

**PLAN DE MANTENIMIENTO
PREVENTIVO Y CORRECTIVO
DE LOS EQUIPOS**

COMEDOR COMUNITARIO

MÁRTIRES

INTRODUCCIÓN

En la actualidad contar con un buen plan de mantenimiento es de gran importancia para las empresas (pequeñas, medianas o grandes), ya que con esta gestión se garantiza que la planta y los equipos funcionen de manera adecuada, y a su vez la disponibilidad de los mismos. Tener programas de mantenimientos es una ventaja para las compañías, estos programas representan una inversión que a mediano y largo plazo generara ganancias, ya que se optimiza la producción y se mejora la calidad de los equipos.

El mantenimiento representa un arma importante en seguridad laboral, porque un gran porcentaje de accidentes son causados por desperfectos en los equipos que pueden ser prevenidos. También el mantener las áreas y ambientes de trabajo con adecuado orden, limpieza, iluminación, entre otros, es parte del mantenimiento preventivo de los sitios de trabajo.

GENERALIDADES DEL COMEDOR

Nombre de la Unidad Operativa	MÁRTIRES
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ
Servicio prestado:	<i>Se presta un servicio de alimentación para las personas más vulnerable, con calidad, buen servicio e inocuidad en los alimentos, se fortalece en talleres de nutrición, actividad física y las diferentes articulaciones</i>
Dirección	CRA 14 BIS #21-10
Teléfono	3197628198
Localidad	Los Mártires
Empresa y/o responsable de cocina	Operarias de cocina
Cobertura	200
Número de funcionarios	6

Objetivo:

Un plan de mantenimiento es el conjunto de tareas preventivas a realizar en una instalación o equipos con el fin de cumplir de disponibilidad, de fiabilidad, de coste y con el objetivo final de aumentar al máximo posible la vida útil de la instalación o de lo equipos. Basarse en protocolos de mantenimiento por tipo de equipo.

Objetivos específicos:

- Crear un cronograma de mantenimiento de acuerdo a la necesidad de cada equipo con su respectiva hoja de vida.
- Soportar el mantenimiento de los equipos con las cuentas de cobro o recibos
- Alargar la vida útil de los equipos y mejorar las condiciones y manejo de, los mismos.

- Uniformidad en la carga de trabajo para el personal de mantenimiento debido a una programación de actividades
- Menor costos de las reparaciones

5. ETAPAS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Inventario técnico, con manuales, planos características de cada equipo

- Procedimiento técnico, listados de trabajos a efectuar periódicamente
- Control de frecuencias, indicación exacta de la fecha a efectuar el trabajo
- Registro de reparaciones, repuestos y costos que ayuden a planificar

6. DEFINICIONES

VENTILADORES



1. DEFINICION Y USOS

Un ventilador es una turbomaquina que se caracteriza porque el fluido impulsado es un gas (fluido compresible) al que transfiere una potencia con un determinado rendimiento

Su función es ventilar renovando el aire de un lugar

2. MARCO TEORICO

VENTILACIÓN. La ventilación puede definirse como la técnica de sustituir el aire ambiente interior de un recinto, el cual se considera indeseable por falta de temperatura adecuada, pureza o humedad, por otro que aporta una mejora. Esto es logrado mediante un sistema de inyección de aire y otro de extracción, provocando a su paso un barrido o flujo de aire constante, el cual se llevará todas las partículas contaminadas o no deseadas.

Entre las funciones básicas para los seres vivos, humanos o animales, la ventilación provee de oxígeno para su respiración. También puede proporcionar condiciones de confort afectando la temperatura del aire, la velocidad, la renovación, la humedad y/o

Los ventiladores de álabes curvados hacia adelante (también se llaman de jaula de ardilla) tienen una hélice o rodete con álabes curvados en el mismo sentido del giro. Estos ventiladores necesitan poco espacio, poseen baja velocidad periférica y son silenciosos. Se utilizan cuando la presión estática necesaria es de baja a media, tal como la que se encuentran en los sistemas de calefacción, aire acondicionado o renovación de aire, etc. No es recomendable utilizar este tipo de ventilador con aire polvoriento, ya que las partículas se adhieren a los pequeños álabes curvados y pueden provocar el desequilibrio del rodete.

Estos ventiladores tienen un rendimiento bajo fuera del punto de proyecto. Además, como su característica de potencia absorbida crece rápidamente con el caudal, ha de tenerse mucho cuidado con el cálculo de la presión necesaria en la instalación para no sobrecargarlo. En general, son bastante inestables funcionando en paralelo, vista su característica caudal-presión. En la figura pueden observarse las partes mencionadas.

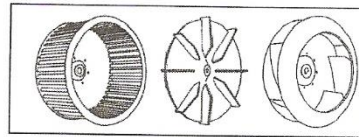


FIG 2. VENTILADORES CENTRÍFUGOS CON ÁLABES CURVADOS.

Los ventiladores centrífugos radiales tienen el rodete con los álabes dispuestos en forma radial. La carcasa está diseñada de forma que a la entrada y a la salida se alcancen velocidades de transporte de materiales. Existen una gran variedad de diseños de rodetes que van desde los de "alta eficacia con poco material" hasta los de "alta resistencia a impacto". La disposición radial de los álabes evita la acumulación de materiales sobre las mismas. Este tipo de ventilador es el comúnmente utilizado en las instalaciones de extracción localizada en las que el aire contaminado con partículas debe circular a través del ventilador. En este tipo de ventiladores la velocidad periférica es media y se utiliza en muchos sistemas de extracción localizada.

Los ventiladores centrífugos de álabes curvados hacia atrás tienen un rodete con los álabes inclinados en sentido contrario al de rotación. Este tipo de ventilador es el de mayor velocidad periférica y mayor rendimiento con un nivel sonoro relativamente bajo y una característica de consumo de energía del tipo "no sobrecargable".

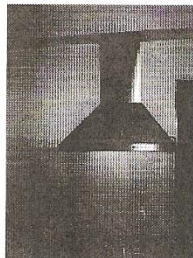
En un ventilador "no sobrecargable", el consumo máximo de energía se produce en un punto próximo al de rendimiento óptimo de forma que cualquier cambio a partir de este punto debido a cambios de la resistencia del sistema resultará en un consumo de energía menor. La forma de los álabes condiciona la acumulación de materiales sobre ellas, de forma que el uso de estos ventiladores debe limitarse como se indica a continuación:

1. **ÁLABES DE ESPESOR UNIFORME.** Los álabes macizos permiten el trabajo con aire ligeramente sucio o húmedo. No debe emplearse con

aire conteniendo materiales sólidos ya que tienen tendencia a acumularse en la parte posterior de los alabes.

2. **LOS ÁLABES DE ALA PORTANTE.** Permiten mayores rendimientos y una operación más silenciosa. Los álabes huecos se erosionan rápidamente y se pueden llenar de líquido si la humedad es alta, por ello su uso queda limitado a aplicaciones en las que se manipule aire limpio.

CAMPANA EXTRACTORA



1. DEFINICION Y USOS

Campana eléctrica que permite la succión o extracción de olores y de calor luego de la cocción o freído de alimentos, se encuentra ubicada en la parte superior de la estufa

2. MARCO TEORICO

Una **campana extractora**, denominada comúnmente **campana**, es un aparato electrodoméstico de línea blanca creada por Faber en 1963, que tiene un ventilador (extractor) que cuelga dentro de la campana, donde la antes mencionada está encima de la estufa, y se utiliza para eliminar la grasa en suspensión en el aire, los productos de combustión, el humo, los olores, el calor, y el vapor del aire mediante una combinación de filtrado y la evacuación del aire.

Las campanas son diferentes según el tipo de instalación:

Aspirante, el aire y los gases se extraen mediante un ventilador y salen fuera de la cocina con un conducto de evacuación

1. *Falda o campana*
2. *Filtro anti grasa*
3. *Extractor*
4. *Conducto de evacuación*

La campana de succión o aspirante es más eficaz. La eficacia de la extracción de la campana puede verse afectada por la conformación del conducto de evacuación con diámetro demasiado ajustado, demasiado largo o demasiado tortuoso, por eso se debe comparar siempre las especificaciones del fabricante.

De Filtro, el aire y los gases aspirados por el ventilador pasan por un filtro en la campana y regresan a la cocina, en parte depurados

1. *Falda o campana*
2. *Filtro antigrasa*
3. *Extractor*
4. *Filtros antiolores*

Una campana consta de tres partes principales:

- La falda o campana donde se atrapan los gases.
- Un filtro que ayuda a detener partículas suspendidas en el aire (como grasa) para que no entre en el ventilador o dentro de la campana.
- El ventilador que funciona como extractor.

Existen campanas con dos ventiladores situados en paralelo, lo que no es nada convenientes puesto que, funcionando a la vez, duplican el consumo eléctrico y solamente consiguen aumentar el caudal extraído en muy pequeña proporción. Podrían justificarse cuando las pérdidas de carga del conducto de evacuación son muy escasas (trayecto muy corto y sin obstáculos)

Animación computarizada de cómo una campana extrae el humo.

Las campanas incluyen la función de iluminación, ya sea incandescente, fluorescente o halógena, para alumbrar la superficie de cocción. Además, algunos fabricantes ofrecen accesorios, tales como: estanterías, bastidores, y otros anexos, que permite una mayor flexibilidad de diseño.

La invención de las diversas formas de campana extractora fue a mediados del siglo 20 para reinventar diferentes diseños al público y también para combinar con la arquitectura de la cocina.

Hoy en día los principales fabricantes de campanas se preocupan por la tecnología en sus productos, proporcionando así diferentes tipos de sistemas:

- Sistema de reducción de ruido
- Sistema digital
- Sistema de dirección de flujo de aire
- Sistema ventilador de filtro separador

Existen también campanas con los sistemas de control electrónico que puede ofrecer una o más de las siguientes características:

- control remoto
- el ajuste motorizado de altura
- sensor térmico
- protección contra sobrecalentamiento
- control de velocidades del extractor
- recordatorio de limpieza del filtro
- de cancelación activa de ruido
- control de la iluminación, para aumentar o disminuir la intensidad de la misma
- temperatura en una pantalla
- memoria
- o una combinación de lo anterior.

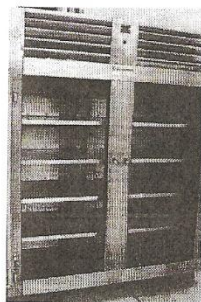
Campana de acero inoxidable.

Las campanas pueden ser hechas de una variedad de materiales, tales como:

- cobre
- acero
- cristal templado
- madera
- aluminio
- acero inoxidable
- latón
- plástico resistente al calor
- y más.

NEVERA

(CONGELADOR Y REFRIGERADOR)



1. DEFINICION Y USOS

Electrodomésticos que conservan o enfría alimentos y bebidas. Consta de dos partes el refrigerador 8 donde se refrigera alimentos como frutas, verduras y lácteos de 0º C a 5ºC) y el congelador (donde se congela alimentos como carnes, pulpas de 0º C a -18ºC)

2. MARCO TEORICO

El refrigerador es un aparato que se usa para la conservación, a baja temperatura, de alimentos perecederos. Según el principio en el que se basa la producción del frío, se distinguen dos tipos, los de compresión y los de absorción.

El uso que más interesó fue el de conservar los alimentos retardando su descomposición, siendo posterior su otra utilización.

Con ambos fines la emplearon los chinos hace más de dos mil trescientos años: elaborar uno de los postres de sus emperadores, el sorbete y la pulpa de fruta helada, para cuya preparación los reposteros imperiales tenían siempre hielo a mano. En el palacio imperial se almacenaba hasta mil barras de hielo que se iban desmenuzando según las necesidades del momento.

Cuenta Marco Polo en su "Libro de las maravillas del mundo", donde recoge sus experiencias y viajes por la China del siglo XIII, que cuando estuvo en la corte de Kublai Khan le ofrecieron leche helada con azúcar, golosina que se vendía a la sazón por las calles de Pekín.

Y tres siglos antes los califas cordobeses disponían de hielo y nieve que se hacían traer desde Sierra Nevada para hacer sus helados.

El médico español Blas de Villafranca, residente en Roma, inventó en 1550 un medio de conservar el hielo por más tiempo que lo normal, e incluso de aumentar su poder congelador.

Conservación y mantenimiento del refrigerador

En el mercado hay un gran número de modelos, pero básicamente el funcionamiento de todos ellos es idéntico, desde los más antiguos que solo tenían un compartimiento de congelación, hasta los modernos que tienen los accesos a los compartimentos separados, cada uno de ellos con su propia puerta. La descongelación era manual mientras que ahora son con procesos completamente automáticos.

Funcionamiento

El funcionamiento es muy sencillo. Consta básicamente de un termostato para regular el frío del interior, el cual controla un compresor cargado de un gas.

Por un proceso de compresión y descompresión de este gas logramos entregar frío al interior del refrigerador y sacar el calor a través de la rejilla de la parte posterior.

El circuito de refrigeración es un circuito cerrado, que se estropea en raras ocasiones, pero si esto ocurre tendremos que llamar a un profesional para que ajuste los niveles de gas necesarios o incluso que lo sustituya completamente, para su perfecto funcionamiento.

En cambio hay una serie de operaciones de mantenimiento que podremos efectuar y con las cuales alargaremos la vida media de nuestro refrigerador.

La descongelación automática funciona básicamente de la siguiente forma. La escarcha y el hielo se transforman en agua que se desliza por una canaleta hasta un depósito o una cubeta, situada encima del motor. Al volver a poner el refrigerador en marcha, el calor del motor provocará la evaporación del agua. A su vez el agua nos produce la refrigeración del motor.

Es recomendable descongelar el refrigerador cuando la capa de escarcha sea superior a 6 mm.

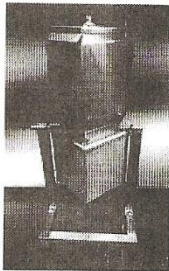
Esta capa limita el correcto funcionamiento, con lo que disminuye el rendimiento del congelador. No utilizaremos ningún objeto punzante para eliminar la escarcha porque podemos perforar el circuito de refrigeración.

Se puede acelerar el proceso de descongelación introduciendo recipientes de agua caliente, cerrando las puertas a continuación.

Recomendamos que para el proceso de limpieza, se realice con agua y un producto no muy agresivo, desconectando previamente el aparato de la red.

La goma situada en la puerta está sometida a un esfuerzo constante y sufre deterioros que hacen que no cierre herméticamente, haciendo que se produzca escarcha en el refrigerador más rápidamente.

LICUADORA INDUSTRIAL



1. DEFINICION Y USOS:

Electrodoméstico utilizado para triturar alimentos especialmente para la preparación de jugos o cremas. Provistos de un motor, cuchillas y vaso con tapa

2. MARCO TEORICO

Seguridad

La Licuadora de Alimentos de Alta Rotación Mod. TA-02 es una maquina simples de operar y de fácil limpieza, sin embargo para su mayor seguridad lea las instrucciones abajo

Para evitar accidentes:

- 1.1.1Desconecte la máquina de la red eléctrica cuando desear la limpieza, la Manutención o otro cualquier servicio .
- 1.1.2Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la máquina para auxiliar en su operación.
- 1.1.3Antes de prender la maquina, averigüe si el Vaso No.02 (Fig.01) esta encajado en su posición .
- 1.1.4Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- 1.1.5Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- 1.1.6 Cuando se haga la intalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión De tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.
- 1.1.7Siempre operar la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que el aire Pueda traer residuos indeseables para adentro del motor.

Cuidados

El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida . Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos .

Inspección de Rutina

Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal.
Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento.

Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina, pues podría causar serios accidentes. Atelo para arriba y para atrás, o cubralo con un pañuelo .Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad conectado

Operación

Después de Terminar el Trabajo

Cuidados

Siempre limpie la maquina, para eso DESLÍGUE FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE.

Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA.

Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares

ESTUFA



1. DEFINICION Y USOS

Una estufa es un artefacto para calentar, hervir, cocer, freir, azar o fundir alimentos que puede funcionar mediante diversos combustibles o por electricidad

Las estufas modernas tienen una serie de fogones (llamados "hornillas" o quemadores)

2. MARCO TEORICO

Una estufa o cocina es un artefacto para calentar alimentos mediante hornillos (salidas de gas, protegidas por una parrilla metálica). La estufa funciona comúnmente con gas doméstico (gas butano) aunque también puede funcionar por medio de electricidad o leña. Los alimentos se calientan por lo general a través de utensilios de cocina (como ollas, sartenes y cazuelas). Según la técnica con que los alimentos sean calentados, una estufa es capaz de hervir, cocer, freir, asar o fundir. Una estufa doméstica moderna común funciona a base de gas y tiene 4 parrillas redondas (llamadas «hornallas» en el Cono Sur, «hornillos» en Centroamérica y «quemadores» en algunos países de Latinoamérica), e incluye un horno y un asador. En algunos países de Latinoamérica tiene también una parrilla grande y alargada al centro destinada para uso de un comal. El método moderno de encendido es a base de una chispa eléctrica aunque siempre ha estado disponible hacerlo mediante una fuente externa de ignición como cerillas o un encendedor. Normalmente una estufa incorpora perillas giratorias de control para cada una de sus hornillas. El horno y el asador tienen perillas adicionales con marcas de graduación relacionadas a la temperatura deseada. El horno incluye además una lámpara así como una ventana para poder observar su interior sin abrirla.

Seguridad

Debido a la naturaleza de una estufa doméstica —que emplea una sustancia inflamable (además de posiblemente electricidad) y cuya función es la de calentar alimentos— deben tomarse ciertas medidas mínimas de seguridad, en especial si en el hogar existen niños. Jamás dejar una estufa encendida sin vigilancia. Los utensilios de cocina (ollas, sartenes) deben quedar ubicados con las agarraderas hacia adentro, para evitar que un niño se cuelgue o se enganche. Cerrar el suministro de gas si la estufa se dejará sola por varios días. Mantener a los niños, adultos con retardo mental, mascotas y plantas alejados de la estufa. En las estufas a gas es aconsejable comprar los modelos con válvula de seguridad. Esta válvula corta el flujo del gas en caso de que la llama se extinga (por viento).

BALANZAS



1. DEFINICION Y USOS

Instrumento que sirve para pesar materia prima, personas o cualquier materia, funciona con un reloj que gira marcando la unidad de medida en gramos, kilogramos o arrobas.

2. MARCO TEORICO

La **balanza** (del latín: *bis*, dos, *lanx*, plato) es una palanca de primer género de brazos iguales que mediante el establecimiento de una situación de equilibrio entre los pesos de dos cuerpos permite medir masas. Al igual que una romana, o una báscula, es un instrumento de medición que permite medir la masa de un objeto.

Para realizar las mediciones se utilizan patrones de masa cuyo grado de exactitud depende de la precisión del instrumento. Al igual que en una romana, pero a diferencia de una báscula o un dinamómetro, los resultados de las mediciones no varían con la magnitud de la aceleración de la gravedad.

El rango de medida y precisión de una balanza puede variar desde varios kilogramos (con precisión de gramos), en balanzas industriales y comerciales; hasta unos gramos (con precisión de miligramos) en balanzas de laboratorio.

Las pesas suelen llevar grabado algún número o escala numérica; y están fabricadas generalmente de alguno de los siguientes materiales: bronce, plomo, piedra e incluso barro cocido. Cuando no llevan señal de ninguna clase, denuncian mayor antigüedad pues hasta el imperio de Octavio Augusto no se estableció en Roma ni en sus provincias la magistratura encargada de señalar y vigilar la medida de los pesos, aunque anteriormente algunas pesas sí estuvieron señaladas.

Balanza para los alimentos en panadería.

Las balanzas se utilizan para pesar los alimentos que se venden a granel, al peso: carne, pescado, frutas, etc. Con igual finalidad puede utilizarse en los hogares para pesar los alimentos que componen una receta. También se emplean en los laboratorios para pesar pequeñas cantidades de masa de reactivos para realizar análisis químicos o biológicos. Estas balanzas destacan por su gran precisión. Muchas aplicaciones han quedado obsoletas debido a la aparición de las básculas electrónicas.

Balanza analítica

La *balanza analítica* es un instrumento utilizado en el laboratorio, que sirve para medir la masa. Su característica más importante es que poseen muy poca incertidumbre, lo que las hace ideales para utilizarse en mediciones muy precisas.

Las balanzas analíticas generalmente son digitales, y algunas pueden desplegar la información en distintos sistemas de unidades. Por ejemplo, se puede mostrar la masa de una sustancia en gramos, con una incertidumbre de 0,00001g. (0,01 mg)

TERMOMETRO



1. DEFINICION Y USOS

Instrumento que sirve para medir temperaturas, funciona con pilas mostrando resultados de forma automática o con material de mercurio y resultado manual

También se utilizan para medir temperaturas frías o calientes

2. MARCO TEORICO

La **termometría** es una rama de la física que se ocupa de los métodos y medios para medir la temperatura.

La temperatura no puede medirse directamente. La variación de la temperatura puede ser determinada por la variación de otras propiedades físicas de los cuerpos volumen, presión, resistencia eléctrica, fuerza electromotriz, intensidad de radiación...

Tipos de Termómetros (según el margen de temperaturas a estudiar o la precisión exigida)

Termómetros de líquido:

- de mercurio:
 - - de $-39\text{ }^{\circ}\text{C}$ (punto de congelación del mercurio) a $357\text{ }^{\circ}\text{C}$ (su punto de ebullición),

- portátiles y permiten una lectura directa. No son muy precisos para fines científicos.
- de alcohol coloreado
-
- desde - 112 °C (punto de congelación del etanol, el alcohol empleado en él) hasta 78 °C (su punto de ebullición), cubriendo por lo tanto toda la gama de temperaturas que hayamos normalmente en nuestro entorno.
- es también portátil, pero todavía menos preciso; sin embargo, presta servicios cuando más que nada importa su cómodo empleo.

Termómetros de gas:

- desde - 27 °C hasta 1477 °C
- muy exacto, margen de aplicación extraordinario. Más complicado y se utiliza como un instrumento normativo para la graduación de otros termómetros.

Termómetros de resistencia de platino:

- es el más preciso en la gama de -259 °C a 631 °C, y se puede emplear para medir temperaturas hasta de 1127 °C
- depende de la variación de la resistencia a la temperatura de una espiral de alambre de platino
- reacciona despacio a los cambios de temperatura, debido a su gran capacidad térmica y baja conductividad, por lo que se emplea sobre todo para medir temperaturas fijas.

Par térmico (o pila termoeléctrica)

- consta de dos cables de metales diferentes unidos, que producen un voltaje que varía con la temperatura de la conexión.
- Se emplean diferentes pares de metales para las distintas gamas de temperatura, siendo muy amplio el margen de conjunto: desde -248 °C hasta 1477 °C.
- es el más preciso en la gama de -631 °C a 1064 °C y, como es muy pequeño, puede responder rápidamente a los cambios de temperatura.

Pirómetros

- El pirómetro de radiación se emplea para medir temperaturas muy elevadas.
- Se basa en el calor o la radiación visible emitida por objetos calientes

- Es el único termómetro que puede medir temperaturas superiores a 1477 °C.

Escalas de Temperatura

- Kelvin
- Celsius
- Fahrenheit
- Rankine
- Reaumur

TALLIMETRO E INFANTOMETRO



1. DEFINICION Y USOS

El instrumento que se emplea para la medición de la talla y/o la longitud es un tallímetro portátil que permite obtener la longitud y la talla de personas adultas y la de niños menores de 2 años en el infantómetro.

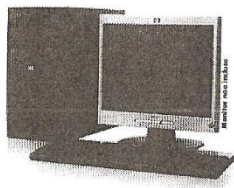
Es importante conocer que se utiliza la expresión "Tallímetro" cuando se mide el tamaño del niño parado y la expresión "infantómetro" cuando se toma la longitud (tamaño niño acostado)

2. MARCO TEORICO

El crecimiento físico es un aumento celular, en número y tamaño, que puede medirse de dos formas principalmente; la primera es la talla del niño como reflejo del crecimiento de su esqueleto y huesos. Para medir esta característica hay varios elementos según la edad. En los recién nacidos se utiliza un infantómetro y en niños mayores de 2 años el tallímetro.

El segundo aspecto que se mide es el peso. Aquí también hay variaciones según la edad. En los bebés las balanzas y/o los pesa bebés son los ideales, en los niños mayores de 2 años la pesa es el elemento de medición). En los niños existe una tercera forma de medir indirectamente el crecimiento del cerebro al determinar la circunferencia del cráneo. Esta estimación es muy importante los primeros dos años de vida.

COMPUTADOR



1. DEFINICION Y USOS

Es un aparato electromecánico o sistema que es capaz de recibir y almacenar información, ordenarla y hacer con ella operaciones lógicas y matemáticas a muy alta velocidad. Utiliza las operaciones matemáticas básicas (suma, resta, multiplicación, división)

Está compuesto por una unidad central CPU, u teclado un monitor o pantalla

2. MARCO TEORICO

La computadora nació como herramienta para simplificar y acelerar el engorroso proceso de los cálculos, en especial de aquellos complejos, como la multiplicación y división de cifras elevadas, la extracción de raíces, el cálculo de trayectorias, y operaciones semejantes. Por lo tanto, entre los antecedentes a citar se encuentran numerosos administradores y personas que precedieron a la que se considera estrictamente la primera computadora.

La historia de la ciencia de la computación antecede a la invención del computador digital moderno. Antes de la década de 1920, el término *computador* se refería a un ser humano que realizaba cálculos.⁵ Los primeros investigadores en lo que después se convertiría las ciencias de la computación, estaban interesados en la cuestión de la computabilidad: qué cosas pueden ser computadas por un ser humano que simplemente siga una lista de instrucciones con lápiz y papel, durante el tiempo que sea necesario, con ingenuidad y sin conocimiento previo del problema. Parte de la motivación para este trabajo era el desarrollar *máquinas que computaran*, y que pudieran automatizar el tedioso y lleno de errores trabajo de la computación humana.

Durante la década de 1940, conforme se desarrollaban nuevas y más poderosas máquinas para computar, el término *computador* se comenzó a utilizar para referirse a las máquinas en vez de a sus antecesores humanos. Conforme iba quedando claro que las computadoras podían usarse para más cosas que solamente cálculos matemáticos, el campo de la ciencia de la computación se fue ampliando para estudiar a la computación (informática) en general

BOGOTV

NOMBRE RESPONSABLE DE SERVICIO: **JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ**

	CRONOGRAMA 2023																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
ACTIVIDAD A REALIZAR	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
COMPUTADOR																	X											X					X																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES VERIFICACION DE TERMÓMETROS				Fecha: 30/06/2017	
					Versión 2	
SUBDIRECCION LOCAL: LOS MARTIRES UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES <div>AÑO: 2024</div>						
DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
2/04/2023	ABRIL	CALIENTE	93,4 °C	94,1 °C	HECTOR GOMEZ	
2/04/2023	ABRIL	FRIO	-0,5	-1	HECTOR GOMEZ	
9/04/2023	ABRIL	CALIENTE	94,2 °C	93,2°C	HECTOR GOMEZ	
9/04/2023	ABRIL	FRIO	-0,5	-0,7	HECTOR GOMEZ	
16/04/2020	ABRIL	FRIO	-0,3	-0,4	HECTOR GOMEZ	
16/04/2020	ABRIL	CALIENTE	92,7° C	93	HECTOR GOMEZ	
30/04/2020	ABRIL	FRIO	-0,3	-0,4	HECTOR GOMEZ	
30/04/2020	ABRIL	CALIENTE	92,7° C	93	HECTOR GOMEZ	

 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: LOS MARTIRES																
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMINITARIO COCINA POPULAR																
UNIDAD OPERATIVA CC - CP MARTIRES OPERADOR: FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE MES: ABRIL AÑO: 2024																
NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO																
DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMER A	BÁSCUL A		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	
2/04/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
2/04/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
2/04/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
9/04/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
9/04/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
9/04/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
16/04/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
16/04/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
16/04/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
23/04/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
23/04/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
23/04/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
30/04/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
30/04/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
30/04/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
FIRMA DEL RESPONSABLE: 																

 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: LOS MARTIRES																
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMINITARIO COCINA POPULAR																
UNIDAD OPERATIVA CC - CP MARTIRES OPERADOR: FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE MES: FEBRERO AÑO: 2024																
NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO																
DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMER A	BÁSCUL A		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	
5/02/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
5/02/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
5/02/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
12/02/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
12/02/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
12/02/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
19/02/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
19/02/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
19/02/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26/02/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26/02/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26/02/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
FIRMA DEL RESPONSABLE:																

NOMBRE RESPONSABLE DE SERVICIO: **JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ**

	CRONOGRAMA 2023																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
ACTIVIDAD A REALIZAR	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
COMPUTADOR																	X											X					X																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
			N/A			
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: NEVERA CONVENCIONAL						
ESPECIFICACIONES TECNICAS: VOLUMEN NOMINAL BRUTO SIN ESCARCHA						
CAPACIDAD: 304 LITROS						
COLOR: GRIS						
CAPACIDAD: REFRIGERACIÓN Y CONGELACION DOBLE PUERTA						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
CLASE T	REFRIGERANTE GAS R-134A:125G		CENTRALES	CONGELADOR: 81 L REFRIGERADOR: 214 L	BODEGA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	8/06/2023	8/06/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	8/06/2023	8/06/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	29/06/2023	29/06/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	29/09/2023	29/09/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	16/11/2023	29/09/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	28/12/2023	28/12/2023	NINGUNA	EFRAIN	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ						

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
FRIO MARCA SAS	CALLE 20 · 15-15	2839181 3204497208	10/06/2016	1 AÑO		FRIO MARCAS SAS
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: NEVERA VERTICAL 3 PUERTAS						
ESPECIFICACIONES TECNICAS: CONGELADOR - REFRIGERADOR DE 60 PIES - INTERIOR ACERO						
CAPACIDAD: 387 LTS						
COLOR: GRIS HUMO						
CAPACIDAD: CONGELACION 1 PUERTA						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
CH387	CONGELADOR REFRIGERADOR		COLD		BODEGA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	29/06/2023	29/06/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	29/09/2023	29/09/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	8/11/2023	8/11/2023	MOTOR	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	28/12/2023	28/12/2023	NINGUNA	EFRAIN	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ						

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
			N/A			
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: NEVERA ELECTROLUX EFCC20C3HQW						
ESPECIFICACIONES TECNICAS: VOLUMEN NOMINAL BRUTO SIN ESCARCHA						
CAPACIDAD: 304 LITROS						
COLOR: BLANCO CON NEGRO						
CAPACIDAD: CONGELACION DOBLE PUERTA						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
CLASE T			ELECTROLUX	CONGELADOR: 81 L REFRIGERADOR: 214 L	BODEGA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	29/06/2023	29/06/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	29/09/2023	29/09/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	28/12/2023	28/12/2023	NINGUNA	EFRAIN	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ						

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
			N/A			
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: LICUADORAS						
ESPECIFICACIONES TECNICAS:						
LICUADORA INDUSTRIALE - LICUADORA CACERA						
DIMENSIONES: 0,25 de ancho x 0,70 de largo						
COLOR: ACERO INOXIDABLE BLANCA: VASO DE VIDRIO						
CAPACIDAD: 20 Litros/Velocidad 3.600 rpm - Vaso Volcable y 1 de 10 litros						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
1	120/60 Voltios	INDUSTRIAL	UNIVERSALE	1021	COCINA	1
2	120/60 Voltios	OPTIMIX	SAMSUNG	LN27856	COCINA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	10/06/2023	10/06/2023	NINGUNA	EFRAIN	
SI	CUCHILLAS	9/09/2023	11/09/2023	CUCHILLA	EFRAIN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	28/12/2023	28/12/2023	NINGUNA	EFRAIN	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ						

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
			N/A			
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: ESTUFAS						
ESPECIFICACIONES TECNICAS: ESTUFA 1: ESTUFA INDUSTRIAL DE 3 PUESTOS						
DIMENSIONES: 0,65 de ancho x 2,05 de largo						
COLOR: GRIS						
CAPACIDAD: Capacidad calórica 88.000 BTU/h aproximadamente de 4 quemadores grandes en fundición de hierro						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
N/A	No Aplica	NO ESPECIFICA	N/A	N/A	COCINA	2
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	31/05/2023	31/05/2023	VALVULAS	GABRIEL	
SI	MANTENIMIENTO GRL	31/08/2023	31/08/2023	VALVULAS DE SEGURIDAD	GABRIEL	
SI	MANTENIMIENTO GRL	28/11/2023	29/11/2023	1 PUESTO FOGON	GABRIEL	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ						

<p style="text-align: center;"> FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES HOJA DE VIDA DE EQUIPOS </p>

INFORMACION DE ADQUISICION					

EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
			N/A			

INFORMACION DEL EQUIPO	
------------------------	--

NOMBRE DE EQUIPO: ESTUFAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

ESTUFA 2: ESTUFA INDUSTRIAL (TAMALERA) DE 1 PUESTO

DIMENSIONES: 0,65 de ancho x 2,05 de largo

COLOR: GRIS

CAPACIDAD: Capacidad calórica 88.000 BTU/h aproximadamente de 4 quemadores grandes en fundición de hierro

CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
N/A	No Aplica	NO ESPECIFICA	N/A	N/A	COCINA	2

REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

OBSERVACIONES GENERALES:	
--------------------------	--

RESPONSABLE: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
			N/A			
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: CAMPANA DE EXTRACCIÓN						
ESPECIFICACIONES TECNICAS:						
EXTRACTOR DE AIRE ZINGAL, 10 PULGADAS, INDUSTRIAL ORIGINAL						
DIMENSIONES:						
COLOR: GRIS HUMO						
CAPACIDAD:						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
1	120/60 VOLTIOS	CHEKA E 10"	ZINGAL	348	COCINA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	CAMBIO	7/05/2023	7/05/2023	TODA	SDIS	
SI	CAMBIO	31/08/2023	31/08/2023	TODA	SDIS	
SI	CAMBIO	23/11/2023	23/11/2023	TODA	SDIS	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ						

EFRAIN FORERO GONZÁLEZ
Técnico en Refrigeración
NIT: 79.367.402-0

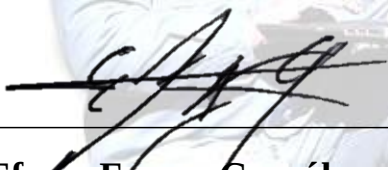
CERTIFICADO

Yo Efraín Forero González, identificado con cédula de ciudadanía N° 79.367.402 de Bogotá, certifico que se realizó mantenimiento a los siguientes equipos, neveras, congeladores y licuadoras ubicados en el comedor Martires el día 28 diciembre del 2023.

Se realiza calibración del control de temperaturas y revisión de cuchillas.

Se expide en Bogotá el 28 de diciembre 2023 a solicitud de los interesados.

Cordialmente,


Efraín Forero González

 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: LOS MARTIRES																
UNIDAD OPERATIVA: CC - CP MARTIRES				OPERADOR: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE				SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR				MES: DICIEMBRE AÑO: 2023				
NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ				CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO												
DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
4/12/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
4/12/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
4/12/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
11/12/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
11/12/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
11/12/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
18/12/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
18/12/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
18/12/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26/12/2023		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26/12/2023	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
26/12/2023		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
FIRMA DEL RESPONSABLE: <i>Luisa Sabagal</i>																

 <div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div>		SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES				Fecha: 30/06/2017
		VERIFICACION DE TERMÓMETROS				Versión 2
SUBDIRECCION LOCAL: LOS MARTIRES						
UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES				AÑO: 2023		
DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
10/05/2023	MAYO	CALIENTE	90.2° C	90.2° C	LAUREANO GOMEZ	
10/05/2023	MAYO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
17/05/2023	MAYO	CALIENTE	90.2° C	90.2° C	LAUREANO GOMEZ	
17/05/2023	MAYO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
24/05/2023	MAYO	CALIENTE	90.2° C	90.2° C	LAUREANO GOMEZ	
24/05/2023	MAYO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
31/05/2023	MAYO	CALIENTE	90.2° C	90.2° C	LAUREANO GOMEZ	
31/05/2023	MAYO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
5/06/2023	JUNIO	CALIENTE	92.0° C	92.0° C	LAUREANO GOMEZ	
5/06/2023	JUNIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
13/06/2023	JUNIO	CALIENTE	92.0° C	92.0° C	LAUREANO GOMEZ	
13/06/2023	JUNIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
20/06/2023	JUNIO	CALIENTE	92.0° C	92.0° C	LAUREANO GOMEZ	
20/06/2023	JUNIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
26/06/2023	JUNIO	CALIENTE	92.0° C	92.0° C	LAUREANO GOMEZ	
26/06/2023	JUNIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
4/07/2023	JULIO	CALIENTE	92.0° C	92.0° C	LAUREANO GOMEZ	
4/07/2023	JULIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
10/07/2023	JULIO	CALIENTE	92.0° C	92.0° C	LAUREANO GOMEZ	
10/07/2023	JULIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
17/07/2023	JULIO	CALIENTE	92.0° C	92.0° C	LAUREANO GOMEZ	
17/07/2023	JULIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
24/07/2023	JULIO	CALIENTE	93.7° C	93.1° C	LAUREANO GOMEZ	
24/07/2023	JULIO	FRIO	0	0	LAUREANO GOMEZ	
1/08/2023	AGOSTO	CALIENTE	94.1° C	94.7° C	LAUREANO GOMEZ	
1/08/2023	AGOSTO	FRIO	-0,2	-0,3	LAUREANO GOMEZ	
8/08/2023	AGOSTO	CALIENTE	92.9° C	93.2° C	LAUREANO GOMEZ	
8/08/2023	AGOSTO	FRIO	-0,3	-0,4	LAUREANO GOMEZ	
14/08/2023	AGOSTO	CALIENTE	91.8° C	94,5	LAUREANO GOMEZ	
14/08/2023	AGOSTO	FRIO	-0,4	-0,4	LAUREANO GOMEZ	
22/08/2023	AGOSTO	CALIENTE	92.2° C	93,7	LAUREANO GOMEZ	
22/08/2023	AGOSTO	FRIO	-0,3	-0,4	LAUREANO GOMEZ	
28/08/2023	AGOSTO	CALIENTE	91.9° C	92,8	LAUREANO GOMEZ	
28/08/2023	AGOSTO	FRIO	-0,2	-0,3	LAUREANO GOMEZ	
4/09/2023	SEPTIEMBRE	CALIENTE	92,7° C	93	NURYBEL GALVIS DIAZ	
4/09/2023	SEPTIEMBRE	FRIO	-0,3	-0,4	NURYBEL GALVIS DIAZ	
11/09/2023	SEPTIEMBRE	CALIENTE	92,7° C	93	NURYBEL GALVIS DIAZ	
11/09/2023	SEPTIEMBRE	FRIO	-0,3	-0,4	NURYBEL GALVIS DIAZ	
18/09/2023	SEPTIEMBRE	CALIENTE	92,7° C	93	NURYBEL GALVIS DIAZ	
18/09/2023	SEPTIEMBRE	FRIO	-0,3	-0,4	NURYBEL GALVIS DIAZ	
25/09/2023	SEPTIEMBRE	CALIENTE	92,7° C	93	NURYBEL GALVIS DIAZ	
25/09/2023	SEPTIEMBRE	FRIO	-0,3	-0,4	NURYBEL GALVIS DIAZ	
2/10/2023	OCTUBRE	CALIENTE	92,7° C	93	WILMER MUÑOZ	
2/10/2023	OCTUBRE	FRIO	-0,3	-0,4	WILMER MUÑOZ	
9/10/2023	OCTUBRE	CALIENTE	92,7° C	93	WILMER MUÑOZ	
9/10/2023	OCTUBRE	FRIO	-0,3	-0,4	WILMER MUÑOZ	
17/10/2023	OCTUBRE	CALIENTE	95,7° C	94	LUISA SABOGAL	
17/10/2023	OCTUBRE	FRIO	-0,3	-0,4	LUISA SABOGAL	
23/10/2023	OCTUBRE	CALIENTE	91,8° C	93	LUISA SABOGAL	
23/10/2023	OCTUBRE	FRIO	-0,3	-0,4	LUISA SABOGAL	
30/10/2023	OCTUBRE	CALIENTE	92,7° C	93	LUISA SABOGAL	
30/10/2023	OCTUBRE	FRIO	-0,3	-0,4	LUISA SABOGAL	
7/11/2023	NOVIEMBRE	CALIENTE	94,2° C	95,1	LUISA SABOGAL	
7/11/2023	NOVIEMBRE	FRIO	-0,4	-0,4	LUISA SABOGAL	
14/11/2023	NOVIEMBRE	CALIENTE	93,7° C	94,2	LUISA SABOGAL	
14/11/2023	NOVIEMBRE	FRIO	-0,3	-0,4	LUISA SABOGAL	
20/11/2023	NOVIEMBRE	CALIENTE	95,4° C	93,2	LUISA SABOGAL	
20/11/2023	NOVIEMBRE	FRIO	-0,4	-0,3	LUISA SABOGAL	
27/11/2023	NOVIEMBRE	CALIENTE	90.2° C	90.2° C	LUISA SABOGAL	
27/11/2023	NOVIEMBRE	FRIO	-0,4	-0,7	LUISA SABOGAL	
4/12/2023	DICIEMBRE	CALIENTE	93,4 °C	94,1 °C	LUISA SABOGAL	
4/12/2023	DICIEMBRE	FRIO	-0,5	-1	LUISA SABOGAL	
11/12/2023	DICIEMBRE	CALIENTE	94,2 °C	93,2°C	LUISA SABOGAL	
11/12/2023	DICIEMBRE	FRIO	-0,5	-0,7	LUISA SABOGAL	
18/12/2020	DICIEMBRE	FRIO	-0,3	-0,4	LUISA SABOGAL	
18/12/2020	DICIEMBRE	CALIENTE	92,7° C	93	LUISA SABOGAL	
26/12/2023	DICIEMBRE	CALIENTE	91,4 °C	93,8°C	LUISA SABOGAL	
26/12/2023	DICIEMBRE	FRIO	-0,5	-0,7	LUISA SABOGAL	

 ALCALDÍA MAIOR 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: LOS MARTIRES																
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR																
UNIDAD OPERATIVA: CC - CP MARTIRES OPERADOR: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE MES: ENERO AÑO: 2024																
NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO 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	
2/01/2024		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
2/01/2024	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
2/01/2024		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
9/01/2024		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
9/01/2024	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
9/01/2024		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
18/01/2024		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
18/01/2024	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
18/01/2024		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
29/01/2024		X	TCS-K1	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
29/01/2024	X		FIRST SF 400	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
29/01/2024		X	NEKAR 2008C (PERSONAS)	2000	2000	X		2000	2000	X		2000	2000	X		
FIRMA DEL RESPONSABLE: 																

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
			N/A			
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: CAMPANA DE EXTRACCIÓN						
ESPECIFICACIONES TECNICAS:						
EXTRACTOR DE AIRE ZINGAL, 10 PULGADAS, INDUSTRIAL ORIGINAL						
DIMENSIONES:						
COLOR: GRIS HUMO						
CAPACIDAD:						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
1	120/60 VOLTIOS	CHEKA E 10"	ZINGAL	348	COCINA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	CAMBIO	7/05/2023	7/05/2023	TODA	SDIS	
SI	CAMBIO	31/08/2023	31/08/2023	TODA	SDIS	
SI	CAMBIO	23/11/2023	23/11/2023	TODA	SDIS	
SI	CAMBIO	25/01/2024	25/01/2024	TODA	SDIS	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO						

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
UNILAGO	Av. carrtera 15 # 78-33	N/A	16/05/2020	1 AÑO	N/A	UNILAGO
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO DESKTOP-42RQ66N Hp-All-in-One 24dd0xxx						
ESPECIFICACIONES TECNICAS:						
CPU: Intel(R) Core(TM) i5-1035G1 CPU @ 1.00GHz 1.20 GHz						
MEMORIA RAM: 8.00 GB (7.89 UTILIZABLE)						
TARJETAS: PROCESADOR CORE I5 -1035G1 1,00 GHz						
DISCO DURO:HDD						
PANTALLA: 19" PULGADAS						
TECLADO:Hp						
MOUSE:Hp						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
591	110 VOLTIOS	2019	HP	78280435-E051-464D-A47E-5BEBCA7B2513	OFICINA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	28/12/2023	28/12/2023	NINGUNA	YORDAN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	26/01/2024	26/01/2024	NINGUNA	YORDAN	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILO						

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
UNILAGO	Av. carrera 15 # 78-33	N/A	18/06/2019	1 AÑO	N/A	UNILAGO
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO: HP PRODESK 600 G2						
ESPECIFICACIONES TECNICAS:						
CPU: Intel R core ™i5-6500						
MEMORIA RAM: 8.00 GB (7.89 UTILIZABLE)						
TARJETAS: PROCESADOR CORE I5 - 7400 3, GHZ						
DISCO DURO: 1 TERABIT TOSHIBA SATA(9604)						
PANTALLA: 19" PULGADAS						
TECLADO: LENOVO						
MAUSE: LENOVO						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
347	110 VOLTIOS	2019	HP	190531480347	OFICINA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	28/07/2023	28/07/2023	NINGUNA	YORDAN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	29/09/2023	29/09/2023	NINGUNA	YORDAN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	30/10/2023	30/10/2023	TODO MENOS TECLADO Y MOUSE	YORDAN	
SI	MANTENIMIENTO GRL	16/03/2024	16/03/2024	NINGUNA	YORDAN	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ						

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE						
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
MARTIRES						
HOJA DE VIDA DE EQUIPOS						
INFORMACION DE ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	DIRECCION	TELEFONOS	FECHA DE ADQUISICION	TIEMPO DE GARANTIA	FACTURA NUMERO	VENDEDOR
UNILAGO	Av. carrera 15 # 78-33	N/A	16/05/2020	1 AÑO	N/A	UNILAGO
INFORMACION DEL EQUIPO						
NOMBRE DE EQUIPO DESKTOP-42RQ66N Hp-All-in-One 24dd0xxx						
ESPECIFICACIONES TECNICAS:						
CPU: Intel(R) Core(TM) i5-1035G1 CPU @ 1.00GHz 1.20 GHz						
MEMORIA RAM: 8.00 GB (7.89 UTILIZABLE)						
TARJETAS: PROCESADOR CORE I5 -1035G1 1,00 GHz						
DISCO DURO:HDD						
PANTALLA: 19" PULGADAS						
TECLADO:Hp						
MOUSE:Hp						
CODIGO	ESPECIFICACIONES ELECTRICAS	MODELO	MARCA	SERIAL	LOCALIZACION	CANTIDAD
591	110 VOLTIOS	2019	HP	78280435-E051-464D-A47E-5BEBCA7B2513	OFICINA	1
REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECESITA MANTENIMIENTO	DESCRIPCION DE LA REPARACION	FECHA DE PARADA	FECHA DE ARRANQUE	PIEZAS CAMBIADAS	REVISADO POR	COSTO DE MANTENIMIENTO
SI	MANTENIMIENTO GRL	16/03/2024	28/12/2024	NINGUNA	YORDAN	
OBSERVACIONES GENERALES:						
RESPONSABLE: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ						

Bogotá 23 de marzo de 2024

CERTIFICACIÓN

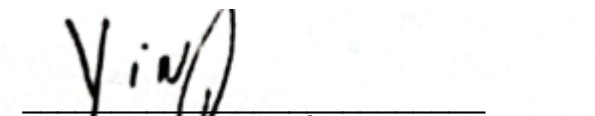
Por medio de la presente se certifica que se realizó visita técnica del **COMEDOR COMUNITARIO – MARTIRES**, en la cual se realizó mantenimiento preventivo, actualización de antivirus, actualización paquete office, se realiza limpieza del registro del sistema y verificación del funcionamiento de la impresora, esto con el fin de dar cumplimiento a las especificaciones técnicas exigidas por el anexo técnico.

Descripciones de los equipos

Equipo HP DESKTOP-42RQ66N

Impresora Multifuncional EPSON L495

Diagnóstico, mantenimiento de red y funcionamiento de la impresora



YORDAN ARIEL PÉREZ ABRIL

C.C 1023971431

Tel: 3059293503

VERSION No 12	SERVICIO PRESTADO	
FECHA EMISION 13-Dic-16		
ECO-F-16		

FECHA: 20 DE SEPTIEMBRE DE 2023

CLIENTE: SDIS

SUCURSAL: 121693-MARTIRES- CENTRO DE ATENCION INTEGRAL A LA DIVERSIDAD SEXUAL Y DE GENEROS

DIRECCION: KR 14 BIS 21 10

HORA PROGRAMADA: 08:00 AM HORA ENTRADA: HORA SALIDA:

ACTIVIDADES REALIZADAS

LINEA PAISAJISMO

Aseo de Jardines	Encerado de materas	Limpieza de materas	Rebordeo
Barrido de Zonas Verdes	Evacuación	Limpieza de plantas	Reubicacion material vegetal
Corte de Césped	Fertilización	Plateo	Repique o Remocion de tierra
Deshierbe con herbicida	Fumigación de Plantas	Poda de arbol	Riego
Deshierbe manualmente	Limpieza y disposición de residuos	Poda de formación	Tala de arbol
Otro especifique			

LINEA FUMIGACIÓN

Desratización	Desinsectación	Desinfección	Lavado de tanques	X
otro especifique				

CALIFICACIÓN DEL SERVICIO: Califique de 1 a 3, siendo 1 Malo, 2 Regular y 3 Bueno

Satisfacción general con el servicio	Prestacion del servicio en el tiempo establecido	solucion a quejas y reclamos	Relación comercial
Manejo de seguridad industrial	Evacuación de residuos (si aplica)	Presentacion personal (operativo)	

SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES

FIRMA DE RECIBIDO A SATISFACCION (CLIENTE)

Nombre: *Carolina Gomez Aguilar*

Cargo: *Coordinadora Casa 16971 Diana Navarro*

OSCAR RODRIGUEZ

NOMBRE DEL OPERARIO QUE REALIZÓ EL SERVICIO

CAROLINA GOMEZ AGUILAR
Vo.Bo. SUPERVISOR ECOFLORA S.A.S

Carolina Gomez Aguilar

VERSIÓN No 8	CERTIFICADO SANITARIO	
Fecha de emisión 30-Ene-17		
ECO-F-19		

LINEA SANEAMIENTO AMBIENTAL

No: ECO2309-1815

EMPRESA Y/O ESTABLECIMIENTO: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C.

NIT: 899.999.061-9

DIRECCIÓN: 121693-MARTIRES- CENTRO DE ATENCION INTEGRAL A LA DIVERSIDAD SEXUAL Y DE GENEROS- KR 14 BIS 21 10

LABORES: LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES

PRODUCTOS A APLICAR: PYAM

CONTRATO N°: 8792-2023

APLICACIÓN POR: Gel ☐ Cebo ☐ Aspersión ☐ Nebulización ☐

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE LITROS

FECHA DE APLICACIÓN: 20/09/2023

OPERARIO QUE REALIZÓ EL SERVICIO: OSCAR RODRIGUEZ HORA: 08:00 AM

PERSONA QUE AUTORIZA EL SERVICIO: CRISTIAN SOLANO

NOTA: ESTE CERTIFICADO TIENE VIGENCIA DE 3 MESES: SI USTED REALIZÓ DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN.

SI REALIZO LAVADO DE TANQUES TENGA EN CUENTA: La Resolución 2190/91 art 2... Establece, "Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínima 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación."....

PRECAUCIONES:

- No fumar, comer ni beber durante la aplicación.
- Manténgase fuera del alcance de los niños y animales domésticos.
- No deben exponerse ni manejar este producto las mujeres embarazadas, en lactación y personas menores de 18 años.
- En caso de intoxicación, lleve al paciente con el médico y muéstrele la ficha de seguridad.
- En caso de contacto con el producto lave las partes contaminadas del cuerpo con agua y jabón.
- Limpie los ojos contaminados con abundante agua durante un período de 10 a 15 minutos.
- Si el producto ha sido ingerido y el paciente está consciente, induzca el vómito.
- En caso de intoxicación, llame inmediatamente en Bogotá al: 123, 125, y/o 3649090 poción 1. Y para el resto del país al: 018000916012, es un servicio gratuito 24 horas.
- Recomendaciones para el médico: Ver ficha de seguridad anexa.
- No ingerir el producto.
- Procurar ventilación adecuada durante la aplicación.
- Mantener cubierto los alimentos, áreas de comedores, y utensilios de cocinas.

DIRECCIÓN: CARRERA 3 NO. 123 - 24 PBX 8257878
FAX: 8126410 EMAIL: CONTACTO@ECOFLOA.COM.CO
WWW.ECOFLOA.COM.CO

VERSIÓN No 8	CERTIFICADO SANITARIO	
Fecha de emisión 30-Ene-17		
ECO-F-19		

- Tiempo de reingreso al área tratada: No reingresar al área tratada hasta transcurridas 2 horas después de la aplicación.
- Las precauciones específicas de cada producto aplicado, favor consultarlas en cada ficha de seguridad.

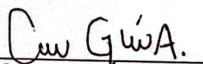
RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD:

- Realizar el aseo general un día antes del servicio.
- Abrir las ventanas y/o mecanismos de ventilación en el momento de la fumigación y por lo menos unas dos horas antes de la aplicación.
- No tener niños en las áreas a anteverir
- Evitar el ingreso de personas o animales domésticos al área, mientras se está realizando la aplicación.
- Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

RECOMENDACIONES FINALES

Para que la fumigación tenga un mayor efecto, recomendamos observar las siguientes normas no lavar la superficie fumigada y proteger con papel, de preferencia parafinado, los closet y muebles de cocina. La dosis del producto ha sido recargada en los guarda escobas, con el fin de brindar una mayor efectividad, por tal motivo, recomendamos abstenerse de la limpieza de los sitios cercanos a éstos. La salud de la familia, animales domésticos y el cuidado de sus muebles merecen especial atención, por lo tanto, confíe la fumigación de su casa y/o empresa a compañías responsables.

Se firma en constancia A LOS 20 DIAS DE SEPTIEMBRE de 2023.


CAROLINA GÓMEZ AGUILAR
 Supervisor del Contrato
 Asistente técnico MIP


NOMBRE:
 Firma del cliente

DIRECCIÓN: CARRERA 3 NO. 123 - 24 PBX 8257878
FAX: 8126410 EMAIL: CONTACTO@ECOFLOA.COM.CO
WWW.ECOFLOA.COM.CO



POTABILIZADOR DE AGUAS

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD PARA TRANSPORTE (HDS)

Ultima revisión: 21/11/2019

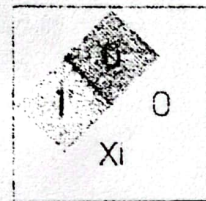
Parte 1. NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

Nombre del producto: LABORATORIO PYAM S.A.
 Dirección: Calle 11 No. 11-11, Bogotá
 Teléfono: 0155 21 12 12 11
 Capital Federal Argentina
 Info@laboratoriopyam.com
 Website: www.laboratoriopyam.com

Proveedor:

Importador y Distribuidor: VECTORS AND PEST
 MANAGEMENT LTDA
 Calle 96 No. 22-64 of. 600
 Teléfono de emergencia: CISPQUIM 015000-916012
 Servicio de Pago Revertido y 2385012 - Santa Bogotá

Parte 2. DATOS DE RIESGO CLASE TOXICOLÓGICA III Medianamente tóxico



Parte 3.

Identificación del producto: Pyam tabletas efervescentes
 Código del producto: Pyd-001
 Fórmula química: $C_3Cl_2N_3O_3Na$
 Número CAS: 2893-78-9
 Número del EPA: 524-106
 Uso del producto: Desinfectante (purificador) biológico de agua.
 Fórmula química: $C_3Cl_2N_3O_3Na$
 Ingrediente: Dicloro isocianurato de sodio
 Número CAS: 2893-78-9
 Excipientes: C.s.p

Aspecto físico: Sólido
 Color: Blanco
 Oloro: olor fuerte a cloro

Parte 4. DESCRIPCIÓN GENERAL

Parte 5. NATURALEZA DEL RIESGO

Irritante por inhalación y contacto con la piel. Irritación en ojos y garganta.
 Los efectos de inhalación se pueden presentar en forma retardada. El polvo de producto es combustible, produciendo gases irritantes y corrosivos al calentarse.

El polvo de producto puede ser
 irritante por inhalación y contacto con la piel.
 El polvo de producto puede ser irritante por inhalación y contacto con la piel.
 El polvo de producto puede ser irritante por inhalación y contacto con la piel.

Parte 6. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

No aplica para este producto

Parte 7. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Recomendaciones:

En caso de inhalación: Retirarse al aire fresco y buscar ayuda.



POTABILIZADOR DE AGUAS

Este producto es un desinfectante biológico para el agua potable. Se debe utilizar en agua fría y en agua corriente. No debe utilizarse en agua caliente. No debe utilizarse en agua que contenga aceites o grasas. No debe utilizarse en agua que contenga sales minerales. No debe utilizarse en agua que contenga cloro.

Parte 8. MEDIOS Y MEDIDAS PARA COMBATIR EL FUEGO

Extintores apropiados: Extintores de agua.
 No es compatible: No se debe utilizar el producto en presencia de fuentes de calor o fuego. No debe utilizarse en presencia de combustibles líquidos o sólidos.
 Intervenir siempre con agua desde una distancia prudencial, desde arriba, adecuados y suficientes medios de extinción como Doblede de Carbono (CO2) espuma o polvo seco.

Parte 9. MEDIDAS PARA CONTROLAR DERRAMES O FUGAS

No hay establecidas normas homogéneas sobre eliminación del producto.
 No reutilizar los envases y empaques.
 Evitar, a todo el personal no capacitado.
 Utilizar mascarillas con sistema de respiración artificial y equipo de protección adecuado en caso de intervención. Avisar inmediatamente a los bomberos y a las autoridades.

Parte 10. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Pictograma: Xn, O
 Frases R: 5, 22, 36, 37, 38
 Frases S: 7, 8, 15, 17, 24/25, 26, 41, 47

Azul:
 Peligro para la salud
 4: Mortal
 3: Muy peligroso
 2: Peligroso
 1: Peligro limitado
 0: No tóxico

Rojos:
 4: Peligro de 25°C
 3: Peligro de 37°C
 2: Peligro de 50°C
 1: Peligro de 75°C
 0: No tóxico

Amarillos:
 4: Puede explotar
 3: Puede producir un incendio
 2: Cambio químico violento
 1: Cambio químico violento
 0: No tóxico

Blanco:
 4: Peligro de 25°C
 3: Peligro de 37°C
 2: Peligro de 50°C
 1: Peligro de 75°C
 0: No tóxico



Certificación INVIMA: 2013007532

