PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

UT ALIMENTACION INTEGRAL

COMEDOR POTRERITOS

JULIO 2023

1. PROPOSITO

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

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa BOGOTA TE NUTRE operados por **UT ALIMENTANCION INTEGRAL**

3. RESPONSABLES

Responsable del servicio
Personal manipulador de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

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

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa

es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

uniformes
tapabocas
gorro

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento.

7.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de manutenciones aplicara para los comedores, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

7.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

Tiene la finalidad de ser programado en el tiempo y ser evaluado económicamente. Está destinado como su nombre lo indica a la prevención, teniendo como objeto el control antes de las deficiencias y problemas que se puedan plantear en los elementos debido al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y para de ciertas instalaciones, la limpieza técnica e higiénica y las sustituciones de pequeñas piezas.

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

7.1.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a supervisión en campo y se realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico.

Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.

7.2 PESAS Y BALANZAS:

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

7.2.1 GRAMERA, BASCULAS



UBICACIÓN	-Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo.
LIMPIEZA	-La gramera y basculas se limpiarán antes y después de usarla con un cepillo o paño suave. -Secar el plato o superficie con papel absorbente, trapo limpio o un paño seco. -Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado.
USO DE LA MAQUINA	-Ubicar la materia prima bascula 2 de 32, k o bascula 1 de 150 k, producto o insumo, persona en el plato de la gramera o superficie. -calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	- Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera po bascula, esté en buen estado. -Comprobar la estructura general del equipo. -Verificar que los botones o interruptores de control, los cierres mecánicos, estén montados firmemente y su señalación o identificación sea clara. -Confirmar que los elementos mecánicos de ajuste – tuercas, tornillos, etc. se encuentren ajustados y en buen estado.

	- Revisar que los conectores eléctricos no presenten grietas o rupturas. Comprobar que están unidos correctamente a la línea. -No exceder su capacidad máxima, porque puede alterar la gramera o bascula. -Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles y pantallas de medición. Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando sea necesario. Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas: -calibrar la gramera o bascula con los patrones de calibración para este tipo de equipo. -Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica Frecuencia: Diaria
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso de que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.

RESPONSABLE: MANTENIMIENTO, MANIPULADORAS

7.2.3 ESTUFAS INDUSTRIALES A GAS





UBICACIÓN	La estufa se debe ubicar en un lugar seguro libre de monóxido de carbono.
LIMPIEZA	Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, apague todos los quemadores. Su limpieza se realizará con una esponjilla, jabón y un paño húmedo.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Realizar revisión de tuberías y gas o domésticos, para evitar fugas o escapes de gas. Revisar que se encuentren en buen estado y funcionamientos quemadores, perillas, grillas, y demás partes de la estufa. Revisar la llama que siempre se encuentre azul. Revisar que la llave de seguridad del gas mantenga cerrada siempre y cuando no se haga uso de la estufa.

	Revisar la instalación interna para el suministro de gas. Verificar el adecuado funcionamiento de los gas o domésticos que se encuentran instalados. Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados los gas o domésticos. Válvulas: comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas, vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques. Quemadores: verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento. Base y tornillería: vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño de cualquiera de sus partes se tomarán medidas correctivas como el cambio de sus partes o se hará cambio de esta por una nueva.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

7.2.4 LICUADORAS





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

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

7.2.5 OLLAS EXPRESS



UBICACIÓN	Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación.

LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjilla jabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Manijas: vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas. Cierre la tapa: vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento. Empaque: revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado. Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la olla. Sustitúyalo en caso de falla.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la olla express no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

7.2.6 TERMOMETRO DE PUNZON





UBICACION	El termómetro se ubicará en un lugar seguro alejado de vibraciones, emisiones de calor y ondas electromagnéticas.
	Limpie y desinfecte el punzón del termómetro después de cada uso.

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

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

7.3 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

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

7.4 DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

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

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

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

7.4.1 PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

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

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

- Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables.

7.5 FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS

<table>
<tr><th colspan="2">FICHAS TECNICAS EQUIPOS</th></tr>
<tr><th colspan="2">BALANZAS Y GRAMERAS</th></tr>
<tr><td>

- **Ficha Técnica 1 BASCULAS**

Ficha Técnica 1:

- Bascula #1 digital. Modelo de reloj digital. Base fabricada en fundición, con capacidad Max. 150kg para mercado.
- Bascula # 2 digital. Modelo de reloj digital. Base fabricada en fundición, con capacidad Max. 32kg para mercado.
- Bascula en vidrio templado capacidad de 180 kg para personas.

</td><td>



BASCULA # 1



BASCLA EN VIDRIO TEMPLADO



BASCULA # 2

</td></tr>
<tr><td>

Ficha Técnica 2: Gramaras

Digital, carcasa en ABS, maquinaria en lámina, con capacidades desde 0g. 1000g

</td><td>



</td></tr>
</table>

NEVERAS Y CONGELADORES

Ficha Técnica: 2. El congelador se usa para la conservación por medio de congelación de productos perecederos (carnes, derivados lácteos, frutas y verduras) sus características y conservación en un estado óptimo. Por lo general tienen una capacidad de entre 15 a 18 pies, son equipos de alta eficiencia de enfriamiento y bajo consumo de energía en condiciones normales de uso. .	
ESTUFAS	
Ficha técnica 1: Estufa a gas, con base de metal, en acero inoxidable, de trabajo medio, de 3 puestos, sin placa asadora, sin sello de calidad, con superficie caliente, sin horno; conocida comúnmente como estufa industrial de 3 quemadores.	
Ficha técnica 2: Estufa a gas, con base de metal, en acero inoxidable, de trabajo medio, 1 puesto, sin placa asadora, sin sello de calidad, con superficie caliente, sin horno; conocida comúnmente como estufa de mesa o casera.	
OLLA A PRESIÓN	

Ficha técnica: 4 Olla a presión en acero inoxidable con capacidad de 13 litros, con cierre externo, mango y asa, marca IMUSA	
LICUADORAS	
Ficha técnica 2: Licuadora domestica de 3 velocidades, marca general, con vaso de vidrio o plástico, base en acero inoxidable. Con capacidad de 1,4 lt, fuente de energía eléctrica.	
Ficha técnica 1: Licuadora Industrial, Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas, ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas. Vaso y cuchillas fabricados en acero inoxidable capacidad de entre 2 a 4 lt. Tapa con empaque de caucho insaboro con orificio central para agregar alimentos durante el proceso y para observar el estado de este.	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO
COMEDOR COMUNITARIO – POTRERITOS

FECHA:	12/07/2023	VERSION:01	COMEDOR COMUNITARIO – Potreritos
		CRONOGRAMA ANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO	CONTRATO: 8271-2023

EQUIPO Y/O INSTALACIONES	Abr-24	Ago-23	Sep-23	Oct-23	Nov-23	Dic-23	Ene-24	Feb-24	Mar-24
ESTUFA 1			20/09/2023						
ESTUFA 4			20/09/2023						
LICUADORA CASERA						15/12/2023			
LICUADORA INDUSTRIAL						15/12/2023			
BASCULA	26/04/2024			25/10/2023					
BALANZA	26/04/2024			25/10/2023					
GRAMERA	26/04/2024	30/08/2023	30/09/2023	30/10/2023	30/11/2023	30/12/2023	30/01/2024	29/02/2024	30/03/2024
TERMOMETROS FRIOS	26/04/2024	30/08/2023	30/09/2023	30/10/2023	30/11/2023	30/12/2023	30/01/2024	30/02/2024	30/03/2024
TERMOMETROS CALIENTES	26/04/2024	30/08/2023	30/09/2023	30/10/2023	30/11/2023	30/12/2023	30/01/2024	30/02/2024	30/03/2024
REFRIGERADOR						20/12/2023			
EXTINTORES			30/09/2023			20/12/2023			01/03/2023
CONGELADORE						20/12/2023			01/03/2023
TANQUE DE ALMACENAMIENTODE AGUA							11/01/2024		
COMPUTADORES			11/09/2023		11/11/2023		11/01/2024		11/03/2024
FUMIGACIÓN							10/01/2024		

MANTENIMIENTO PREVENTIVO			
ESTUFA	ANUAL		**MANTENIMIENTO CORRECTIVO:**
LICUADORA	SEMESTRAL		
BASCULA	CALIBRACIÓN SEMESTRAL	VERIFICACIÓN SEMANAL	
BALANZA	CALIBRACIÓN SEMESTRAL	VERIFICACIÓN SEMANAL	
GRAMERA	VERIFICACIÓN SEMANAL		CADA VEZ QUE SE REQUIERA, SEA POR MANIPULACIÓN OCASOS ESPECIALES
TERMOMETRO	SEMANAL		

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA EQUIPO

COMEDOR

POTRERITOS

Proyecto		7745 compromiso por una alimentacion integral en la ciudad de bogota	fecha de compra	25	5	2023
Nombre de equipo		LICUADORA INDUSTRIAL	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA	REGISTRO FOTOGRAFICO
LICUADORA CASERA DE 1.25 LITROS FUNCIONAMIENTO ELECTRICO MARCA DKASA DE 3 TIEMPOS VASO PLASTICO	

EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimineto	Descripcion	Firma
15/12/2023	Preventivo	Se le realizo mantenimiento Preventivo de limpieza y revision del motor	

HOJA DE VIDA EQUIPO	POTRERITOS	COMEDOR

Proyecto		7745 compromiso por una alimentacion integral en la ciudad de bogota	fecha de compra	25	5	2023
Nombre de equipo	LICUADORA INDUSTRIAL	AREA	COCINA			

FICHA TECNICA	REGISTRO FOTOGRAFICO
LICUADORA INDUSTRIAL 10 LITROS ANOXIDABLE BASCULANTE, VELOCIDAD 3600 RPM CAPACIDAD EN ACERO SISTEMA	

EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimineto	Descripcion	Firma
15/12/2023	Preventivo	le revisaron el motor y los cuchillos de el equipo	

HOJA DE VIDA EQUIPO		POTRERITOS				COMEDOR
Proyecto		7745 compromiso por una alimentacion integral en la ciudad de bogota	fecha de compra	25	5	2023
Nombre de equipo		NEVERA	AREA	COCINA		

FICHA TECNICA	REGISTRO FOTOGRAFICO
Descongelación automática Control de temperatura electrónico interno Mayor capacidad de almacentamiento + Smart Pocket Modos: Congelamiento rápido y ahorro de energía Empaque magético removible y alarma de puerta abierta, la nevera CR249 tienes una nevera No Frost de 231 litros especial	

EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimineto	Descripcion	Firma
20/12/2023	Preventivo	Se revisa el motor y el tiempo de refrigeracion del equipo	

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà	Fecha de compra	21	7	2020
Nombre de equipo	IMPRESORA	AREA	ADMINISTRATIVA			

FICHA TECNICA

MARCA: EPSON
M 200
SERIE: UKTY002017

REGISTRO FOTOGRAFICO



EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/09/23	Preventivo	limpieza de los cabezas de la impresora	Marcos Ibarra
11/11/23	Preventivo	Intercambio de tinta y revisión del sistema	Marcos Ibarra

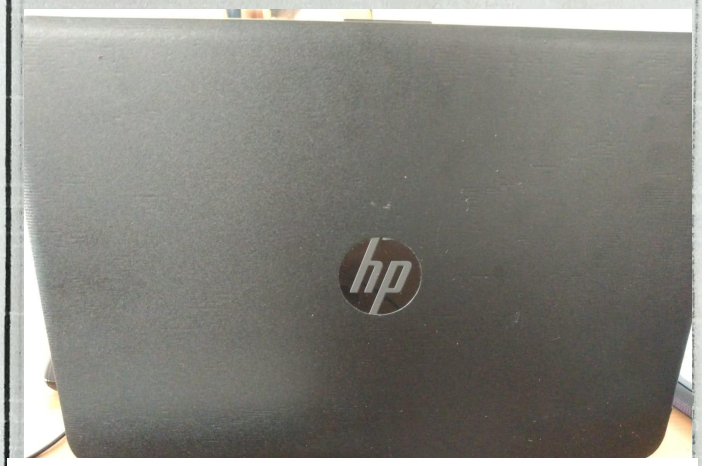
HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		**745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo		MONITOR Y CPU	**AREA**	ADMINISTRATIVA		

FICHA TECNICA

PORTATIL:
MARCA: HP
SERIE: V1XLH72
2580-AF1

REGISTRO FOTOGRAFICO



EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/09/23	Preventivo	Mantenimiento de el hardware y software a los PC	marcos. Ibarra.
11/11/23	Preventivo	Mantenimiento del antivirus y limpieza	marcos Ibarra

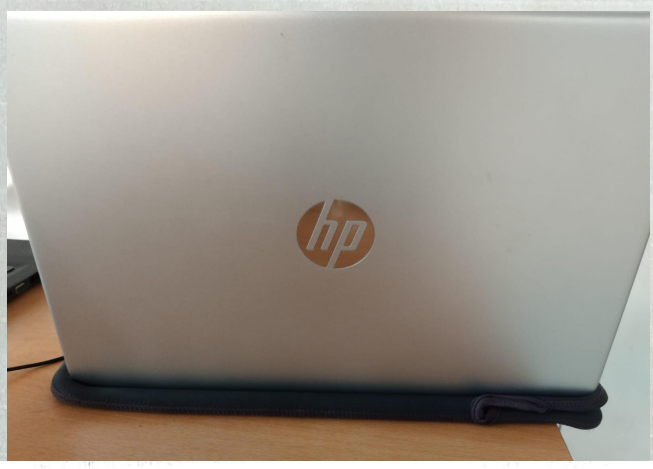
HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		**745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo		MONITOR Y CPU	**AREA**	ADMINISTRATIVA		

FICHA TECNICA

PORTATIL:
MARCA: HP
SERIE: V1XLH72
2580-AF1

REGISTRO FOTOGRAFICO



EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/09/23	Preventivo	Mantenimiento de el hardware y software a los PC	marcos. Ibarra.
11/11/23	Preventivo	Mantenimiento del antivirus y limpieza	marcos Ibarra

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà	Fecha de compra	21	7	2020
Nombre de equipo	ESTUFA ENANA DE 3 PUESTOS		AREA	COCINA		

FICHA TECNICA

ESTUFA ENANA DE TRES PUESTOS
BASE DE METAL EN ACERO INOXIDABLE
FUNCIONAMIENTO A GAS
CONOCIDA COMO ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES QUEMADORES

REGISTRO FOTOGRAFICO



EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
20/09/23	Correctivo	limpiesa de los rejillas, limpiar los quemadores y engras los llaves	Julian Vargas.

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	ESTUFA ENANA DE 2 PUESTOS	**AREA**	COCINA			

FICHA TECNICA

ESTUFA ENANA DE DOS PUESTOS
BASE DE METAL EN ACERO INOXIDABLE
FUNCIONAMIENTO A GAS
CONOCIDA COMO ESTUFA INDUSTRIAL DE DOS QUEMADORES

REGISTRO FOTOGRAFICO

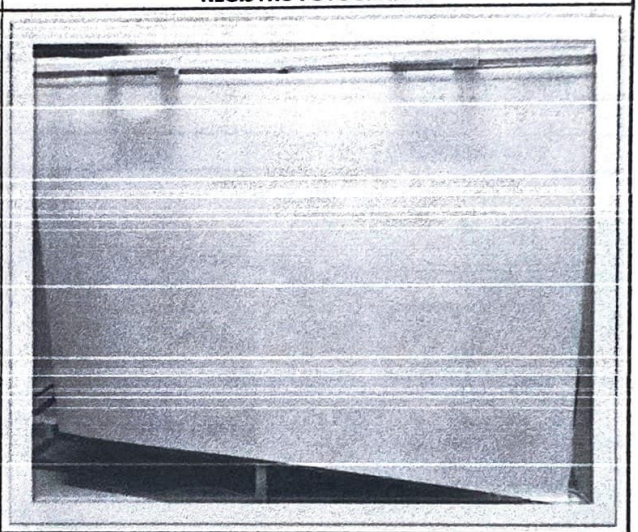


EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
20/09/2023	Correctivo	limpieza de las rejillas, limpiar los quemadores y engrasar las llaves	Julio Vargas.

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

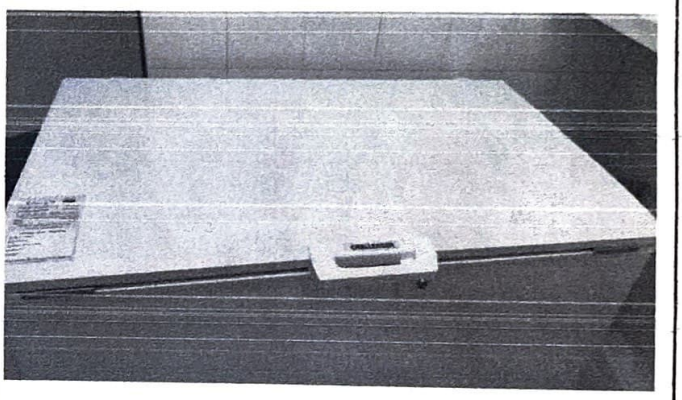
Proyecto		**745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	7	8	2020
Nombre de equipo		CONGELADOR HORIZONTAL	**AREA**	BODEGA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
Congelador Horizontal CHALLENGER Dual 535 Litros CH396 Blanco, capacidad para tus alimentos, Espacio de congelación y refrigerado,	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
20/12/2023	Preventivo	le revisaron el motor, los conectores y tiempo de refrigeración	Zuleta.
01/03/2024	Preventivo	le revisaron el motor, la refrigeración y tiempos de conexión	

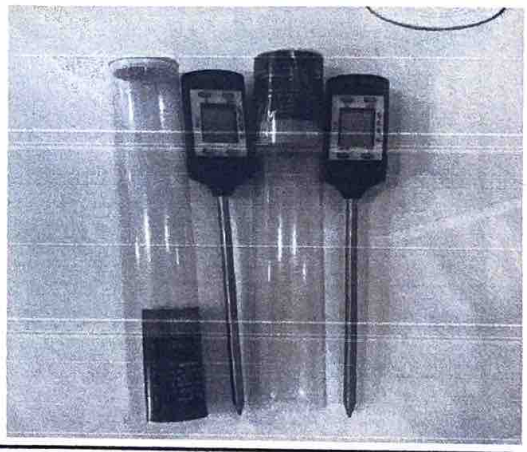
HOJA DE VIDA EQUIPO						COMEDOR
POTRERITOS						
Proyecto		7745 compromiso por una alimentacion integral en la ciudad de bogota	fecha de compra	20	5	2023
Nombre de equipo		CONGELADOR HORIZONTAL	AREA	BODEGA		

FICHA TECNICA	REGISTRO FOTOGRAFICO
Congelador Horizonatal CHALLENGER Dual 335 litros CH396 Blanco, capacidad para alimntos, Espacio de congelacion y refigeracion.	

EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimineto	Descripcion	Firma
20/12/2023	Preventivo	Le revisaron el motor, los conecciones y tiempos de refigeracion	
01/03/2024	Preventivo	Le revisaron el motor, la refigeracion y tiempos de conexion.	

HOJA DE VIDA EQUIPO		POTRERITOS				COMEDOR
Proyecto		7745 compromiso por una alimentacion integral en la ciudad de bogota	fecha de compra	28	9	2022
Nombre de equipo		TERMOMETRO DE PUNSON	AREA	COCINA		

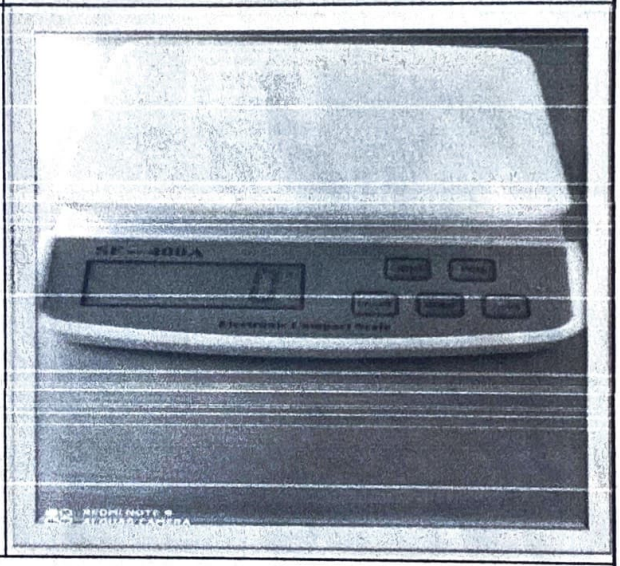
FICHA TECNICA	REGISTRO FOTOGRAFICO
SISTEMA DE MEDICION POR GRADOS CENTIGRADOS O FARENHEIT AUTOAPAGADO A LOS 10 MINUTOS PANTALLA DIGITAL SONDA EN ACERO INOXIDABLE	

EVIDENCIA DE MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimineto	Descripcion	Firma
30/08/23	Preventivo	Se Cambio pilas y se limpio con alcohol	
30/09/23	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfección	
30/10/23	Preventivo	Se Cambio pilas y se limpio con alcohol	
30/11/23	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfección	
30/12/23	Preventivo	Se Cambio Pilas y se limpio con alcohol	
30/01/24	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfección	
29/02/24	Preventivo	Se le Cambio Pilas y se limpio con alcohol	
30/03/24	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfección	
26/04/24	Preventivo	Se le Cambio las Pilas y se limpio	

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo		**GRAMERAS**	**AREA**	**COCINA**		

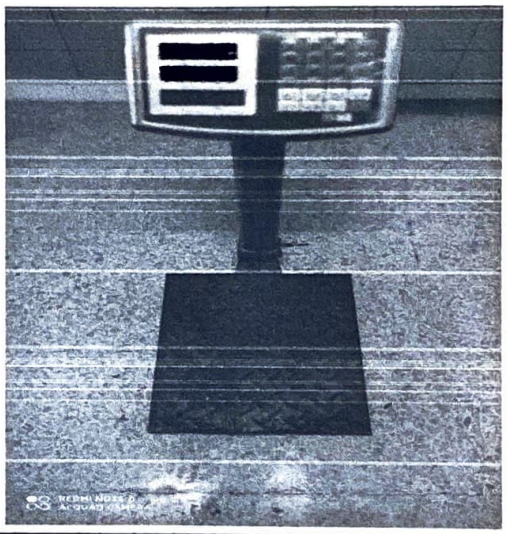
FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
GRAMERA SF-400A DIGITAL CAPACIDAD: 0 A 1000 GR	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
30/08/23	Preventivo	Se cambiaron las pilas y se limpio con alcohol.	
30/09/23	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfecciòn.	
30/10/23	Preventivo	Se realizo el cambio de pilas y se limpio	
30/11/23	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfeccion	
30/12/23	Preventivo	Se realizo el cambio de pilas y se revizo el sistema	
30/01/24	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfeccion	
29/02/24	Preventivo	Se realizo el cambio de pilas y se revizo el sistema	
30/03/24	Preventivo	Se le realizo limpieza y desinfeccion.	
26/04/24	Preventivo	Se le realizo el cambio de pilas y se revizo el sistema	

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo		BASCULA BODEGA	**AREA**	BODEGA		

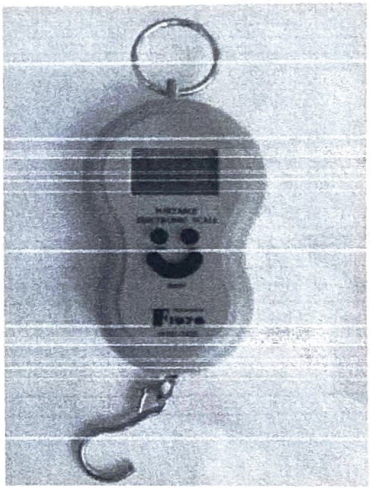
FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: SILVER MAX DIGITAL BASE FABRICADA EN FUNDICIÓN PESO MAXIMO: 200 KILOS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
25/10/23	Preventivo	Se realizo calibraciòn con la pesa y tambien digital.	
26/04/24	Preventivo	Se le realizo calibracion con la pesa patron.	

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR POTRERITOS

Proyecto		**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	28	9	2022
Nombre de equipo		**BASCULA**	**AREA**	**RESIDUOS SOLIDOS**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: BBG PESO MAXIMO: 300 KG PESO MINIMO: 2 KG MODELO DE RELOJ: DIGITAL BASE FABRICADA EN FUNDICIÒN DIVISION DE ESCALA: 100 GRS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
25/10/23	Preventivo	Se le cambio los pilos y se le revizo el sistema.	
26/04/24	Preventivo	Se le cambiaron los pilos y se le revizo el sistema	

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS

Código:

Versión: 1

Fecha: Octubre de 2014

Página 1 de 1

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION — AÑO: 2024

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
01/04/24	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
08/04/24	X		porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
15/04/24	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
22/04/24	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
29/04/24	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS

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

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION — AÑO: 2024

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
11-03 2024	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Personas	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1 kl	✓		
18-3 24	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1 kl	1kl	✓		1 kl	1kl	✓		
		X	P. Persona	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
16-3 24	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Persona	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
25-3 24	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. persona	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
01-4 24	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Personas	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS	Código: Versión: 1 Fecha: Octubre de 2014 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: BOSA	SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS	OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION AÑO: 2024
NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO	CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
5-02-24	X		Porciones	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Personas	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Alimento	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
12/02/24	X		Porciones	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Personas	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Alimento	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
19-02-24	X		Porciones	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Personas	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Alimento	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
26-02-24	X		Porciones	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Personas	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Alimento	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
04-03-2024	X		Porciones	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Persona	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		
		X	P. Alimento	1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		1Kl	1Kl	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS

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

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — **OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION** — **AÑO:** 2024

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
22-01 24.	X		Porciones	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Personas	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Alimento	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
23-01 24	X		Porciones	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Persona	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Alimento	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
25-01 24	X		Porciones	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Persona	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Alimento	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
26-01 24	X		Porciones	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Persona	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Alimento	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
29-01 24	X		Porciones	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Persona	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		
		X	P. Alimento	1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		1 KI	1 KI	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS	Código: Versión: 1 Fecha: Octubre de 2014 Página 1 de 1

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — **OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION** — **AÑO: 2023**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
11-12 2023	X		Porciones	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. Personas	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. Alimento	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
18-12 2023	X		Porciones	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. persona	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. Alimento	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
26-12 2023	X		Porciones	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. Persona	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. Alimento	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
02-01 2024	X		Porciones	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. Persona	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. alimento	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 K	✓		
09-01 2024	X		Porciones	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. persona	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		
		X	P. alimento	1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		1 Kl	1 Kl	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS

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

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — **OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION** — **AÑO: 2023**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
07-11 2023	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Personas	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
14-11 2023	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Personas	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
20-11 2023	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. personas	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
27-11 2023	X		Porciones	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Personas	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
04-12 2023	X		Porcion.	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Personas	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		
		X	P. Alimento	1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		1kl	1kl	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS

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

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS | **OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION** | **AÑO:** 2023

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO | **CARGO:** RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
02-10 2023	X		Porciones	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. Persona	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. Alimento	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
09-10 2023	X		Porciones	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. Personas	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. Alimento	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
16-10 2023	X		Porciones	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. Persona	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. alimento	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
23-10 2023	X		Porciones	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. Persona	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. alimento	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
30-10 2023	X		Porciones	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 k	✓		
		X	P. Persona	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 kl	✓		
		X	P. alimento	1 kl	1 kl	✓		1 kl	1 k	✓		1 kl	1 kl	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS	Código: Versión: 1 Fecha: Octubre de 2014 Página 1 de 1

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — **OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION** — **AÑO: 2023**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
11-09 2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. personas	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Alimento	1KL	1KL	✓		1K	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
18-09 2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1K	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. personas	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
25-09 2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Personas	1KL	1KL	✓		1KL	1KL.	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL.	✓		1KL	1KL	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS

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

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — **OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION** — **AÑO: 2023**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
08-8 2023	X		Porcioner	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Personal	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
14-8 2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
22-8 2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
28-8 2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		
04-9 2023	X		Porciones	1KL	1K	✓		1K	1K	✓		1K	1K	✓		
		X	P. Persona	1KL	1K	✓		1K	1K	✓		1KL	1K	✓		
		X	P. alimento	1KL	1K	✓		1K	1K	✓		1KL	1K	✓		

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 BASCULAS Y GRAMERAS

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

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

UNIDAD OPERATIVA: POTRERITOS — **OPERADOR: UT ALIMENTANDO EN LA INCLUSION** — **AÑO: 2023**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CARLOS AGUDELO — **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado (Kg, g)	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
11-07-2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno.
		X	P. Personas	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno.
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno
17-Jun-23	X		Porcion	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno
24-04-23	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1K	✓		Ninguno
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1K	✓		Ninguno
		X	P. alimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno
31-08-2023	X		Porciones	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno
		X	P. Persona	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1K	1KL	✓		Ninguno.
		X	Palimento	1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		1KL	1KL	✓		Ninguno

FIRMA DEL RESPONSABLE:_____