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: CIUDAD BOLIVAR | **SERVICIO SOCIAL: CC**

UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO | **OPERADOR: SEMILLITAS DE AMOR** | **MES: NOVIEMBRE** | **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: HEIDY OSPINA | **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	X		Gramera	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
2		X	Báscula	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
2		x	pesa Personas	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
6	X		Gramera	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
6		X	Báscula	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
6		x	pesa Personas	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
12	X		Gramera	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
12		X	Báscula	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
12		x	pesa Personas	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
19	X		Gramera	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
19		X	Báscula	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		
19		x	pesa Personas	2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		2kl	2kl	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: HEIDY OSPINA

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVODE EQUIPOS COMEDORESY BODEGA VILLAS DEL PROGRESO
MAYO 2024

PROPOSITO

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

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.

RESPONSABLES
Responsable del servicio
Personal manipulador de alimentos

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 procedimientose 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.

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

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. Entérminos 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

MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señaladoen 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 unode 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.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenciones aplicara para los comedores, restaurantes y bodegapara la ejecución del programa Bogotá te nutre , considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara acada 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 quese 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 manipuladorasllevar

correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

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 loselementos debido al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo demantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y parade 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

SECRETARIA DE INTEGRACIÒN SOCIAL
FUNDACIÒN SEMILLITAS DE AMOR
CRONOMGRAMA DE MANTENIMIENTO

COMEDOR COMUNITARIO VILLAS DEL PROGRESO — SUBDIRECCIÒN LOC. CIUDAD BOLIVAR

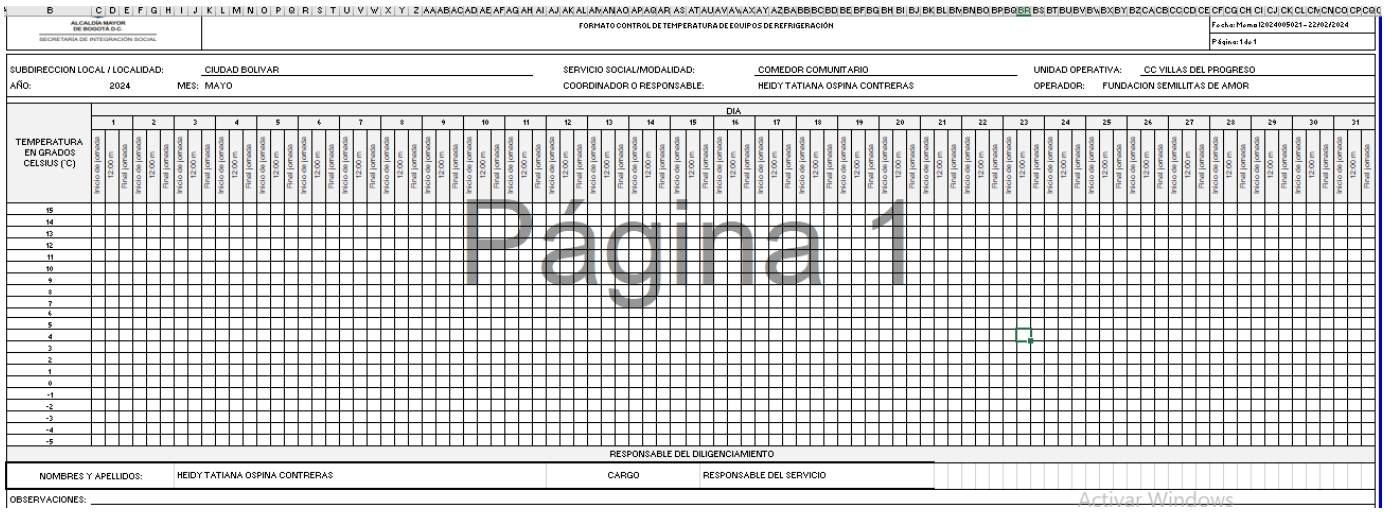
RESPONSABLE: HEIDY OSPINA — FECH. 2/05/2024 — CONTRATO 7316/202

EQUIPO	FECHA DE COMPRA O REVISIÒN	TIEMPO	JULIO			AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO			
			S1	S2	S3	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 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
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
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
TERMOMETROS	1/01/2024	VERIFICACIÒN SEMANAL			X																							X
IMPRESORA	1/01/2024	CADA 6 MESES			X																							X

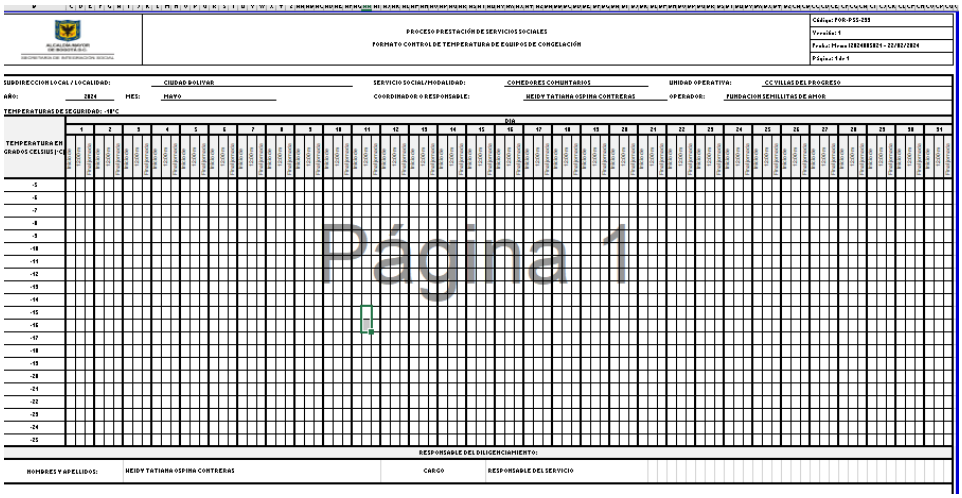
MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Página 1

FORMATO DE TEMPERATURAS EN CONGELACION



FORMATO DE TEMPERATURAS EN REFRIGERACION



6.1.1MANTENIMIENTO 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. Todotipo de mantenimiento genera un gasto pero todo usuario consciente de su condicióndebe 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 registradaen 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

Desde el modelo de la prosocialidad para generar oportunidades equitativas

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 puntosde atención a fin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro.
Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido en el anexo, El restaurante escolar tendrá en cuenta el reporte de anomalías o fallas presentadas en los equipos un formato de registro al igual que el reporte de la reparación realizada.

PESAS Y BALANZAS:

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

Desde el modelo de la prosocialidad para generar oportunidades equitativas

LIMPIEZA	-La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo opaño suave. -Secar el plato con papel absorbente o un paño seco. -Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalíasen el funcionamiento, registrar el problema detectado.

USO DELA 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 cierresmecánicos, 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 orupturas. 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 ypantallas de medición. Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuandosea necesario. Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas: -calibrar la gramera con los patrones de calibración para estetipo 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.

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 depor 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 másamplitud. -Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya quede lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayorconsumo 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 trabajarmás Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana niveladaya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejaráentrar 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 elproceso de limpieza. -Humedecer con un paño las paredes del equipo. -Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cadalitro 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 DELA MAQUIN A	-Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita quese enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modotrabajará menos su refrigerador. -Conectar el equipo al tomacorriente y regularla 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 revisala 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 aberturasdel 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 sistemasde 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, compruebe y 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 delevaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. Desconectar el cable de alimentación eléctrica. 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 enla parte superior. Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. 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.

ESTUFAS INDUSTRIALES A GAS

UBICACION	La estufa se debe ubicar en unlugar seguro libre de monóxido de carbono.
LIMPIEZA	Antes de limpiar cualquier parte dela estufa, apague todos los quemadores. Su limpieza se realizará con unaesponjilla, jabón y un paño húmedo.

MANTENIMIENTOPREVENTIVO	Realizar revisión de tuberías y gas o domésticos, para evitar fugas o escapesde gas. Revisar que se encuentren en buenestado 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 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, revisarlos 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.

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	
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.

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.
MANTENIMIENTOPREVENTIVO	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.
MANTENIMIENTOCORRECTIVO	Cuando la olla expres no funcione bien adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.
TERMOMETRO DE PUNZON

32.9°C
32.9°C

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

LIMPIEZA	Después de lavar el punzón, desinfecte con una solución o con un paño desinfectante. Deje secar al ambiente.
MANTENIMIENTOPREVENTIVO	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 leala 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.

MANTENIMIENTOCORRECTIVO	Si el termómetro no se puede ajustar, desco Se debe aclarar el uso de termómetro de man	ntinué su uso. era adecuada.

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SUAPLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, Restaurantes, y Bodegas de Almacenamientoquienes 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 vezal 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.
DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

de medida, o por los valores representados por una medida materializada o materialde referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medidao patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procediendo a su ajuste o expresando esta correspondencia pormedio 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 garantizarla fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

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.

FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS

FICHAS TECNICASEQUIPOS	
BALANZAS Y GRAMERAS	
- **Ficha Técnica 1 BALANZAY GRAMERAS** Ficha Técnica 1: Balanza mecánica colgante o de mesa. Modelo de reloj. Base fabricada enfundición, 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 por medio de congelación d e 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 AIREEN COCINA.	

Ficha técnica 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: 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 del mismo. Marca general	

INVENTARIO EQUIPO DE BODEGA

NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CANTIDAD
LICUADORA INDUSTRIAL	UNIVERSAL	1
LICUADORAMANUAL	IMUSA	1
OLLA SPRESS	UNIVERSAL	3
ESTUFA A GAS	UNIVERSAL	3
CONGELADOR	HYUNDAI	1
CONGELADOR	ABBA	1
REFRIGERADOR	GOLDER	1
REFRIGERADOR	ABBA	1
BASCULA	PLATAFOR M SCALE	1
GRAMERA	KITCHEL SCALE	1
GRAMERA	SF400	1
TERMOMETRO DIGITAL	TP101	1
TERMOMETRO DIGITAL	HOLD	1
TERMOMETRO DIGITAL	TP300	2

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DETALLE	CARÁCTERÍSTICA
NOMBRE DEL EQUIPO	GRAMERAS
DESCRIPCIÓN	INSTRUMENTO UTILIZADO PARA EL PESO DE ALIMENTO PREPARADO.
MARCA	RISSETA GLAS
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	

OT N°	FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	TRABAJO REALIZADO	REALIZADO POR
01	24/07/2024	Cambio de gramera	se realiza compra de gramera ya que la anterior estaba fallando.	Heidy ospina

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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	30 HP
POTENCIA	
RANGOS DE TRABAJO	24 HORAS
DATOS DE INTERÉS	Fecha de Producción: junio de 2019

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR VERTICAL
DESCRIPCIÓN	CONGELADOR,PULPAS
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

OT N°	FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	TRABAJO REALIZADO	REALIZADO POR

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	REFRIGERADOR HORIZONTAL
DESCRIPCIÓN	REFRIGERADOR PARA FRUVER
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

OP	FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	QUE TRABAJO SE REALIZO	QUIEN LO REALIZO
001	20/05/2024	PREVENTIVOS	VERIFICACION DE CAUCHOS, VERIFICACION DE ESCAPES DE FRIO, COMPROBACION DE PRESION DE GAS, PINTURA GENERAL.	ELICEO CRUZ TECNICO EN MANTENIMIENTO DE NEVERAS

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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

OT N°	FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	TRABAJO REALIZADO	REALIZADO POR
0001	24/07/2024	PREVENTIVOS	VERIFICACION DE CAUCHOS, VERIFICACION DE ESCAPES DE FRIO, COMPROBACION DE PRESION DE GAS, PINTURA GENERAL.	ELICEO CRUZ TECNICO EN MANTENIMIENTO DE NEVERAS

DATOS DE INTERÉS	Fecha de fabricación: Enero de 2019

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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	

OP	FECHA MANTENIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO	QUIEN REALIZO MANTENIMIENTO
01	21/017/2024	SE REALIZA CAMBIO DE FISTOS MANTENIMIENTO A TUVOS PARA EVITAR ALGUNA FUGA DE GAS.	POLIDORO RAMIREZ

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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

OP	FECHA MANTENIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO	QUIEN REALIZO MANTENIMIENTO
01	01/06/2024	CAMBIO DE CUCHILLAS Y VERIFICACION DE LA CONEXIÓN.	FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
DETALLE	**CARÁCTERÍSTICA**
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR VERTICAL
DESCRIPCIÓN	CONGELADOR CARNES
MARCA	ELECTROLUX
MODELO	EFCC25C3HUW
SERIE	1A0079
FABRICANTE	ELECTROLUX
VOLTAJE/AMPERAJE/FRECUENCIA	0,25/45KWH
POTENCIA	30 HP
RANGOS DE TRABAJO	24 HORAS
DATOS DE INTERÉS	CONGELADOR VERTICAL COLOR BLANCO

OP	FECHA MANTENIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO	QUIEN REALIZO MANTENIMIENTO
001	22/08/2024	SE REALIZA CAMBIO CORRECTIVO DONDE SE CAMBIA DE MANERA PERMANENTE EL EQUIPO DONDE SE ALMACENAN LAS CARNES.	FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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	

OP	FECHA MANTENIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO	QUIEN REALIZO MANTENIMIENTO
01/	04/07/2024	CAMBIO DE CAUCHOS CAMBIO DE PITOS Y AJUSTE A LAS TAPAS.	FUNDACION SEMILLITAS SE AMOR.

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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

OT N°	FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	TRABAJO REALIZADO	REALIZADO POR
0001	JUNIO 2024	correctivo	Se hace cambio total del instrumento	HEIDY OSPINA

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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

OP	FECHA MANTENIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO	QUIEN REALIZO MANTENIMIENTO
01	15/07/2024	SE REALIZA CAMBIO DE BASCULA YA QUE LA ANTERIOR SE ENCONTRABA EN MAL ESTADO.	FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR

HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS COMEDOR VILLAS

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

OP	FECHA MANTENIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO	QUIEN REALIZO MANTENIMIENTO
01	19/07/2024	LIMPIEZA DE ANGEO Y VERIFICACION DE CONECCION.	POLIDORO RAMIREZ.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaria Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACIÒN SOCIAL
FUNDACIÒN SEMILLITAS DE AMOR

CRONOMGRAMA DE MANTENIMIENTO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

COMEDOR COMUNITARIO VILLAS DEL PROGRESO SUBDIRECCIÒN LOCAL : CIUDAD BOLIVAR

RESPONSABLE **HEIDY OSPINA** **FECHA** **5/2/2024** **CONTRATO** **7316/2024**

EQUIPO	FECHA DE COMPRA O REVISIÒN	TIEMPO	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO			
			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	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
ESTUFAS	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
LICUADORA	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
CONGELADOR INDUSTRIAL	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
NEVERA PEQUEÑAS	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
EXTRATORES	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
OLLAS A PRESIÒN	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
BASCULA	1/1/2024	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
COMPUTADOR HARDWARE (PREVENTIVO)	1/1/2024	CADA 2 MESES			X									X								X								X
EXTINTORES	1/1/2024	CADA AÑO			X																									X
TALLIMETRO	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X
GRAMERAS	1/1/2024	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
BASCULA PESA PERSONAS	1/1/2024	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
TERMOMETROS	1/1/2024	VERIFICACIÒN SEMANAL			X																									X
IMPRESORA	1/1/2024	CADA 6 MESES			X																									X

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

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: CIUDAD BOLIVAR — **SERVICIO SOCIAL: CC**

UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO — **OPERADOR: SEMILLITAS DE AMOR** — **MES: AGOSTO** — **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: HEIDY OSPINA — **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
5	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
5		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
5		x	pesa Personas	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
12	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
12		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
12		x	pesa Personas	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
20	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
20		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
20		x	pesa Personas	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
26	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
26		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
26		x	pesa Personas	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
26	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: HEIDY OSPINA