PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS PREVENTIVO Y CORRECTIVO



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 restaurantes, comedores, y bodega para la atención del programa de la fundación semillitas de amor.

3. RESPONSABLES

Coordinador de la unidad
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.

El manual de mantenimiento preventivo y correctivo será revisado una vez al año, incorporándose en él todos los nuevos procedimientos y mejoras correspondientes.

La fundación semillitas de amor reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del presente programa de mantención preventiva y correctiva, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos y facilidades que estén a su alcance.

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

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

Esto es válido para los aspectos de seguridad laboral, continuidad productiva y sin duda el más importante, poder asegurar certeramente la inocuidad del producto. Un objetivo específico de este manual es la elaboración de un cronograma mensual o bimensual de todas las actividades concernientes al trabajo de mantenimiento preventivo, el cual quedara en la planilla de registro. Para el caso de ocurrencia de fallas, se considera un plan de acción de mantenimiento correctivo, en el que se describe la forma de operar en tal caso y como debe quedar registrada esta actividad.

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 mantenciones aplicara para los comedores, para la ejecución del proyecto 7745 comedores comuniarios, 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, quien realizo el trabajo 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 en el formato anexo.

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO

COMEDOR PARAISO

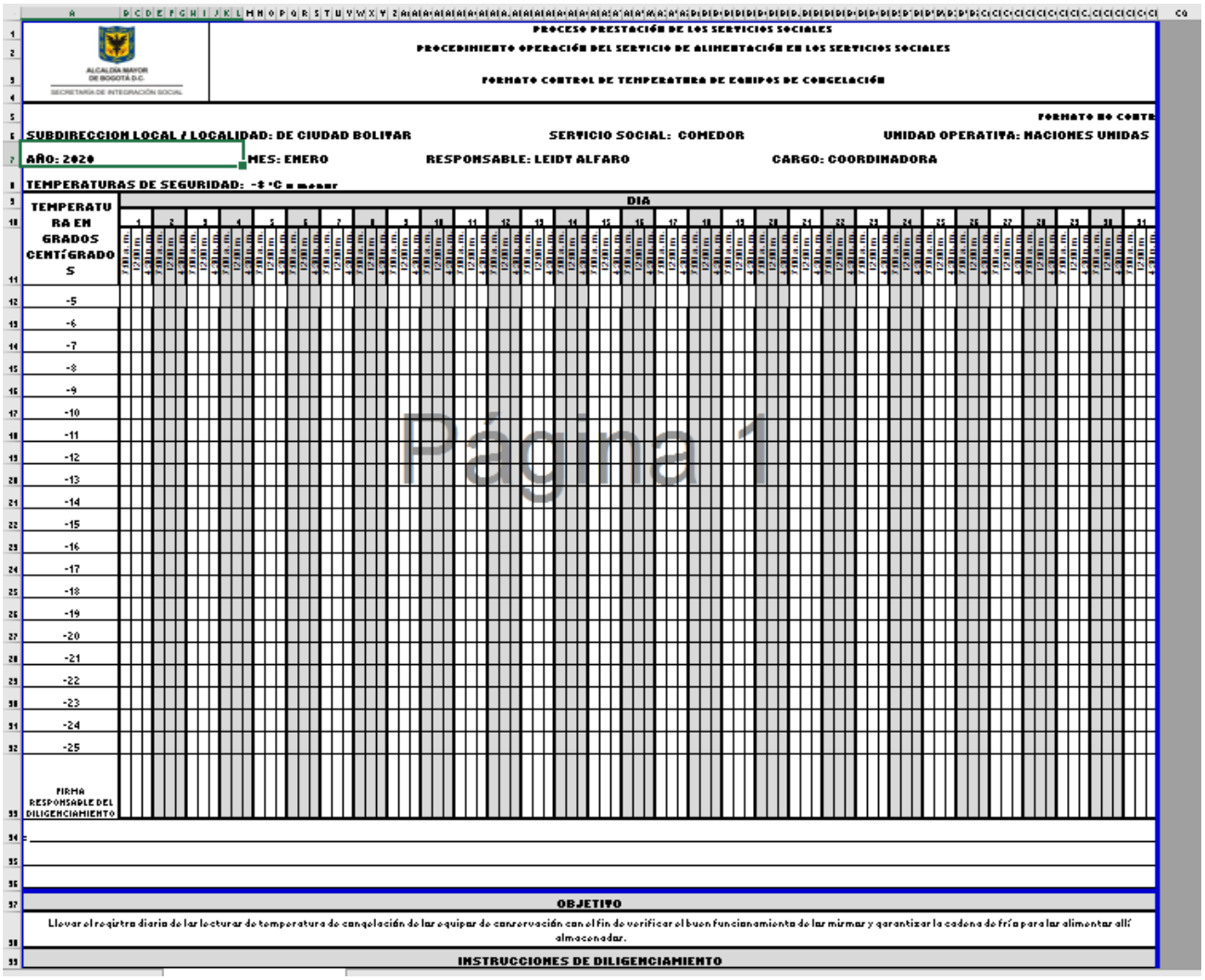
CRONOMGRAMA DE MANTENIMIENTO

RESPONSABLE JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO **FECHA** 1/05/2024 VIGENCIA: DICIEMBRE 2024

EQUIPO	FECHA DE COMPRA O REVISIÒN	TIEMPO	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
			S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
MENAJE	1/01/2024	CADA 6 MESES											X																	X				
ESTUFAS	1/01/2024	CADA 6 MESES											X																	X				
LICUADORA	1/01/2024	CADA 6 MESES											X																	X				
CONGELADOR INDUSTRIAL	1/01/2024	CADA 6 MESES											X										X											
NEVERA PEQUEÑAS	1/01/2024	CADA 6 MESES											X										X											
EXTRATORES	1/01/2024	CADA 6 MESES											X																	X				
OLLAS A PRESIÒN	1/01/2024	CADA 6 MESES											X																	X				
BASCULA	1/01/2024	VERIFICACIÒN MENSUAL	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
COMPUTADOR HARDWARE (PREVENTIVO)	1/01/2024	CADA 2 MESES								X			X					X								X								
EXTINTORES	1/01/2024	CADA AÑO											X										X											
TALLIMETRO	1/01/2024	CADA 6 MESES											X																	X				
GRAMERAS	1/01/2024	VERIFICACIÒN SEMANAL	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
BASCULA PESA PERSONAS	1/01/2024	VERIFICACIÒN SEMANAL	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
TERMOMETROS	1/01/2024	VERIFICACIÒN SEMANAL											X										X											
IMPRESORA	1/01/2024	CADA 6 MESES											X																	X				

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Página 1



PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

FORMATO NO CONTR

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: DE CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR | UNIDAD OPERATIVA: NACIONES UNIDAS

AÑO: 2020 | MES: ENERO | RESPONSABLE: LEIDT ALFARO | CARGO: COORDINADORA

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -8 °C a menor

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m. / 4:30 p. m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															
FIRMA RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																															

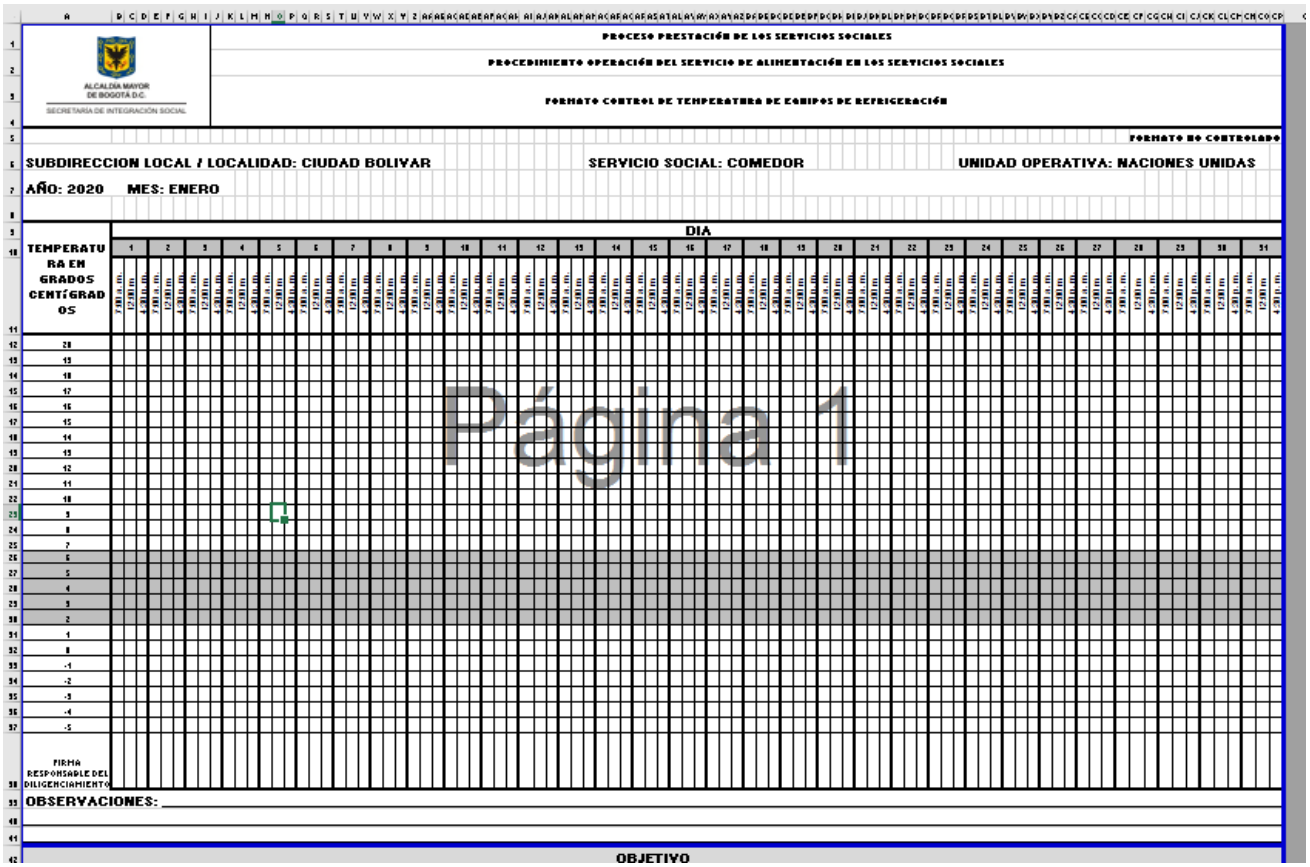
OBJETIVO

Llevar el registro diario de las lecturas de temperatura de congelación de los equipos de conservación con el fin de verificar el buen funcionamiento de los mismos y garantizar la cadena de frío para los alimentos allí almacenados.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Página 1

FORMATO DE TEMPERATURAS EN CONGELACION



PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR | UNIDAD OPERATIVA: NACIONES UNIDAS

AÑO: 2020 MES: ENERO

DIA

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

28, 19, 18, 17, 16, 15, 14, 13, 12, 11, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0, -1, -2, -3, -4, -5

FIRMA RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

OBJETIVO

Página 1

FORMATO DE TEMPERATURAS EN REFRIGERACION

6.1.1 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 con las visitas de supervisión en campo y se realizará el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en

su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico del centro poblado o del municipio, además se dejaran las observaciones a los responsables de los puntos de atención a fin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro.

7.2 PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada vez 6 meses. 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

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 se limpiará antes y después de usarla con un cepillo o paño suave. -Secar el plato con papel absorbente 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, producto o insumo en el plato de la gramera. -Bajar el producto pesado. -calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	- Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera, 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. -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 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

7.2.2. UNIDADES DE REFRIGERACION Y CONGELACIÓN (NEVERAS (4) , REFRIGERADORES (2) , CONGELADORES (2).





	-Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad.

UBICACIÓN	-El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud. -Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad. -Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente. -Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la parte superior y los costados, y ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos.
LIMPIEZA	-Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso de limpieza. -Humedecer con un paño las paredes del equipo. -Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litro de agua agregar 20gr de detergente. -Con una sabrá esparcir la solución de detergente restregando las paredes hasta retirar completamente la mugre fijada. -Retirar las partículas de detergente con el paño húmedo asegurándose que todo el detergente se elimine. -Preparar solución desinfectante empleando 4 mililitros de vinagre o hipoclorito de sodio aL 5.25 ppm, por cada litro de agua. -Esparcir con un trapo húmedo la solución preparada y secar.
USO DE LA MAQUINA	-Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador. -Conectar el equipo al tomacorriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.
	-Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente. Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla. -Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO	**INSPECCIÓN:** -La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques. El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual. Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión. Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebey registre el sistema de subenfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anal. Se realiza anual, limpiar y repintar cualquier área que demuestre signos de corrosión, examinar y limpiar los tubos del condensador para saber si es necesario cambiar, examinar y limpiar el serpentón del condensador, utilizar una prueba no destructiva para los tubos del evaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. 1. Desconectar el cable de alimentación eléctrica. 2. Verificar la posición donde se encuentra instalado el condensador. Los fabricantes lo colocan principalmente en la parte inferior y en la parte trasera del equipo. Algunos refrigeradores lo tienen instalado en la parte superior. 3. Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). 4. Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. 5. Reinstalar la cubierta utilizar una aspiradora dotada de un cepillo de succión. Recorrer toda la superficie del condensador para retirar la suciedad o el polvo acumulado. Verificar que tanto la superficie de los tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento).

	6. Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

7.2.3 ESTUFAS INDUSTRIALES A GAS



UBICACION	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 delos 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





UBICACION	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.





UBICACIÓN	Se debe ubicar en la oficina para uso exclusivo de la parte administrativa del comedor
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza exterior a diario, limpieza general de los equipos cada 2 meses.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Se debe tener un uso correcto de los equipos de cómputo.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando no funcionen bien y adecuadamente se enviará a reparación.



UBICACIÓN	Se debe ubicar en la oficina para uso exclusivo de la parte administrativa del comedor
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza exterior a diario, limpieza general de los equipos cada 2 meses.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Se debe tener un uso correcto de los equipos.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando no funcionen bien y adecuadamente se enviará a reparación.

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, Restaurantes, y Bodegas de Almacenamiento 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 supervisor de zona y este a su vez al servicio técnico del municipio para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

La empresa encargada de la calibración de equipos está a cargo del grupo DALAS S.A.S.

7.4 DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

de medida, o por 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

FICHAS TECNICAS EQUIPOS	
BALANZAS Y GRAMERAS	
- **Ficha Técnica 1 BALANZA Y GRAMERAS** Ficha Técnica 1: Balanza mecánica colgante o de mesa. Modelo de reloj. Base fabricada en fundición, con capacidad Max. 200kg Marca general	

Ficha Técnica 2: Gramaras mecánicas, carcasa en ABS, maquinaria en lámina, con capacidades desde 100g. 500g	
NEVERAS Y CONGELADORES	

Ficha técnica 1. Nevera de 12 pies, convencional, de escarcha, con congelador en la parte superior, fuente de energía eléctrica. Marca general.	
Ficha Técnica: 2. El congelador se usa para la conservación pormedio 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. Marca general.	
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. Marca general	

Ficha técnica 2: Estufa a gas, con base de metal, en acero inoxidable, de trabajo medio, de 4 o 2 puestos, sin placa asadora, sin sello de calidad, con superficie caliente, sin horno; conocida comúnmente como estufa de mesa o casera. Marca general	

EXTRACTOR DE AIRE EN COCINA.



Ficha tecnica 1:

Unidades de ventilación en descarga horizontal diseñadas para la evacuación de aire producido en cocina de acuerdo con los alimentos en cocción e inyección de aire limpio; su estructura está fabricada en lámina de acero inoxidable galvanizada que la hacen un conjunto ideal para instalaciones en intemperie e interiores con dimensiones compactadas.

Su diseño incorpora dos paneles de inspección con escuadras de fijación para el fácil mantenimiento del motor y la transmisión. Así como cuellos rígidos de descarga y succión para facilitar la conexión de los ductos.

Estos equipos integrados a una caja de ventilación o manejadora de aire filtrado ofrecen diversas ventajas, como:

- Velocidades de aire adecuadas.
- Facilidad de instalación y mantenimiento.
- Bajas velocidades de giro en turbina.

- Acabado anticorrosivo.
- Reducidos niveles de vibración y nivel sonoro

Las principales aplicaciones son: inyección de aire limpio, presurización, ventilación.

Ficha técnica: Olla a presión en acero inoxidable con capacidad de 8 y 10 litros, con cierre externo, mango y asa, marca general	
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. Marca general	
Ficha técnica 1: LicuadoraIndustrial, Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia lascuchillas, 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 4lt. Tapa con empaque de caucho insaboro con orificio central para agregar alimentos durante el proceso y para observar el estado del mismo. Marca general	

COMPUTADORES	
• **Ficha técnica :** AMD Athlon™ Silver 7120U (hasta 3,5 GHz de frecuencia máxima, 2 MB de caché L3, 2 núcleos y 2 subprocesos) • Memoria máxima: 16 GB • Unidad de estado sólido PCIe® Value NVMe™ Value M.2 de 512 G • (2) Puertos USB 3.2 Gen 1.0 Tipo A; velocidad de transferencia de 5 Gbp • (1) Puerto USB 3.2 Gen 1.0 Tipe C; velocidad de señal de 5 Gbps (solo transferencia de datos, carga o monitores externos no compatibles) • (1) Puerto combinado de auriculares/micrófono • (1) Puerto de salida HDMI v1.4	
• Ficha técnica 1: - Computadora Concha Negro • - Intel® Core™2 Duo T5600 1.83 GHz • - 35.8 cm (14.1") • - 1 GB DDR2-SDRAM 1 x 1 GB • - 80 GB Unidad de disco duro CD-RW/DVD Combo • - Ethernet 10,100,1000 Mbit/s Bluetooth • - Ión de litio 65 W • - Windows XP Professional	

• **Ficha técnica :** AMD Athlon™ Silver 7120U (hasta 3,5 GHz de frecuencia máxima, 2 MB de caché L3, 2 núcleos y 2 subprocesos) • Memoria máxima: 16 GB • Unidad de estado sólido PCIe® Value NVMe™ Value M.2 de 512 G • (2) Puertos USB 3.2 Gen 1.0 Tipo A; velocidad de transferencia de 5 Gbp • (1) Puerto USB 3.2 Gen 1.0 Tipe C; velocidad de señal de 5 Gbps (solo transferencia de datos, carga o monitores externos no compatibles) • (1) Puerto combinado de auriculares/micrófono • (1) Puerto de salida HDMI v1.4	
• **Ficha técnica:** La impresora multifuncional PIXMA G2100 de Canon ofrece impresión, copiado y escaneo de alto volumen y de bajo costo, como también una excelente capacidad de mantenimiento y uso. Con su sistema de tinta de tanque recargable, imprime hasta 7,600 páginas en negro/7,700 páginas en color a partir de un juego de botellas de tinta.[1] La rentabilidad no es lo único sobresaliente, la impresora PIXMA G2160 también es increíblemente versátil. Imprima documentos, fotografías sin bordes[2] y mucho más en una variedad de tipos y tamaños de materiales con tintas híbridas para obtener negros nítidos y colores vivos. Imprima más por menos con la impresora multifuncional de tanque recargable PIXMA G2160 de Canon	

7.6 INVENTARIO EQUIPOS DE COMEDOR PARAISO

NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CANTIDAD
LICUADORA INDUSTRIAL	UNIVERSAL	1
LICUADORA MANUAL	IMUSA	1
OLLA SPRESS	UNIVERSAL	3
ESTUFA A GAS	UNIVERSAL	3
CONGELADOR	HYUNDAI	1
CONGELADOR	ABBA	1
REFRIGERADOR	GOLDER	1
REFRIGERADOR	ABBA	1
BASCULA	PLATAFORM SCALE	1
GRAMERA	KITCHEL SCALE	1
GRAMERA	SF400	1
TERMOMETRO DIGITAL	TP101	1
TERMOMETRO DIGITAL	HOLD	1
TERMOMETRO DIGITAL	TP300	2
COMPUTADOR HP 1120	HP 1120 INC	2
COMPUTADOR COMPAQ	NQX	1
IMPRESORAS	CANON G2100	2

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	GRAMERAS
DESCRIPCIÓN	INSTRUMENTO UTILIZADO PARA EL PESO DE ALIMENTO PREPARADO.
MARCA	SF-400
MODELO	YF28A
SERIE	--------
FABRICANTE	China Liaoning North Glass Machine
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	
POTENCIA	50 LB
RANGOS DE TRABAJO	Presión de trabajo: 1.3MPa; Temperatura de trabajo:150°C
DATOS DE INTERÉS	

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR VERTICAL
DESCRIPCIÓN	CONGELADOR DE PULPAS Y VERDURAS
MARCA	ABBA
MODELO	TVB2500
SERIE	002
FABRICANTE	ABBA
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	
POTENCIA	
RANGOS DE TRABAJO	24 HORAS
DATOS DE INTERÉS	Fecha de Producción: junio de 2019

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR VERTICAL
DESCRIPCIÓN	CONGELADOR DE CARNES Y POLLO
MARCA	HYUNDAY
MODELO	DE 1 10-1
SERIE	1A0079
FABRICANTE	HYUNDAY
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	220V/10A/60Hz
POTENCIA	30 HP
RANGOS DE TRABAJO	24 HORAS

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	REFRIGERADOR HORIZONTAL
DESCRIPCIÓN	REFRIGERADOR PARA LACTEOS Y MUESTRAS.
MARCA	ABBA
MODELO	GRH3-30ª
SERIE	XYR1132323
FABRICANTE	HANSHIN MACHINERY
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	220V/4A/60HZ
POTENCIA	--------
RANGOS DE TRABAJO	24 HORAS
DATOS DE INTERÉS	Fecha de fabricación: 28 de abril de 2018

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	REFRIGERADOR HORIZONTAL
DESCRIPCIÓN	REFRIGERADOR DE FRUTAS Y VERDURAS
MARCA	KAESER
MODELO	CSD75
SERIE	1002-6869933
FABRICANTE	KAESER KOMPRESSOREN
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	460V/85A/60HZ
POTENCIA	56KW
RANGOS DE TRABAJO	Presión Máx: 175 Psig
DATOS DE INTERÉS	Fecha de fabricación: Enero de 2019

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
  	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	ESTUFAS INDUSTRIALES
DESCRIPCIÓN	ESTUFAS INDUSTRIALES CORIAT
MARCA	CORIAT
MODELO	RUBI 303 VA
SERIE	MP 1276
FABRICANTE	CORIAT
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	----------
POTENCIA	
RANGOS DE TRABAJO	
DATOS DE INTERÉS	

2024

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL
DESCRIPCIÓN	LICUADORA INSDUSTRIAL
MARCA	YUNTONG
MODELO	PG2346T
SERIE	PG SERIE
FABRICANTE	YUNTONG GLASS
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	--------
POTENCIA	1229 KW
RANGOS DE TRABAJO	
DATOS DE INTERÉS	Fecha de fabricación: agosto de 2011

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA
DESCRIPCIÓN	LICUADORA OSTER
MARCA	OSTER
MODELO	UY 25A
SERIE	UY – 18 – 13
FABRICANTE	OSTER
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	440V/ /60Hz
POTENCIA	------
RANGOS DE TRABAJO	Ancho de vidrio máximo: 240mm; Espesor de vidrio: 8-60mm
DATOS DE INTERÉS	Presión de Trabajo: 6 MPa; Velocidad de avance: 3000mm/min

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	OLLAS DE PRESION
DESCRIPCIÓN	OLLAS DE PRESION OSTER
MARCA	OSTER
MODELO	FT-S500
SERIE	-------
FABRICANTE	OSTER
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	
POTENCIA	
RANGOS DE TRABAJO	
DATOS DE INTERÉS	

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	TERMOMETRO DE ALIMENTOS
DESCRIPCIÓN	TERMOMETROS PARA ALIMENTOS FRIOS Y CALIENTES
MARCA	SELIM
MODELO	SE10A
SERIE	SGM11029
FABRICANTE	SELIM GLASS
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	440V/45A/(50/60)
POTENCIA	
RANGOS DE TRABAJO	
DATOS DE INTERÉS	Fecha de Producción: septiembre de 2020

2024 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR PARAISO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	BASCULA DE ALIMENTOS
DESCRIPCIÓN	BASCULA DE ALIMENTOS
MARCA	SELIM
MODELO	SE10L
SERIE	SGM191855
FABRICANTE	SELIM GLASS
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	440V/45A/(50/60)
POTENCIA	200 KG
RANGOS DE TRABAJO	
DATOS DE INTERÉS	Fecha de Producción: octubre de 2019

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	CAMPANA EXTRACTORA
DESCRIPCIÓN	CAMPANA EXTRACTORA
MARCA	BOTERO
MODELO	810BC
SERIE	GG810C-21033
FABRICANTE	BOTTERO S.P.A.
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	440V/39A/60HZ
POTENCIA	17.2KW
RANGOS DE TRABAJO	Espesor de ACERO INOXIDABLE entre 3 y 20mm; Tamaño min de vidrio: 40x80mm
DATOS DE INTERÉS	Fecha de Producción: octubre de 2014; Masa: 27 Kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	Computador compaq
DESCRIPCIÓN	Computador compaq
MARCA	NQX
MODELO	810BC
SERIE	GG810C-21033
FABRICANTE	hp
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	440V/39A/60HZ
POTENCIA	17.2KW
DATOS DE INTERÉS	Fecha de Producción: octubre de 2008; Masa: 3.5 Kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	Computador hp
DESCRIPCIÓN	Computador hp
MARCA	HP 1120 INC
MODELO	810BC
SERIE	GG810C-21033
FABRICANTE	hp
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	440V/39A/60HZ
POTENCIA	17.2KW
DATOS DE INTERÉS	Fecha de Producción: octubre de 2014; Masa: 2.9 Kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	Impresoras canon 2 und
DESCRIPCIÓN	Impresoras canon
MARCA	Canon g2100
MODELO	810BC
SERIE	GG810C-21033
FABRICANTE	Canon
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	440V/39A/60HZ
POTENCIA	17.2KW
DATOS DE INTERÉS	Masa: 1.4 Kg

MANTENIMIENTOS REALIZADOS CONVENIO 7315-2024 COMEDOR PARAISO

JULIO 2024.

- El día 19 de Julio del año 2024 se le realizo calibración a grameras y basculas, haciendo mantenimientogeneral de los equipos.
- El día 19 de Julio del año 2024 se realizó mantenimiento a los equipos de refrigeración y congelación del comedor paraíso, se les realizo cargue de gas medición de temperaturas mantenimiento general pintura en el exterior e interior. (se cuenta con 2 neveras de refrigeración y 2 neveras de congelación)
- El día 19 de Julio del año 2024 se le realizo mantenimiento a las estufas del comedor paraíso, se les realizo cambio de manillares a todos los fistos, pintura general y revisión de escapes de gas.
- El día 19 de Julio del año 2024 se les realiza mantenimiento a las licuadoras del comedor paraíso, se hace cambio de cuchillas a la licuadora industrial y revisión general, la licuadora casera se hace cambio devaso y revisión general.
- El día 20 de Julio del año 2024 se le realizo mantenimiento general a las ollas exprés del comedor paraíso,donde se hace cambio de cauchos desgastados y pitos nuevo.
- El día 22 de julio del año 2024 se realiza reposición por desgaste de vida útil a los termómetros del comedor paraíso, se hace compra de 4 termómetros destinados (2 para caliente y 2 para frio).
- el día 20 de Julio 2024 se realizó mantenimiento a la campana extractora del comedor paraíso, donde se hace limpieza general dentro del motor extractor y se realiza cambio de escobillas de este.
- El día 27 de julio 2024 se realiza mantenimiento a los computadores para la prestación del servicio de alimentación, se realizo actualización de software, limpieza de sistema y limpieza general de los equipos.
- El día 27 de julio 2024 se realizo mantenimiento a las impresoras, haciendo recarga de tinta, limpieza de cabezales de las dos impresoras del comedor paraíso.
- El día 19 de julio 2024 se realizo funcionamiento correcto de tallímetro, menaje en buen estado, extintores con válvulas manilla y boquilla en buen estado.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCESO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: PARAISO

OPERADOR: FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: JOSE NELBER JIMENEZ A.

CARGO: RESPONSABLE 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	
06	X		DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
06		X	DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
06		X	DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
13	X		DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
13		X	DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
13		X	DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
20	X		DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
20		X	DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		
20		X	DIGITAL	2	2	X		2	2	X		2	2	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social: Nombre del servicio social correspondiente.

Unidad Operativa: Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: Comedores

Mes: Mes en el cual se está registrando la lectura del peso.

Año: Año en el cual se esta registrando la lectura del peso.

Responsable: Nombre y apellidos de la persona encargada de verificar los instrumentos.

Cargo: Coloque el cargo de la persona que realiza la verificación.

Día: Coloque el número del día en el cual se esta verificando y registrando el peso, recuerde que esta actividad se debe realizar una vez por semana a cada una de las grameras y básculas con las que cuenta la unidad operativa.

Tipo de instrumento: Marque con una x el tipo de equipo que va a verificar, sea gramera o báscula.

Identificación del instrumento: Escriba el número del codigo, placa o marca de la báscula o gramera.

Toma uno, toma dos y toma tres: Corresponde a las tres verificaciones que se realizaran al instrumento.

Peso patrón: Escriba el peso del elemento o pieza usada como referencia para realizar la verificación de las grameras y/o básculas, el cual podrá ser el mismo o diferente para las tres tomas.

Peso observado: Escriba el peso registrado en la báscula o gramera al colocar el peso patrón, indicando con la sigla Kg para kilogramos y g para gramos.

Conforme, No conforme: Escribe una x según corresponda. Conforme, en aquellos casos que el peso observado sea el mismo al del peso patrón usado y No conforme cuando el peso observado sea diferente al peso del patrón usado.

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionedos con la verificación de las grameras y básculas. Ejemplo 1: Fue necesario realizar ajuste al instrumento. Ejemplo 2: Se requiere cambio de instrumento.

Firma del Responsable: La persona que realizó las verificaciones debe colocar su firma.