cooperar, determina, proporciona y mantiene la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto mediante:

1- La ejecución del plan de mantenimiento preventivo establece una programación mensual de visitas al comedor; será coordinado por el asistente administrativo y el técnico de mantenimiento, En cada punto de operación debe existir un inventario detallado de los equipos realizado bajo formato.

2- Para realizar un control estricto de las intervenciones realizadas a la maquinaria y/o equipos se sigue un registro de mantenimiento en las hojas de vida de los equipos que han sido elaboradas en todos los comedores. De esta forma lograremos tener estadísticas de atención, repuestos suministrados, fechas de reparación y en general un control de vida útil y funcionamiento de equipos. Este formato es diligenciado por el técnico de mantenimientoen cada una de sus visitas y para cada

uno de los equipos que se revisen. Al finalizar la actividad el registro cuenta con el visto bueno del técnico y del coordinador del comedor.

3- Para verificar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración se realizan controles de temperatura utilizando los formatos disponibles. En los cuales se tienen establecidos los limites críticos. En el caso de observar datos por fuera de los límites críticos se informa de manera inmediata para que se realice el mantenimiento correctivo.

4- Al realizar mantenimiento de equipos que requieran de lubricantes se debe asegurar que hayan sido armados, lavados y desinfectados antes de ser utilizados en el proceso de alimentos. Se debe asegurar que los lubricantes utilizados para el mantenimiento de equipos sean adecuados y especiales para la industria alimenticia.

5- El mantenimiento de quipos en lo posible se realiza fuera de las áreas de proceso, para así evitar la contaminación de alimentos. De no ser posible retirar el equipo fuera de las áreas de proceso, dicho mantenimiento se deberá realizar en horarios en los cuales no se esté realizando proceso de alimentos, y/o proteger los alimentos que estén cerca y que puedan ser afectados por las labores de mantenimiento.

6- Para garantizar una mejor atención en el funcionamiento de los equipos se cuenta con un cronograma de mantenimiento preventivo, el cual se realiza teniendo en cuenta las características de cada equipo, cubriendo la totalidad de los quipos de cocina y equipos fríos.

7- Para ofrecer un mayor control y seguimiento al estado de la maquinaria y los equipos de cocina, adicional a los controles de mantenimiento efectuados por el técnico; se hace una inspección PRE operacional para los equipos más críticos que al dejar de funcionar o presentar fallas, puedan interferir directamente en la calidad del producto o en el bienestar del trabajador. La inspección PRE operacional se realiza a diario, como su nombre lo indica antes de comenzar a operar el equipo. Cualquier novedad se informa al Coordinador. Las partes más importantes a inspeccionar son: cableado, toma corriente, clavija, mangueras, controles, correas, tuberías, válvulas de entrada y salida (agua, gas), ajuste, puertas, ventiladores, accesorios, resistencias y aseo en general.

8- El coordinador del comedor realiza revisión de las actividades realizadas a los equipos y el correcto diligenciamiento de las hojas de vida, planilla de novedades y daños.

9- Mantenimiento de instalaciones: Es importante realizar un mantenimiento de las instalaciones con el objeto de asegurar la propiedad y de hecho el bienestar de las personas.

B. Plan de mantenimiento.

1- El mantenimiento de instalaciones se programa de tal forma que no interfiera con el proceso de preparación y distribución de alimentos, teniendo en cuenta que el uso de materiales como pinturas, cemento y demás representan riesgos tanto físicos como químicos, lo que puede afectar notablemente la inocuidad de los alimentos.

2- Una vez realizado el mantenimiento solicitado, el coordinador comedor diligencia y archiva un reporte de servicio junto con la solicitud.

3- El responsable del área realiza seguimiento de los trabajos efectuados, para asegurar la correcta terminación y el normal desarrollo de los procesos productivos. Así mismo informa las novedades que se puedan presentar y gestiona la solución pronta de las mismas.

4- El responsable del área verifica desde todo punto de vista el desarrollo de las actividades garantizando desarrollar de manera segura los diferentes procesos.

C. Mantenimiento de Equipos de Cómputo.

Los equipos de cómputo hacen parte esencial de la infraestructura del comedor, y por lo tanto se convierten en un elemento importante para el manejo de la información y el desarrollo de las actividades de las diferentes dependencias de la Corporación comunitaria libres para cooperar.

De aquí que sea indispensable ejecutar el programa de mantenimiento de los equipos de cómputo de propiedad de La Corporación comunitaria libres para cooperar

# CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
# COMEDOR COLON
# CONTRATO 8282/2023

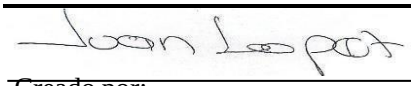
| EQUIPO | MES | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | JULIO 2023 | AGOSTO 2023 | SEPTIEMB 2023 | OCTUBRE 2023 | NOVIEMBRE 2023 | DICIEMBRE 2023 | ENERO 2024 | FEBRERO 2024 | MARZO 2024 | ABRIL 2024 |
| BALANZA (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| BASCULA (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| GRAMERA (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| TERMOMETRO (VERIFICACIÓN) | | | | | | | | | | | |
| ESTUFAA GAS DE UN FOGON | | | | | | | | | | | |
| ESTUFA A GAS DE CUATRO FOGONES | | | | | | | | | | | |
| OLLAS DE PRESIÓN | | | | | | | | | | | |
| EQUIPO MIXTO | | | | | | | | | | | |
| LICUADORA INDUSTRIAL | | | | | | | | | | | |
| LICUADORA CASERA | | | | | | | | | | | |
| LAVADO DE TANQUE Y FUMIGACION | | | | | | | | | | | |
| COMPUTADOR | | | | | | | | | | | |
| IMPRESORA | | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES:

_____

_____

_____



Creado por:

Responsable Del Servicio CC Colon

Modificado por:



Responsable del servicio CC COLON

# HOJA DE VIDA EQUIPO

**EQUIPO: LICUADORA INDUSTRIAL**



| | |
|---|---|
| **REFERENCIA:** | NO TIENE |
| | |
| **MARCA DE EQUIPO:** | Motor, soporte, empaque, cuchillas, tapa y cable. |
| **PARTES DEL EQUIPO:** | |
| **REVISIÓN** | Octubre 2023 – Febrero 2024 |
| **PRÓXIMA REVISIÓN:** | Junio 2024 |
| **REALIZADA POR:** | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

## EQUIPO BASCULA DIGITAL DE ALIMENTOS



| | |
|---|---|
| | BRONMART |
| **REFERENCIA:** | Base, Tacómetro, Tablero |
| **MARCA DE EQUIPO:** | digital, Control de peso, Interruptor de encendido. |
| **PARTES DEL EQUIPO:** | octubre 2023 – Febrero 2024 |
| **ULTIMA REVISIÓN:** | Junio 2024 |
| **PRÓXIMA REVISIÓN:** | |
| **REALIZADA POR:** | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación Suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

## EQUIPO TERMOMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS CALIENTE Y FRIO




| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | TP 30006 TP 3000058 |
| MARCA DE EQUIPO: | DIGITAL THERMOMETER |
| PARTES DEL EQUIPO: | Tubo capilar, bulbo de seguridad, ventana de visualización, botón de encendido y apagado. |
| ULTIMA REVISIÓN: | 2024 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Diaria |
| REALIZADA POR: | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación Suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

## EQUIPO: CONGELADOR




| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | R134A |
| MARCA DE EQUIPO: | NACIONAL |
| PARTES DEL EQUIPO: | Conducto suministro de agua, tapas, control de temperatura parte inferior izquierda y derecha. |
| ULTIMA REVISIÓN: | Octubre 2023 – Febrero 2024 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | **Junio** 2024 |
| REALIZADA POR: | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO



| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | P8 – 1086 0100032 |
| MARCA DE EQUIPO: | **NACIONAL** |
| PARTES DEL EQUIPO: | **1 Fogón, 2 válvulas y quemador.** |
| REVISIÓN | Octubre **2023 – Febrero 2024** |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Junio 2024 |
| REALIZADA POR: | **Juliet Martínez Vanegas** |

Revisado por: Corporación suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

**EQUIPO: ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTO**



| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | P8 – 1086 0100032 |
| MARCA DE EQUIPO: | NACIONAL |
| PARTES DEL EQUIPO: | 1 Fogón, 2 válvulas y quemador. |
| ÚLTIMA REVISIÓN: | Octubre 2023 - Febrero 2024 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Junio - 2024 |
| REALIZADA POR: | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación Suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

**EQUIPO: LICUADORA CASERA**



| | |
|---|---|
| **REFERENCIA:** | BRLY07 |
| **MARCA DE EQUIPO:** | SAMURAI OPTIMIX |
| **PARTES DEL EQUIPO:** | Motor ½ caballo de fuerza, acople de metal, soporte, empaque, cuchillas y cable. |
| **ULTIMA REVISIÓN:** | Octubre 2023 - Febrero 2024 |
| **PRÓXIMA REVISIÓN:** | Junio 2024 |
| **REALIZADA POR:** | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación Suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

## EQUIPO: CONGELADOR - REFRIGERADOR



| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | CV-2PS |
| MARCA DE EQUIPO: | EXHIBIR EQUIPOS |
| PARTES DEL EQUIPO: | Conducto suministro de agua, puertas, control de temperatura de congelación y refrigeración en cada compartimiento. |
| ÚLTIMA REVISIÓN: | Octubre 2023 - Febrero 2024 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Junio 2024 |
| REALIZADA POR: | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación Suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

## EQUIPO: ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS



| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | RP - 00000251 |
| MARCA DE EQUIPO: | NACIONAL |
| PARTES DEL EQUIPO: | 3 fogones, válvulas, parrilla y quemadores |
| ULTIMA REVISIÓN: | Octubre 2023 - Febrero 2024 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Junio - 2024 |
| REALIZADA POR: | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

**EQUIPO OLLA EXPRESS**



| | |
|---|---|
| | NO TIENE |
| REFERENCIA: | |
| MARCA DE EQUIPO: | IMUSA |
| PARTES DEL EQUIPO: | Pito, Caucho, tapa y Manija, 5 litros |
| ULTIMA REVISIÓN: | Octubre 2023 - Febrero 2024 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Junio - 2024 |
| REALIZADA POR: | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

## EQUIPO GRAMERA




| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | SF 400 |
| MARCA DE EQUIPO: | Digital Scale |
| PARTES DEL EQUIPO: | Interfaz RS232, tornillo de ajuste, Indicador de nivel superior, Botones de encendido. |
| ULTIMA REVISIÓN: | 2024 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Diaria |
| REALIZADA POR: | Juliet Martínez Vanegas |

Revisado por: Corporación suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

## EQUIPO: BASCULA DE PERSONAS



| | |
|---|---|
| **REFERENCIA:** | DT 00074 |
| **MARCA DE EQUIPO:** | Balanza digital |
| **DIMENSIONES DEL EQUIPO:** | 180 KG |
| **FECHA DE CALIBRACIÓN:** | Diaria |
| **REALIZADA POR:** | JULIET MARTINEZ VANEGAS |

Revisado por: CORPORACION SUAZA

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

**EQUIPO: CANON G2160**




| | |
|---|---|
| REFERENCIA: | G 2160 |
| MARCA DE EQUIPO: | CANON |
| PARTES DEL EQUIPO: | Bandeja de papel, soportes para tinta, cables. |
| ULTIMA REVISIÓN: | Diciembre 2023 |
| PRÓXIMA REVISIÓN: | Junio 2024 |
| REALIZADA POR: | JULIET MARTINEZ VANEGAS |

Revisado por: Corporación Suaza

Fecha: 2023

# HOJA DE VIDA EQUIPO

EQUIPO: Computadores



| | |
|---|---|
| **REFERENCIA:** | CPU S/N 180710451889 |
| **MARCA DE EQUIPO:** | CLON |
| **PARTES DEL EQUIPO:** | PANTALLA FLATRON W1943SB<br>Board gigabyte H110M-H/<br>PROCESADOR COREIS 7400<br>3.0 GHZ.<br>Disco duro 1TR Toshiba Sata<br>7294.<br>Memoria DDR4 8GB<br>Adata 2400MHZ<br>DVD LITE OM SATA<br>Chasis wn26<br>Usb 3.0<br>Fte de poder 300w |
| **ULTIMA REVISIÓN:** | Diciembre 2023 |
| **PRÓXIMA REVISIÓN:** | Junio 2024 |
| **REALIZADA POR:** | Juliet Martinez Vanegas |

16 de ABRIL de 2024, Bogota

**LA CORPORACION SUAZA, CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO**

**DE GRUPOS SOCIALES**

NIT 830076629-1

Debe A:

**DIEGO FERNANDO CASAS GARCIA,** IDENTIFICADO CON CEDULA DE CUIDADANIA Nº 80222879, LA SUMA DE TRECIENTOS TREITA MIL PESOS MCTE ($330.000) POR EL CONCEPTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE COMPUTO Y CPU PARA EL COMEDOR COLON EN EL MES DE ABRIL.

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO CASAS GARCIA
C.C. 80.222.879

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

**SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:** PUENTE ARANDA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDORES COMUNIRARIOS COCINAS POPULARES

**UNIDAD OPERATIVA:** COLON **OPERADOR:** COORPORACION SUAZA **MES:** ABRIL **AÑO:** 2024

**NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS:** JULIET MARTINEZ VANEGAS **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 | |
| 18/04/2024 | X | | COCINA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | DIGITAL | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | ANTROPOMETRIA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | RESIDUOS SOLIDOS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | X | | COCINA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | DIGITAL | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | ANTROPOMETRIA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | RESIDUOS SOLIDOS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | X | | COCINA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | DIGITAL | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | ANTROPOMETRIA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | RESIDUOS SOLIDOS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | X | | COCINA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | DIGITAL | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | ANTROPOMETRIA | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| 18/04/2024 | | X | RESIDUOS SOLIDOS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | N/A |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

JULIET MARTINEZ VANEGAS

18 de Diciembre de 2023, Bogota

**LA CORPORACION SUAZA, CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO**

**DE GRUPOS SOCIALES**

NIT 830076629-1

Debe A:

**DIEGO FERNANDO CASAS GARCIA,** IDENTIFICADO CON CEDULA DE CUIDADANIA Nº 80222879,LA SUMA DE DOSCIENTOS OCHENTA MIL PESOS MCTE ($280.000) POR EL CONCEPTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE COMPUTO Y CPU PARA EL COMEDOR COLON EN EL MES DE DICIEMBRE.

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO CASAS GARCIA
C.C. 80.222.879

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **FEBRERO** AÑO: **2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 5/02/2024 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 5/02/2024 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 5/02/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 12/02/2024 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 12/02/2024 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 12/02/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 19/02/2024 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 19/02/2024 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 19/02/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 26/02/2024 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 26/02/2024 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 26/02/2024 | X | | 1 | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | |
| 29/02/2024 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 29/02/2024 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | \| | 5 | 5 | X | | |
| 29/02/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **ENERO** AÑO: **2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 3/01/2024 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 3/01/2024 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 3/01/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 10/01/2024 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 10/01/2024 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 10/01/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 17/01/2024 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 17/01/2024 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 17/01/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 24/01/2024 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 24/01/2024 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 24/01/2024 | X | | 1 | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | |
| 31/01/2024 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 31/01/2024 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | \| | 5 | 5 | X | | |
| 31/01/2024 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **DICIMEBRE** AÑO: **2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 5/12/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 5/12/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 5/12/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 12/12/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 12/12/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 12/12/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 19/12/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 19/12/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 19/12/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 26/12/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 26/12/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 26/12/2023 | X | | 1 | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **NOVIEMBRE** AÑO: **2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 7/11/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 7/11/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 7/11/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 14/11/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 14/11/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 14/11/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 21/11/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 21/11/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 21/11/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 28/11/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 28/11/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 28/11/2023 | X | | 1 | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **OCTUBRE** AÑO: **2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 4/10/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 4/10/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 4/10/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 11/10/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 11/10/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 11/10/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 18/10/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 18/10/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 18/10/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 25/10/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 25/10/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 25/10/2023 | X | | 1 | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **SEPTIEMBRE** AÑO: **2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 7/09/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 7/09/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 7/09/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 14/09/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 14/09/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 14/09/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 21/09/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 21/09/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 21/09/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 28/09/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 28/09/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 28/09/2023 | X | | 1 | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **AGOSTO** AÑO: **2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 4/08/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 4/08/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 4/08/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 11/08/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 11/08/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 11/08/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 18/08/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 18/08/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 18/08/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 25/08/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 25/08/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 25/08/2023 | X | | 1 | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | 2000 | 1954 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**

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: **PUENTE ARANDA** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC COLON** OPERADOR: **CORPORACION SUAZA** MES: **JULIO** AÑO: **2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **JULIETH MARTINEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| FECHA | 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 | |
| 14/07/2023 | | X | 1 | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 14/07/2023 | | X | a | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | 2 | 1,95 | X | | |
| 14/07/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 21/07/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 21/07/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 21/07/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| 28/07/2023 | | X | 1 | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | 5 | 4,99 | X | | |
| 28/07/2023 | | X | a | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| 28/07/2023 | X | | 1 | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | 5000 | 4997 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE: JULIETH MARTINEZ**