
PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

COMEDOR COCINA POPULAR VERACRUZ

MAYO 2024

✓ PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.

MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

PTL en cumplimiento de los parámetros trazados en el Anexo Técnico y haciendo un minucioso análisis con el grupo de funcionarios que componen el equipo en el comedor comunitario de VERACRUZ, y la comunidad que desarrolla actividad de socialización encontramos los siguientes elementos a tener en cuenta en el presente manual.

ELEMENTOS GENERALES

El presente manual pretende de una manera simple, orientar a las operarias, y administradores y colaboradores del comedor comunitario VERACRUZ, respecto a la forma como se desarrollará el mantenimiento preventivo y correctivo para la limpieza y el normal funcionamiento de los electrodomésticos, gas domésticos y otros elementos que integran el comedor,
para garantizar la seguridad de funcionarios, usuarios del comedor y comunidad en general del barrio Maria Cano de la localidad de Ciudad Bolivar.

OBJETIVOS

~ Lograr una infraestructura, instalaciones y equipos adecuados, cumpliendo el principio de "marcha adelante" -de sucio a limpio- para evitar la contaminación cruzada.

~ Garantizar el mantenimiento de los locales y equipos para su Correcta utilización.

~ Evitar que las estructuras y equipos puedan ser causa de Contaminación.

~ Evitar la interrupción o alteración del proceso servicio en caliente.

Los servicios de limpieza de la totalidad de los equipos, las instalaciones y dependencias que componen el Comedor Comunitario VERACRUZ son realizados por el personal adscrito al comedor; los servicios de mantenimiento especializados propiamente dichos para los equipos refrigeradores, estufas, instalaciones eléctricas e hidrosanitarias, equipos de cómputo etc. serán adelantadas por empresas externas o personal técnico calificado, seleccionados por el operador del Comedor.

DESCRIPCION DEL PLAN:

El establecimiento actualmente se encuentra recién remodelado para el funcionamiento del comedor. En él se adecuaron paredes y techos para atender el servicio a 420 usuarios y la administración del comedor.

Plano de Ubicación de los elementos a intervenir

Con el podemos orientamos y damos cuenta en que sitios se encuentran ubicados todos los electrodomésticos, gas domésticos, instalaciones eléctricas e hidrosanitarias y demás elementos que generen algún riesgo, además de los elementos de ayuda o auxilio para casos de emergencia.

Conexiones Eléctricas

Estas fueron revisadas al inicio de la remodelación del comedor, existen 4 tomas de corriente en el salón, para los usuarios, el computador, adicionalmente existe toma corriente en un baño, el cual únicamente se utiliza en casos excepcionales, en la cocina existen 2 tomas y son exclusivamente para el funcionamiento de los electrodomésticos de uso del comedor y adicionalmente para la conexión de la campana de aire.

Los mantenimientos de estas conexiones obedecen al deterioro de las toma corrientes, estas se cambian conforme a las necesidades, por un técnico en la materia y el cableado interno se hará cada 10 años.

ELECTRODOMÉSTICOS

- NEVERA INDUSTRIAL, DOBLE Acción,
VOLTAJE DE TENSiÓN 127 V, Y POTENCIA 124 W, CAPACIDAD 14.8 Kg/24H CON UNAS MEDIDAS DE t.50 mt DE LARGO X 68 DE ANCHO X 86cm DE ALTO, tiempo de Uso 8 meses.

- CONGELADOR PALETERO
- LICUADORA INDUSTRIAL DE 86 cm DE ALTURA y una capacidad de 10 LIBRAS
- ESTUFAS INDUSTRIAESL A GAS DE 4 PUESTOS Y FREIDOR
- EXTRACTOR DE OLORES

Mantenimiento NEVERA

Correctivo

Cuando el Electrodoméstico falle, razón por la cual se recurrirá a la institución que brinda este servicio, cuya información reposa en manos del Coordinador Administrativo del Comedor Comunitario.

Preventivo

Desarrollado por empresas de reconocido calado en la materia, toda vez que es el mismo distribuidor, con un equipo profesional integrado por un jefe de mantenimiento y todos los equipos requeridos para medir fugas de gas, calidad de los empaques, medidas de enfriamiento en tiempo y conservación de fríos. Periodicidad, CADA SEIS MESES o en el momento que lo requiera el equipo.

LIMPIEZA

El lavado general e interno, se desarrollará cada semana, con paños húmedos, sin mojar la unidad de poder eléctrico, este lavado se hará teniendo el equipo desconectado del fluido eléctrico, y sin que la persona que desarrolla esta actividad apoye el peso de su cuerpo en la base del enfriador.

Los residuos sólidos que queden serán retirados en su totalidad haciendo esta actividad con un cepillo de cerda fina y un paño, impregnado de agua y desinfectante.

Los residuos líquidos, serán retirados a través del drenaje, el registro del drenaje se retirará al momento de iniciar la limpieza y se instalará nuevamente al finalizar y se procederá al secado con un limpión seco, luego de tres minutos se conectara la fuente de poder, previa verificación de que no exista humedad en las conexiones eléctricas medidas de enfriamiento en tiempo y conservación de fríos.

MANTENIMIENTO: LICUADORA INDUSTRIAL, CON UNAS MEDIDAS DE 50 cm DE ALTURA y una capacidad de 10 LIBRAS, tiempo de Uso A PARTIR DE LA FECHA

Correctivo

Cuando el Electrodoméstico falte, razón por la cual se recurrirá a la institución que brinda este servicio, cuya información reposa en manos del Coordinador Administrativo del Comedor Comunitario.

Preventivo.

Desarrollado por empresas con experiencia en la materia, toda vez que es el mismo distribuidor, con un equipo profesional integrado por un jefe de mantenimiento y todos los equipos requeridos. La refacción de las cuchillas de cortes, se hará cada año. Cabe aclarar que todo esto también depende del buen uso que se le dé, ya que no se deben introducir elementos dentro del recipiente de (cucharas o cualquier otro objeto que pueda causar daño a la cuchilla), y algo muy importante no introducir las manos por ningún motivo mientras la *licuadora* este en funcionamiento.

Periodicidad

Cada SEIS Meses o en el momento que lo requiera el equipo

LIMPIEZA

LIMPIEZA GENERAL, se desarrollará DIARIAMENTE por parte de una operaria de la institución quien tiene bajo su responsabilidad el retiro de los residuos dejados por la actividad del licuado, lavando con abundante agua y desinfectante el interior del vaso metálico, a la base del equipo, con paños húmedos sin mojar *la* unidad de poder eléctrico. Este lavado se hará teniendo el equipo desconectado del fluido *eléctrico,* retirando el vaso de *la* base.

Los residuos sólidos que queden serán retirados en su totalidad haciendo esta actividad con un cepillo de cerda fina y un paño, impregnado de agua. Desinfectante.

Secado: se procederá al secado con un limpión seco.

OLLAS A PRESION CIERRE INTERNO de MARCA UNIVERSAL 3 UNIDADES, CODIGO N.1087928, capacidad 8 Lts, tiempo de uso, A PARTIR DE LA FECHA.

Preventivo.

Este mantenimiento se hará cada vez que sea necesario, teniendo en cuanta revisar el interior del pito para evitar un taponamiento en el momento de estar cocinado *los* alimentos y por ende evitar un accidente, además de revisar el empaque que garantiza correcta cocción de los alimentos al impedir el escape de vapor de agua.

Limpieza; esta se desarrollará por parte de una operaria. De la institución quien tiene bajo su responsabilidad el retiro de los residuos dejados por *la* actividad en la preparación, lavando con abundante agua y jabón el interior.

GASODOMÉSTICOS: 1 ESTUFA INDUSTRIAL A GAS DE 4 PUESTOS,.

Son equipos que se encuentran ubicadas en la cocina del comedor que su única fuente calorífica es el Gas Natural Domiciliario instalado por la empresa Gas Natural ESP, en la actualidad se encuentran en el comedor comunitario, Un Gas domésticos (cocina Industrial) distribuidas así.

Descripción.

Cocina Industrial Uno; elaborada en Acero Inoxidable con (4) hornillas industriales.

Mantenimiento

Correctivo:

Cuando el Gas domésticos falle, razón por la cual se recurrirá a la situación que brinda este servicio, cuya información reposa en manos del Coordinador Administrativo del Comedor Comunitario.

Preventivo:

Periódicamente; Cada 6 Meses se hará inspección Ocular y medida de presión de las diversas tuberías conductoras del gas domiciliario, lo mismo que de las hornillas de todas y cada uno de los Gas domésticos, y los registros de control de emisión del gas, a fin de determinar tiempos de refacción de las piezas necesarias y de esta manera garantizar el normal funcionamiento.

Limpieza:

Diaria: La limpieza de los gas domésticos se hará con los siguientes elementos, Agua, Limpión, esponjilla de acero, Jabón Líquido Corta Grasa, Y producto abrasivo de grasa, esta limpieza se desarrollará al terminar la jornada diaria de cocción de los alimentos evitando de esta manera la formación de costras de grasa y eliminando de esta manera los posibles alimentos que se rieguen en la superficie. Semanal: La limpieza de los gas domésticos se hará con los siguientes elementos, Agua, Limpión, esponjilla de acero, Jabón Líquido Corta Grasa, Y producto abrasivo de grasa, semanalmente se desarmará la totalidad de las hornillas y se eliminará todo vestigio de alimento y grasa que exista en el interior del Gas domésticos, estas piezas se lavarán por separado al fuera de la estructura general del gas domésticos, se secara y se instala nuevamente
En el perfecto orden establecido para cada hornilla.

Preventivo:

Periódicamente cada doce meses, se remodelará la pintura de todas las instalaciones del comedor así como la revisión y cambio de cubiertas que presenten serio deterioro. De igual forma cada seis meses se hará revisión y mantenimiento de requerirse para las mesas, sillas y menaje en general.

Limpieza:

Diaria: se debe barrer y lavar diariamente todas las instalaciones y muebles del comedor con detergente y desinfectante y con líquido corta grasa en la cocina especialmente.

Semanal; hacer aseo general, incluyendo puertas, ventanas, mesas y sillas. Se hará con tos siguientes elementos: Agua, Limpión, esponjilla de acero, Jabón Liquido Corta Grasa, y producto abrasivo de grasa.

Preventivo:

Periódicamente cada doce meses, se remodelará la pintura de todas las instalaciones del comedor así como la revisión y cambio de cubiertas que presenten serio deterioro. De igual forma cada seis meses se hará revisión y mantenimiento de requerirse para las mesas, sillas y menaje en general.

Limpieza:

Diaria: se debe barrer y lavar diariamente todas las instalaciones y muebles del comedor con detergente y desinfectante y con líquido corta grasa en la cocina especialmente. Semanal; hacer aseo general, incluyendo puertas, ventanas, mesas y sillas. Se hará con tos siguientes elementos: Agua, Limpión, esponjilla de acero, Jabón Liquido Corta Grasa, y producto abrasivo de grasa.

EXTRACTOR DE OLORES

Mantenimiento

Correctivo

En la medida en que lo requiera el equipo

Preventivo.

Este mantenimiento se hará cada 06 meses, teniendo en cuanta revisar el motor y aspas, además de revisar y engrasar la balinera que garantiza el correcto funcionamiento del equipo.

Limpieza; esta se desarrollará por parte del técnico especializado quien tiene. Bajo su responsabilidad el retiro de los residuos dejados por la actividad en la cocina.

Extintor

Al interior del comedor se encuentra uno ubicado frente a la Cocina donde se preparan los alimentos y la cual corresponde a la ubicación determinada por la secretaría de Salud y el Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá.

Descripción, Tamaño; 40 Cm, Peso 3 Kilos, Color; AMARILLO MULTISO; Tipo de SOBRECARGA 300, FECHA DE CARGA abril 2019 Útil para toda clase de conflagraciones

para Gas domésticos, Electrodomésticos, Papel, entre otros.

De muy fácil manipulación y tamaño a fin. De poder ser manipulado por parte de cualquier usuario del comedor superior a catorce años de edad.

PLANTA FISICA DEL COMEDOR

Mantenimiento

Correctivo:

En la medida en que se presenten deterioro con los muros por pérdida del recubrimiento de pintura o fisuras, al igual que los pisos, cuyas baldosas se aflojen, o pierdan el emboquillado, cubiertas (goteras o ruptura de tejas), el poyo donde se lavan las ollas, obstrucción de las tuberías sanitarias tanto de la cocina como del baño, ruptura de las tuberías hidráulicas, de los vidrios de las ventanas, puertas, etc. Igualmente, se debe tener presente el mantenimiento de las mesas y asientos, así como del menaje: ollas, fondos, platos, vasos, cubiertos, licuadora auxiliar, tablas de picado, estibas, canastillas y demás elementos.

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMEDOR VERACRUZ 7381/2024-2025

EQUIPO	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	OBSERVACIONES
NEVERA CONGELADOR														SEGÚN NECESIDAD
NEVERA REFRIGERADOR														SEGÚN NECESIDAD
NEVERA MIXTA 1														SEGÚN NECESIDAD
NEVERA MIXTA 2														SEGÚN NECESIDAD
ESTUFA 4 PUESTOS														SEGÚN NECESIDAD
ESTUFA 1 PUESTO														SEGÚN NECESIDAD
LICUADORA INDUSTRIAL														SEGÚN NECESIDAD
LICUADORA PEQUEÑA														SEGÚN NECESIDAD
COMPUTADORES														SEGÚN NECESIDAD
BASCULA														SEGÚN NECESIDAD
PESA PERSONAS														SEGÚN NECESIDAD
GRAMERA														SEGÚN NECESIDAD
EXTRACTOR														SEGÚN NECESIDAD

NOTA EL CRONOGRAMA ES SUCEPTIBLE A CAMBIOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro____12/04/2024_____
Administrador: VERACRUZ
Datos Generales del Equipo:



Equipo: Gramera digital
Número de Inventario: 01
Marca: TARGET
Modelo: SF-400
Serie No.:N/A
Fecha de Adquisición ($):ABRIL 28 DE 2024
Ubicación en el servicio: AREA DE COCINA

Información del proveedor del equipo:

Nombre de la empresa: GRUPOISO
Dirección: KR 24 12 D 25
Teléfonos:2775260
Página Web:WWW.GRUPOISO.CO
E-mail institucional : INFO@GRUPOISO.CO
Nombre del contacto y/o cargo: MANUEL RINCON

Relación de Actividades de Mantenimiento Preventivo o Correctivo:

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
5					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: _____12/04/2024_____
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

Equipo: OLLA EXPRES
Número de Inventario: 01
Marca: MUSA S.A.S
Modelo: Pn=62KPa
Serie No.:N/A
Fecha de Adquisición 12/04/2024
Ubicación en el servicio: AREA DE COCINA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: 12/09/2022
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

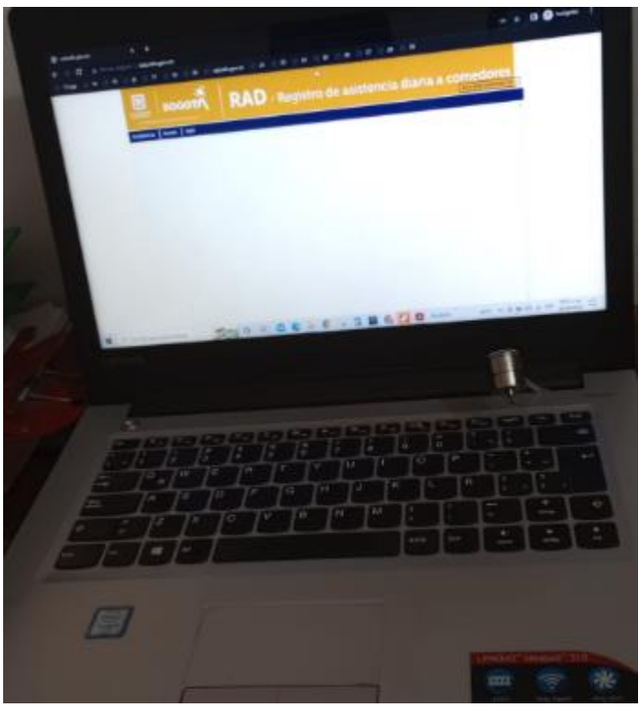
Equipo: COMPUTADOR MARCA TODO EN UNO
PANTALLA MARCA ASUS
TECLADO MARCA JANUS
MOUSE MARCA HP
IMPRESORA MARCA EPSON
Ubicación en el servicio: AREA ADMINISTRATIVA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1	10/06/2024	Mantenimiento	X		n/a
2					n/a
3					n/a
4					n/a
5					n/a
6					n/a
7					n/a

FUNDACIÓN FABRICANDO SUEÑOS

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: 12/09/2022
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

Equipo: COMPUTADOR LENOVO TODO EN UNO
PANTALLA MARCA LENOVO
TECLADO MARCA LENOVO
MOUSE MARCA
IMPRESORA MARCA
Ubicación en el servicio: AREA ADMINISTRATIVA

Hoja _1__ de __1__

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1	10/06/2024	Mantenimiento	X		n/a
2					n/a
3					n/a
4					n/a
5					n/a
6					n/a

DOCUMENTO EQUIVALENTE A CUENTA DE COBRO No. 1 **2024-06**

OFERTANTE DE BIENES Y SERVICIOS: **NELSON ENRIQUE GAMEZ BUITRAGO**

C.C. 78.733.078 de Bogota

DIRECCION: CRA 18 j 62 sur 46 Lucero Bajo

CIUDAD: BOGOTÁ

EMPRESA QUE RECIBE EL BIEN O SERVICIO

Nombre FUNDACION FABRICANDO SUEÑOS

NIT 900.273.909-5

Dirección COMEDOR VERACRUZ

Ciudad BOGOTÁ

FECHA: 10 de junio de 2024

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	TOTAL
2	Servicio de mantenimiento preventivo y predictivo equipos de computo clon, con sus accesorios (Camara, lector de codigo de barra, mouse)	$ 120.000,00	$ 240.000,00
1	Servicio de mantenimiento preventivo y predictivo a una impresora HP Laserjet. Ref. P1102W S/N. VN03W38349	$ 60.000,00	$ 60.000,00
		Subtotal	$ 300.000,00
			$ -
			$ -
		TOTAL	$ 300.000,00

Forma de pago

Efectivo

CHEQUE

TRANSFERENCIA

SON: DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE

FIRMA DE ACEPTACION BENEFICIARIO DE PAGO

NO SOY DECLARANTE DEL IMPUESTO DE RENTA Y COMPLEMENTARIOS, LA SUMA DE MIS INGRESOS NO SUPERA LOS 300 UVT

FIRMA Y SELLO

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN FABRICANDO SUEÑOS

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: 07/02/2020



Equipo: REFRIGERADOR VERTICAL
Número de Inventario: 02
Marca: FRIO PINTA
Modelo: 61/2000
Serie No. 7190
Capacidad:825 lts
Precio de Adquisición ($):5.300.000
Fecha de Adquisición ($): 7 DE FEBRERO DE 2020
Ubicación en el servicio: AREA SALON

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: __12/09/2022__
Administrador: VERACRUZ



Equipo: CONGELADOR
Número de Inventario: 01
Marca: COMERCIAL DE REFRIGERACION
Modelo: 8289
Serie No.7801
Capacidad: 755 lts
Precio de Adquisición ($):4.500.000
Fecha de Adquisición ($): 12 DE SEPTIEMBRE DE 2022
Ubicación en el servicio: AREA SALON
¿Cuenta con manuales de: Operación, Servicio, de Partes o no cuenta con información técnica? ¿Cuáles y describa su ubicación?

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: __12/09/2022__
Administrador: VERACRUZ



Equipo: CONGELADOR
Número de Inventario: 01
Marca: CHALLENGER
Modelo: CH 330
Serie No. 149521
Capacidad: 250 lts
Precio de Adquisición ($):1.590.000
Fecha de Adquisición ($): 7 DE JULIO DE 2020
Ubicación en el servicio: AREA ZONA FRIA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: __12/05/2023__
Administrador: VERACRUZ



Equipo: REFRIGERADOR
Número de Inventario: 01
Marca: INDUCOL
Modelo: 729
Serie No. 17280
Capacidad:295 lts
Precio de Adquisición ($):1.590.000
Fecha de Adquisición ($): 7 DE JULIO DE 2020
Ubicación en el servicio: AREA ZONA FRIA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: ___12/09/2022_____
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

Equipo: EXTRACTOR INDUSTRIAL
Número de Inventario: 01
Marca: BREVILLE
Modelo: JE8919
Serie No.1791
Ubicación en el servicio: AREA COCINA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: _12/09/2021
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

Equipo: LICUADORA INDUSTRIAL
Número de Inventario: 01
Marca: TARUS
Modelo: 910/2000
Serie No.901
Capacidad: 20 lts
Ubicación en el servicio: AREA COCINA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: ___12/09/2022_____
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

Equipo: LICUADORA
Número de Inventario: 01
Marca: SAMURAI
Modelo: 8011
Serie No.8910
Capacidad: 2 lts
Ubicación en el servicio: AREA COCINA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Hoja de Vida de Equipo

Fecha de inicio de registro: ___12/09/2022_____
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

Equipo: ESTUFA INDUSTRIAL4
Número de Inventario: 01
Marca: SUPRA
Modelo: 2002
Serie No.9101
Ubicación en el servicio: AREA COCINA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

HOJA DE VIDA EQUIPO

Fecha de inicio de registro: _12/09/2022_____
Administrador: VERACRUZ



Datos Generales del Equipo:

Equipo: ESTUFA INDUSTRIAL 2 F
Número de Inventario: 01
Marca: SUPRA
Modelo: 2003
Serie No.U-Y68
Ubicación en el servicio: AREA COCINA

Información del proveedor del equipo:

Hoja _1__ de __1__

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					

HOJA DE VIDA EQUIPO

Fecha de inicio de registro: _____12/09/2022_____

Administrador: **VERACRUZ**



Datos Generales del Equipo:

Equipo: BASCULA
Número de Inventario: 01
Marca: RHINO
Modelo: TSC-150
Serie No.9010
Ubicación en el servicio: AREA BODEGA

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

HOJA DE VIDA EQUIPO

Fecha de inicio de registro: **12/09/2023**
Administrador: **VERACRUZ**



Datos Generales del Equipo:

Equipo: BALANZA
Número de Inventario: 01
Marca: SHAP
Modelo: 2005
Uso: En una bola se adiciona lo que se va a pesar y se procede a colocar en el gancho
Mantenimiento preventivo Limpieza y Desinfección

No	Fecha (d/m/a)	Actividad Realizada	MP	MC	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

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	Formato No Controlado

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTA FE
UNIDAD OPERATIVA:VERACRUZ
NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: EFREN GARRIDO HURTADO

SERVICIO SOCIAL : COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
OPERADOR: FUNDACION FABRICANDO SUEÑOS
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO
MES: JUNIO AÑO: 2024

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÀSCULA		Peso Patrón	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón	Peso observado	Conforme	No conforme	Peso Patrón	Peso observado	Conforme	No conforme	
1	X		NA	10	10	X		10	10	X		10	10	X		
1		X	NA	0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		
4	X		NA	10	10	X		10	10	X		10	10	X		
4		X	NA	0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		
11	X		NA	10	10	X		10	10	X		10	10	X		
11		X	NA	0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		
17	X		NA	10	10	X		10	10	X		10	10	X		
17		X	NA	0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		
24	X		NA	10	10	X		10	10	X		10	10	X		
24		X	NA	0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		0,5	0,5	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE:___EFREN GARRIDO HURTADO