PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

OPERADOR CORSINAPSIS FMM

COMEDOR EL CARMEN

2024

1. PROPOSITO

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

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa Proyecto 7745 - Compromiso por una alimentación integral en Bogotá

3. RESPONSABLES

- Coordinador de PUNTO
- Personal manipulador de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

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

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

Uniformes, tapabocas gorro

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

7.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

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

7.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

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

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

REVISIÓN DE BÁSCULAS Y GRAMARAS

Este se realizará de manera semanal tonado la pesa patrón de 5 kilos y probándola en los dispositivos de medición de peso del comedor comunitario, como lo son las basculas de pesaje de personas, la báscula para el pesaje de mercado y la gramera para medidas mas pequeñas, esto se hará colocando la pesa patrón tres veces en cada dispositivo y se debe registrará el formato REGISTRO DE BASCULAS Y GRAMERAS.

REVISIÓN DE TERMÓMETROS

Este se realizará de manera semanal tonado los dos termómetros DIGITALES y

sumergirlos en de frio en agua hielo y el de caliente en agua hirviendo registrando el valor, para la temperatura frio en Bogotá el agua se congela a 0 grados centígrados y para una altura sobre el nivel del mar el agua hierve a 92 grados en promedio, si los valores son diferentes a este debe cambiarse el termómetros, estas temperaturas se registran en el formato CONTROLD E TERMOMETROS.

7.1.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

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

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

.

7.2 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

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

7.3 DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

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

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

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

7.3.1 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.
- Siem**p**re que las observaciones obtenidas sean cuestionables

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUBDIRECCION PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL
ALIMENTANDO CAPACIDADES COMEDORES
CONSORCIO NUTRICION VIDA Y SALUD

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO

COMEDOR COMUNITARIO	EL CARMEN	SUBDIRECCION	TUNJUELITO
RESPONSABLE	ALBERTO BAEZ	PERIODO	2024

EQUIPO	FECHA DE COMPRA	PERIODICIDAD	2024																																			
			MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
				Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4		Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4
MENAJE	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
ESTUFAS	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
LICUADORA	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
CONGELADOR INDUSTRIAL ca tidad 1	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
nevera mixta refrigeracion / congelacion 3	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
nevera mixta vertical cantoidad 1	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
EXTRACTORES	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
CAMPANA EXTRACTORA	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
OLLAS A PRESION	15/09/2022	CADA 6 MESES																X																				X
BASCULA	15/09/2022	VERIFICACION 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	X	X	X	X	X	X	X
COMPUTADOR SOFTWARE (PROGRAMAS Y ANTIVIRUS) CATIDAD 2	15/09/2022	CADA DOS MESES								X								X								X												X
COMPUTADOR HARDWARE (PREVENTIVO Y CORRECTIVO)	15/09/2022	CADA DOS MESES								X								X								X												X
EXTINTORES	15/09/2022	CADA AÑO																								X												
TALLIMETRO	15/09/2022	CADA 6 MESES								X								X								X												X
MOBILIARIO	15/09/2022	CADA 6 MESES								X								X								X												X
GRAMERA	15/09/2022	VERIFICACION 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	X	X	X	X	X	X	X
BASCULA PESA PERSONAS	15/09/2022	VERIFICACION 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	X	X	X	X	X	X	X
TERMOMETROS	15/09/2022	VERIFICACION 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	X	X	X	X	X	X	X

MANTENIMIENTO PREVENTIVO
MANTENIMIENTO CORRECTIVO

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**24**	**02**	**2020**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA MERCADO DE 120 KGR	**MARCA JAZ MODELO GL12 0 Kg. A 200Kg.**	
ESTADO	**BUENO**	
MARCA	JAZ	
MODELO	GL12	
CAPACIDAD	0-120 KILOS	

Mantenimiento cada seis 6 meses

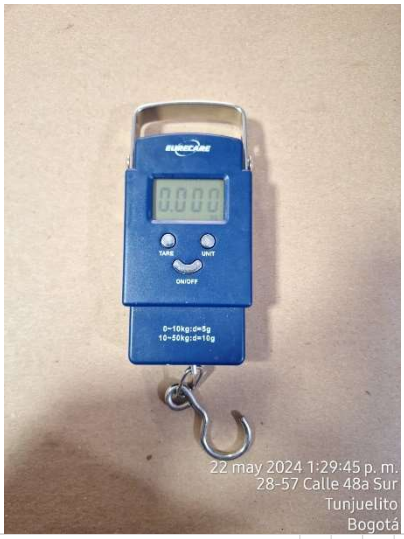
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento pintura de base y ajuste de tablero**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**24**	**04**	**2023**
Nombre de Equipo	**BASCULA PESA MERCADO**	**AREA**	**COCINA/BODEGA**		

FICHA TECNICA

BASCULA DE GANCHO 80 KGR	**MARCA PHONEX MODELO GL12 0 Kg. A 100Kg.**	
ESTADO	**BUENO**	
MARCA	PHONEX	
MODELO	H-10015	
CAPACIDAD	0-100 KILOS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento cambio de baterías**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**24**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR 1	**MARCA ELECTROLUZ**	
ESTADO	**NUEVO**	COLOR: BLANCCO
MARCA	**ELECTROLUZ**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	251 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general aseo interno al motor y ajuste de refrigerante**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**24**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR 2	**MARCA ELECTROLUZ**	
ESTADO	**NUEVO**	COLOR: BLANCCO
MARCA	**ELECTROLUZ**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	251 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general aseo interno al motor y ajuste de refrigerante**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**24**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR 3	**MARCA ELECTROLUZ**	
ESTADO	**NUEVO**	COLOR: BLANCCO
MARCA	**ELECTROLUZ**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	251 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general aseo interno al motor y ajuste de refrigerante**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**24**	**09**	**2022**
Nombre de Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR 4	**MARCA ELECTROLUZ**	
ESTADO	**BUENO**	COLOR: BLANCCO
MARCA	**ELECTROLUZ**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	504 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general aseo interno al motor y ajuste de refrigerante**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**28**	**02**	**2020**
Nombre de Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
ESTUFA INDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSA**	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
26/08/2024	**Preventivo**	**SE REALZIA MANTENIMIENTO PREVENTIVO A ESTUFAS INDISTRAILES** **1. CAMBIO DE 5 VALVULAS** **2. CAMBIO DE 14 FISTOS** **3. LIMPIEZA DE DUCTOS**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**02**	**15**	**2020**
Nombre de Equipo	**NEVERA/CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO.	**NEVERA /CONGELADOR MARCHA WHILRPOOL COLOR gris**	
ESTADO	**BUENO**	
COLOR	**gris**	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general aseo interno al motor y ajuste de refrigerante**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**08**	**03**	**2020**	
Nombre de Equipo	**CONGELADOR ABBA**	**AREA**	**COCINA**			

FICHA TECNICA		
CONGELADOR ABBA	**CONGELADOR ABBA COLOR BLANCO DE 142 LITROS DE CAPACIDAD**	
ESTADO	**BUENO**	
CAPACIDAD	**142 LITROS**	
COLOR	BLANCO	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general aseo interno al motor y ajuste de refrigerante**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**02**	**03**	**2020**
Nombre de Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA UNIVRSAL COLOR METAL**	
ESTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
LICUADORA INDUSTRIAL	**ESTANDAR CAPACIDAD 20 LITROS**	
COLOR	**METAL**	
ESTADO	**BUENO**	

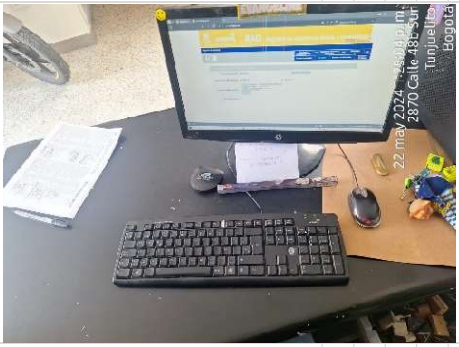
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
31/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general engrase y cambio de cable**	ALBERTO BAEZ

P

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo	**CPU ADMINISTRADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
CLON CPU	**CPU CON 6 PUERTOS USB SALIDAS DE CORRIENTE Y CONEXIONES VARIAS**	
ESTADO	**BUENO**	
MARCA	**CLON**	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Reviso
20/06/2024	**PREVENTIVO**	**se realiza mantenimiento preventivo del equipo del profesional social del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo**	ALBERTO BAEZ
15/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general limpieza**	ALBERTO BAEZ
15/10/2024	**Preventivo**	se realiza mantenimiento preventivo del equipo del coordinador del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo ser realiza limpieza de cabezotes y mantenimiento general se realiza cambio de la fuente de poder	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**5**	**04**	**32020**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS	**DE 1000MZN MARCA: UNITEC**	
ESTADO	**BUENO**	

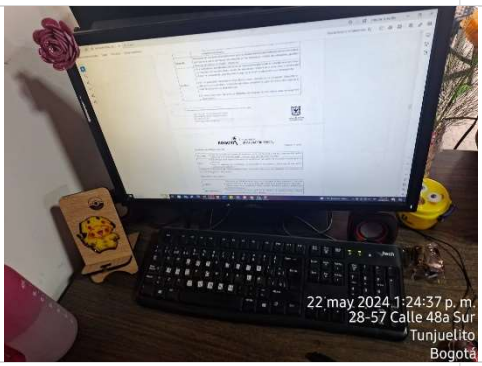
EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
20/06/2024	**PREVENTIVO**	**se realiza mantenimiento preventivo del equipo del profesional social del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo**	ALBERTO BAEZ
15/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento, aseo general a la CPU ajustes de resistencias.**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo	**TECLADO MAUSE**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

TECLADO MAUSE	**MARCA GENIUS**	
ESTADO BUENO		

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
20/06/2024	**PREVENTIVO**	**se realiza mantenimiento preventivo del equipo del profesional social del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo**	ALBERTO BAEZ
15/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento, aseo general a la CPU ajustes de resistencias.**	ALBERTO BAEZ
15/10/2024	**Preventivo**	se realiza mantenimiento preventivo del equipo del profesional social del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo ser realiza limpieza de cabezotes y mantenimiento general	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo	**IMPRESORA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

IMPRESORA DE CARTUCHOS CON AHORRO DE TINTA RECARGABLE	**MARCA: EPSON XP-241**	
ESTADO	**BUENO**	COLOR: NEGRO
MARCA	**EPSON**	
MODELO	XP 241	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
20/06/2024	**PREVENTIVO**	**se realiza mantenimiento preventivo del equipo del profesional social del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo**	ALBERTO BAEZ
15/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento, aseo general a la impresora ajustes de cabezotes**	ALBERTO BAEZ
15/10/2024	**Preventivo**	se realiza mantenimiento preventivo limpieza de cabezotes	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo		**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CAMPANA EXTRACTORA	**MARCA INDUSTRIAL**	
ESTADO	**BUENO**	COLOR: METAL
MARCA	**N/A**	
MODELO	N/A	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
15/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general limpieza retiro de grasas. Aseo a extractores**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo		**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA TAMALERA 1 PUESTO		
ESWTADO	**BUENO**	
MARCA	**UNIVERSA**	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó
26/08/2024	**Preventivo**	**Mantenimiento general limpieza cambio de fistos y válvulas**	ALBERTO BAEZ

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**12**	**12**	**2023**
Nombre de Equipo		**AREA**	**COCINA**		
Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo		**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
EXTINTOR	**NUEVO**	
MARCA	**N/A**	
COLOR	**AMARILLO**	
CANTIDAD	2	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL CARMEN**	**Fecha de Compra**	**04**	**10**	**2022**
Nombre de Equipo		**AREA**	**OFICINA**		

FICHA TECNICA

BASCULA PESA PERSONAS	**MARCA HC**	
ESTADO	**NUEVA**	
COLOR	**NO APLICA**	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Revisó

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 TERMÓMETROS**	**Código:** I **Versión**: 4 **Fecha:** Octubre 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD **TUNJUELITO**

UNIDAD COEMDOR **CC EL CARMEN** AÑO **2024**

OPERADOR: **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL SINAPSIS** NÚMERO DE CONTRATO: **73932024**

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
1/10/2024	FRIO	DIGITAL	21,3	0,2	NINGUNA	ALBERTO BAEZ
1/10/2024	CALIENTE	DIGITAL	21,2	92	NINGUNA	
8/10/2024	FRIO	DIGITAL	21,2	0,2	NINGUNA	
8/10/2024	CALIENTE	DIGITAL	21,2	92,4	NINGUNA	
15/10/2024	FRIO	DIGITAL	18,3	0,2	NINGUNA	
15/10/2024	CALIENTE	DIGITAL	18,6	92	NINGUNA	
22/10/2024	FRIO	DIGITAL	23,5	0,25	NINGUNA	
22/10/2024	CALIENTE	DIGITAL	23,4	92,5	NINGUNA	
29/10/2024	FRIO	DIGITAL	16,4	0,25	NINGUNA	
29/10/2024	CALIENTE	DIGITAL	16,4	92,5	NINGUNA	

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

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **TUNJUELITO** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **CC EL CARMEN** OPERADOR: **CORSINAPSIS FMM** MES: **OCTUBRE** AÑO: **2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **ALBERTO BAEZ** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FECHA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACION 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	
1/10/2024		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
1/10/2024		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
1/10/2024	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
8/10/2024		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
8/10/2024		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
8/10/2024	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
15/10/2024		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
15/10/2024		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
15/10/2024	X		1	5000	4996	X		5000	4996	X		5000	4996	X		
22/10/2024		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
22/10/2024		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
22/10/2024	X		1	5000	4996	X		5000	4996	X		5000	4996	X		
29/10/2024		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
29/10/2024		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
29/10/2024	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Alberto Báez

	ORDEN DE TRABAJO	OTT :2024-15998 VISITA:005 PAG 1 DE 1

CLIENTE: CORPSINAPSIS FMM
SUCURSAL: EL CARMEN
SOLICITANTE: ALBERTO BAEZ

TELEFONO: 6018088938
DIRECCION: CALLE 48ª #28-57
ORDEN DE TRBAJO: 2024-36001

ACTIVIDAD PARA REALIZAR: MANTENIMIENTO PREVENTIVO Al equipo de cómputo del responsable del servicio

FECHA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD REALIZADA	OBSERVACIONES
15/10/2024	se realiza mantenimiento preventivo del equipo del coordinador del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo ser realiza limpieza de cabezotes y mantenimiento general se realiza cambio de la fuente de poder	NINGUNA

ENTREGA TRABAJO:

NOMBRE: ANDROS JAIME ESPINOSA
FIRMA:

RECIBE TRABAJO:

NOMBRE: ALBERTO BAEZ
FIRMA:
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

NOTA: SE DEBE ACTUALZIAR LA HOJA DE VIDA DE LOS EQUIPOS DE COMPUTO

	ORDEN DE TRABAJO	OTT : 2024-15999 VISITA:006 PAG 1 DE 1

CLIENTE: **CORPSINAPSIS FMM** **TELEFONO: 6018088938**
SUCURSAL: **COMERDO COCINA POPULAR EL CARMEN** **DIRECCION: CALLE 48ª #28-57**
SOLICITANTE: **ALBERTO BAEZ** **ORDEN DE TRBAJO: 2024-36002**

ACTIVIDAD PARA REALIZAR: MANTENIMIENTO PREVENTIVO COMPUTADORES

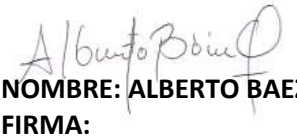
1. **EQUIPO DEL PROFESIONAL SOCIAL INCUYE PC, MAUSE TECLADO**

FECHA	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD REALIZADA	OBSERVACIONES
15/10/2024	se realiza mantenimiento preventivo del equipo del Profesional social del punto se realiza limpieza a la impresora y mantenimiento de las memorias del equipo ser realiza limpieza de cabezotes y mantenimiento general	NINGUNA

ENTREGA TRABAJO:

NOMBRE: DAVID CAMELO CHAVEZ
FIRMA:

RECIBE TRABAJO:



NOMBRE: ALBERTO BAEZ
FIRMA:
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

NOTA: SE DEBE ACTUALZIAR LA HOJA DE VIDA DE LOS EQUIPOS DE COMPUTO