EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION DA AMOR FUNDAMOR
Nit : 900234004-9

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS RESTAURANTES, COMEDORES Y BODEGA



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, restaurantes y bodega para la ejecución del programa Bogotá te nutre , 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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACIÒN SOCIAL
FUNDACION DA AMOR FUNDAMOR
CRONOMGRAMA DE MANTENIMIENTO

COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR EL BOSQUE — SUBDIRECCIÒN LOCAL : USME

RESPONSABLE LEIDY CAROLINA ALFARO — FECHA 2/05/2024 — CONTRATO 7411-2024

EQUIPO	FECHA DE COMPRA PRIMERA O ULTIMA REVISIÒN	TIEMPO	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE			
			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	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
ESTUFAS	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
LICUADORA	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
CONGELADOR INDUSTRIAL	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
NEVERA PEQUEÑAS	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
EXTRATORES	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
OLLAS A PRESIÒN	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
BASCULA	2/05/2024	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
COMPUTADOR HARDWARE (PREVENTIVO)	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
EXTINTORES	2/05/2024	CADA AÑO	X																											X
TALIMETRO	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
MOBILIARIO	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
GRAMERAS	2/05/2024	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	2/05/2024	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	2/05/2024	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
IMPRESORA	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X							X				X

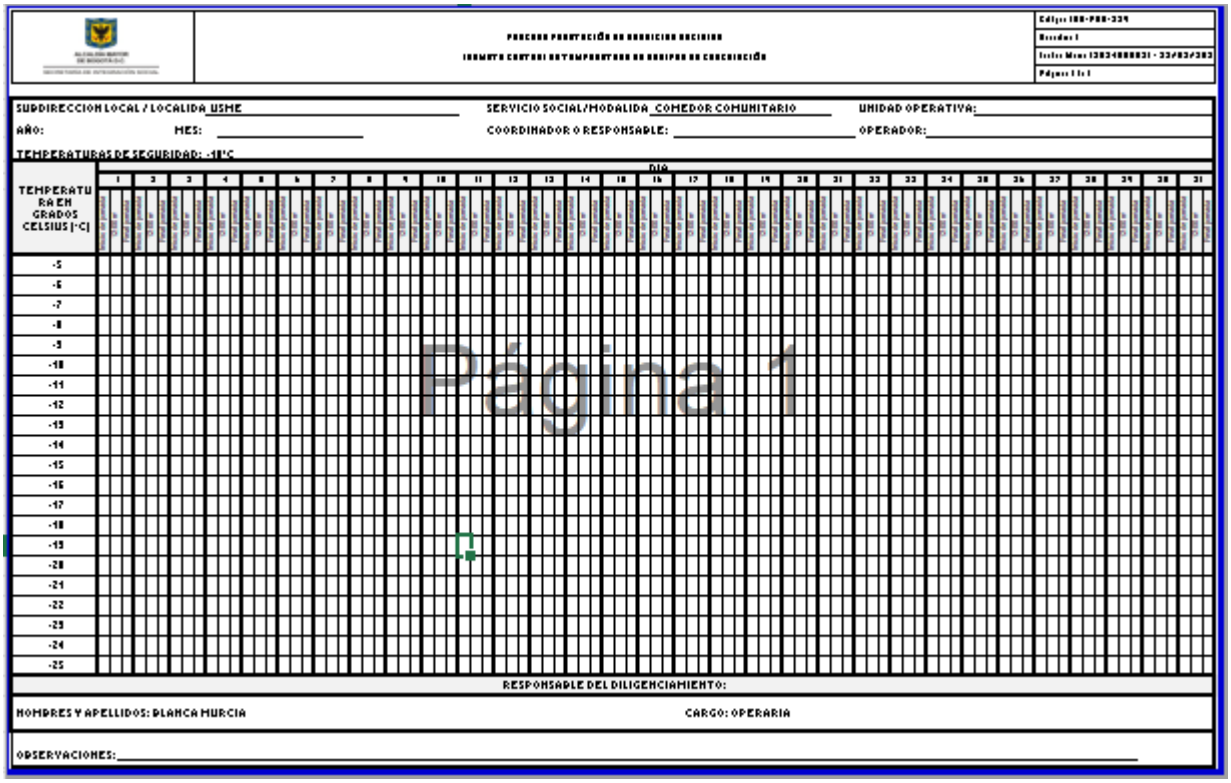
MANTENIMIENTO PREVENTIVO

EN LOS MESE DE JULIO, SEPTIEMBRE Y NOVIEMBRE SE REALIZA MANTENIMIENTO PREVENTIVO

DESARROLLAMOS PROGRAMAS PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LAS COMUNIDADES MÁS VULNERABLES

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION DA AMOR FUNDAMOR
Nit : 900234004-9

FORMATO DE TEMPERATURAS EN CONGELACION



PROCESO PRESTACIÓN DE RACIONES ALIMENTARIAS

INSUMOS CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDA USME | SERVICIO SOCIAL/MODALIDA COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA:

AÑO: | MES: | COORDINADOR O RESPONSABLE: | OPERADOR:

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	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
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

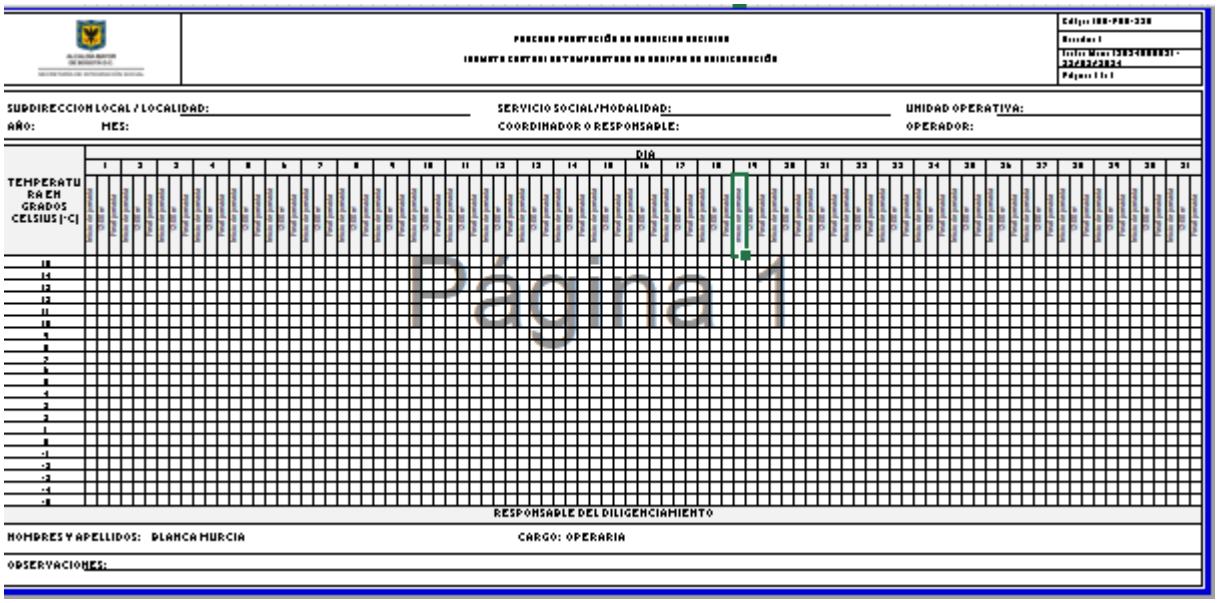
Página 1

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: BLANCA MURCIA | CARGO: OPERARIA

OBSERVACIONES:

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. 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 las visitas de supervisión en campo y se realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico 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.

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.

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, REFRIGERADORES, CONGELADORES)

	-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, 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 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 de los gas o domésticos que se encuentran instalados. Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados los gas o domésticos. Válvulas: comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas, vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques. Quemadores: verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento. Base y tornillería: vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos 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.

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.
LIMPIEZA	Limpie y desinfecte el punzón del termómetro después de cada uso.

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

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

7.3 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, 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 la de Colgar y Máx. 30kg la de Mesa. Marca general	

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

DESARROLLAMOS PROGRAMAS PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LAS COMUNIDADES MÁS VULNERABLES

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION DA AMOR FUNDAMOR
Nit : 900234004-9

Ficha técnica 1. Nevera de 12 pies, mixta industrial, de escarcha, fuente de energía eléctrica. Marca general.	
Ficha Técnica: 2. El congelador se usa para la conservación por medio de congelación de productos perecederos (carnes, derivados lácteos, frutas y verduras) sus características y conservación en un estado óptimo. Por lo general tienen una capacidad de entre 15 a 18 pies, son equipos de alta eficiencia de enfriamiento y bajo consumo de energía en condiciones normales de uso. Marca general.	
ESTUFAS	
Ficha técnica 1: Estufa a gas, con base de metal, en acero inoxidable, de trabajo medio, de 2 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 industrial. Marca general	
OLLA A PRESIÓN	

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	

7.6 INVENTARIO EQUIPO DE BODEGA

NOMBRE DEL EQUIPO	MARCA	CANTIDAD
REFRIGERADOR	SWNN	1
REFRIGERADOR	SPLENDOR	1
GRAMERA	ACCUACYDIM	1
CUARTO FRIO	FRIT/13T+20	1
BACULA	MOESCO	1
BASCULA DIGITAL	SILVER MAX	1

DESARROLLAMOS PROGRAMAS PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LAS COMUNIDADES MÁS VULNERABLES

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION DA AMOR FUNDAMOR
Nit : 900234004-9



Descripción

Refrigerador industrial todo en acero, totalmente panoramico, control de temperatura, Ahorrativo, 10 compartimientos con 4 puertas corredizas, tiene iluminación y rodachines.
Medidas: alto 2 mts, ancho 1.60 mts y fondo .77 mts.

Características principales

Marca	Friomec
Modelo	VV-100
Modelo alfanumérico	V V-100
Capacidad en volumen	400 L
Voltaje	110V

Otros

- **Cantidad de puertas**: 2
  - **Orientación**: Vertical
- **Con luz interior**: Sí
  - **Altura x Ancho x Profundidad**: 190 cm x 100 cm x 65 cm
- **Con control de temperatura**: Sí
  - **Temperatura mínima - Temperatura máxima**: 7 °C - 12 °C
- **Es freezer**: No
  - **Es heladera**: Sí
- **Es cervecera**: Sí
  - **Es exhibidor**: Sí

Descripción

DISPONIBLE PARA ENTREGA INMEDIATA

Vitrina de 2 puertas, servicio de refrigeración, ideal para exhibición de lácteos, embutidos y bebidas, medidas de 1 mt de ancho, 65 cm fondo, 1,90 cm alto. Garantía un AÑO

Powered by CamScanner



Beneficios:

- Equipo de alto rendimiento.
- Bajo consumo de gas.
- Utilizada para preparar cantidades grandes de alimentos.
- Disminuye tiempo de cocción.
- Mantiene su presentación a lo largo del tiempo.

Características:

- Mueble fabricado en **acero inoxidable**.
- Quemadores industriales en hierro fundido.
- Bandeja para recoger residuos.
- Parrillas en hierro fundido.
- Válvulas de seguridad para el paso de gas.
- Potencia por fogón 75.000 Btu.
- Niveladores de altura.
- No incluye encendido con chispero.
- **Ref: C3**

Dimensión 1:

Frente: 170 cm **Fondo:** 70 cm **Alto: 90 cm**

Dimensión 2:

Frente: 170 cm **Fondo:** 70 cm **Alto: 50 cm**

ESTUFA 3 FOGONES es un equipo de alto rendimiento, bajo consumo de gas, utilizada para preparar cantidades grandes de alimentos, disminuye tiempo de cocción, mantiene su presentación a lo largo del tiempo, estufa industrial para ser utilizada en cocinas industriales, restaurantes, hoteles, catering y negocios de comida rápida.

Mueble fabricado en acero inoxidable, quemadores industriales en hierro fundido, bandeja para recoger residuos, parrillas en hierro fundido, válvulas de seguridad para el paso de gas, potencia por fogón 75.000 Btu, niveladores de altura, no incluye encendido con chispero.

Powered by CamScanner



Características destacadas

- Garantía : 10 años
- Tipo : Ollas a presión
- Capacidad : 13 Litros
- Material : Aluminio
- Uso : Doméstico
- Recomendaciones : Se recomienda leer manual de instrucciones
- Color mango : Negro
- Color : Plateado
    - Descripción
    - Olla a presión Imusa 7 litros securyplus
    - -Tres sistema de seguridad
    - -Válvula de seguridad 2 posiciones
    - -Válvula reguladora de presión
    - -Seguro metálico del mango
    - -Asa ergonómica
    - -Soporte reforzado
    - -Presión nominal 83KPa producto 100% Colombiano

Powered by CamScanner



Información Básica
Características Técnicas

No. Velocidades o Funciones	10 Velocidades/Funciones
Potencia	600
Voltaje	Rango entre 110 V y 120 V
Opciones de Conectividad	Conexión Con Cable

Características destacadas

- Potencia 600 W y Acople Carbón Drive
- 10 Funciones + Pulso
- Exclusiva Tecnología Powelix
-
  - **Su capacidad útil es de 1.25L y corresponde al máximo nivel indicado en el vaso**
- Garantía de 2 Años

Resumen del producto

La Licuadora Infiny Force de Imusa, cuenta con un motor de alta velocidad y 10 funciones diferentes más la función pulso, que garantizan un control total de las preparaciones y consistencias diferentes en las recetas. Cuchillas en acero inoxidable con tecnología powerlix.Gran fuerza y precisión, potencia de 600 watts.10 funciones más pulso sistema de acople en policarbonato.Vaso de vidrio resistente a choques térmicos.Capacidad de 1.25 litros.Sistema anti bloqueo.Motor durable., ni decoloración del vaso. Sus 6 cuchillas tienen la exclusiva tecnología Powelix que la hace 3 veces más eficiente que otras licuadoras del mercado. Además, asegura un alto poder de corte y un fino triturado. Cuenta con un sistema de bloqueo que asegura el vaso a la base del motor para mayor estabilidad y evitar derrames.

- **Su capacidad útil es de 1.25L y corresponde al máximo nivel indicado en el vaso en la regla.**
- **Nuestra licuadora Infinyforce 10V cuenta con un vaso de vidrio. Este tiene una capacidad total de 1.75L, la cual es determinada midiendo hasta el borde del vaso.**

Powered by CamScanner



7797750006422

NIVELES DE EXTRACCIÓN3

INCLUYE LUZSI

TIPO DE CAMPANACAMPANA DE PARED

TIPO DE CIRCULACIÓNCENTRIFUGADO

INCLUYE DUCTOSI - SE PONE EN EL MOMENTO DE LA INSTALACIÓN

FILTROS DE CARBÓNSI

VOLTAJE110V

MATERIALESACERO INOXIDABLE

ILUMINACIÓNSI

TIPO DE ILUMINACIÓNHALÓGENA

MARCAWHIRLPOOL

CONDICIONES DE INSTALACIÓNCONTACTAR A CENTRO DE SERVICIO DE WHIRLPOOL PARA INFORMACIÓN DE COSTOS Y SERVICIO.

ENVÍO GRATISSI

PESO DEL PRODUCTO (KG)9 KG

GARANTÍA12 MESES

DIMENSIONES (ALTOXANCHOXPROFUNDIDAD)86 X 90 X 45 CM

COLOR PRINCIPALPLATEADO

MODELOWAI95ARHWF

MEDIDA EXTERIOR86 X 90 X 45 CM

Powered by CamScanner



Especificaciones técnicas

- **Capacidad**
  10 litros
- **Estructura**
  Acero inoxidable 304 antiácido
- **Vaso**
  Volcable
- **Voltaje**
  110 voltios
- **Potencia**
  1 hp
- **Velocidad**
  3.600 rpm
- **sello mecánico**
  5/8
  Magnifica Licuadora industrial con capacidad de 10 litros, con sistema de vaso abatible para facilitar la descarga de los jugos; por su tamaño esta licuadora es la más vendida, debido a que es la que más se ajusta a las necesidades de producción de la mayoría de negocios de alimentos procesados.

altura ergonómica para la elaboración de jugos y algunos tipos de mezclas.

Construida totalmente en acero inoxidable referencia 304, anti ácido, con este se extiende la vida útil del vaso cuando se preparan y se mantienen en el recipiente bebidas de frutas cítricas.

Cuchilla de doble acción en acero reforzado e indeformable para trabajo continuo en casinos, restaurantes, fruterías y empresas alimenticias que requieren una producción media de jugos.

Especificaciones técnicas:

- Voltaje 110 Voltios
- Capacidad de licuado: 10 litros
- Motor de 1Hp
- sello mecánico de 5/8 de excelente calidad.
- Fuerte estructura de soporte en tubo de acero inoxidable.

Powered by CamScanner



Especificaciones

Capacidad total útil	380 lt
Alarma con puerta abierta	No
Incluye ruedas	Sí
Dimensiones (AltoxAnchoxProfundidad)	84.6 x 130 x 70 cm
Temperatura máxima de congelamiento	-21 °C
Marca	Electrolux
Modelo	EFCC38C3HQW
Tipo	Congeladores horizontales
Iluminación	No
Material de las bandejas	Metal
Potencia	115 W
No Frost	No

Powered by CamScanner



Descripción

Congelador dual, cuenta con opciones de congelador de 0°C a -18°C y refrigerador de 1°C a 5°C, cuerpo y tanque en lámina galvanizada prepintada más resistente al óxido.

Garantía
1 año
Dimensiones del producto (cm)
156 x 89,5 x 75 (Ancho x Alto x Profundidad)
Dimensiones de empaque (cm)
161,5 + 95 + 76 (Ancho x Alto x Profundidad)
Peso flete (Kg)
75.15
Peso real (Kg)
69.01
Volumen de Almacenamiento (litros)
535
Tipo Horizontal
Control Electrónico de Temperatura
Clasificación Energética B
Consumo de Energía por día (Kwh/día.)
1.49
Puertas 2

Powered by CamScanner



Obtén impresión de grandes volúmenes a un costo bajo por página, hasta 8.000 páginas a color y 6.000 páginas en negro. El texto es nítido con colores oscuros. Los gráficos tienen colores vibrantes. Imprime documentos comerciales, folletos y más sin quedarte corto.

Las exclusivas botellas libres de derrames de HP y el innovador sistema de relleno hacen que sea fácil y práctico rellenar las botellas, sin provocar desorden ni desecho alguno. Las botellas de tinta tienen cierre hermético.

Características:

- Función: impresora
- Tipo de impresora: Tanque de tinta
- Conexión inalámbrica: No
- Resolución en negro: 1200 x 1200 ppp
- Resolución a color: 4800 x 1200 dpi
- Velocidad impresión B/N: 8 ppm
- Velocidad impresión a color: 5 ppm
- Dimensiones: 13.8 x 52.3 x 28.4 cm
- Peso: 3.4 kg
- Incluye tinta o tóner de prueba: Sí

Incluye botella de tinta HP GT51XL negra (~6,000 páginas), botella de tinta HP GT52 cian (~8,000 pages), botella de tinta HP GT52 magenta (~8,000 pages), botella de tinta HP GT52 amarilla (~8,000 pages) ; Folleto de advertencia sobre tinta; Cable de alimentación; Tarjeta de instalación; Guía de primeros pasos"

Medidas en empaque: 19.2 cm x 57 cm x 38.2 cm

Referencia:
582514

Tecnología

Tipo	Impresoras
Garantía	1 año
Resolución en color	4800 x 1200 dpi
Velocidad de impresión	B/N: 8 ppm / Color: 5 ppm
N.° de páginas impresas (Color / Negro)	8000 color / 6000 B/N
Compatibilidad	Windows

Powered by CamScanner



Almacenamiento y Procesamiento

Memoria RAM	8 GB
Tipos de Discos que Tiene	Disco Estado Solido (SSD)
Capacidad Disco Estado Solido	512 GB
Marca Procesador	INTEL
Tipo Procesador	Intel Core I5
Modelo del Procesador	i5-10300H
Marca Tarjeta Gráfica Independiente	NVIDIA
Referencia Tarjeta Gráfica	GeForce® GTX 1050
Modelo Tarjeta Gráfica Independiente	GeForce GTX 1050 3GB
Sistema Operativo	Windows
Versión Sistema Operativo	Windows 10 Home 64
No. de Núcleos del Procesador	4 Nucleos
Velocidad del Procesador	2,5

Powered by CamScanner



Descripción

Guarda en la memoria la ultima medida de temperatura.
•Alerta de bateria baja.
•Autoapagado a los 10 minutos de no usarse.
•Sistema de medición por grados Centrigrados o Farenheit.

- voltaje: 1.5 v
- Rango de temperatura -50 °C - 300 °C (58°F - 572°F)
- memoria de la medida anterior
- longitud: 225 milímetros
- peso: 18 gramos
- color: negro
- sonda de acero inoxidable
- largo y cómodo estuche
- contenido: 1 termómetro digital de punzón

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

SECRETARIA DE INTEGRACIÒN SOCIAL
FUNDACION DA AMOR FUNDAMOR

CRONOMGRAMA DE MANTENIMIENTO

COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR EL BOSQUE SUBDIRECCIÒN LOCAL : USME

RESPONSABLE LEIDY CAROLINA ALFARO **FECHA** 2/05/2024 **CONTRATO** 7411-2024

EQUIPO	FECHA DE COMPRA PRIMERA O ULTIMA REVISIÒN	TIEMPO	MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE			
			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	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
ESTUFAS	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
LICUADORA	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
CONGELADOR INDUSTRIAL	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
NEVERA PEQUEÑAS	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
EXTRATORES	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
OLLAS A PRESIÒN	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
BASCULA	2/05/2024	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
COMPUTADOR HARDWARE (PREVENTIVO)	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X								X			X
EXTINTORES	2/05/2024	CADA AÑO	X																											X
TALUMETRO	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
MOBILIARIO	2/05/2024	CADA 6 MESES	X																											X
GRAMERAS	2/05/2024	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	2/05/2024	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	2/05/2024	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
IMPRESORA	2/05/2024	CADA 6 MESES	X								X								X							X				X

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

EN LOS MESE DE JULIO, SEPTIEMBRE Y NOVIEMBRE SE REALIZA MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO nevecon industrial

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se realiza pintura en base inferior	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO estufas

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se realiza pintura en base inferior	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO ollas spress

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO licuadora pequeña

FECHA	**TIPO DE MANTENIMIENTO**	**DESCRIPCIÒN**	**FIRMA**
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO CAMPANA EXTRACTORA

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO LICUADORA INDUSTRIAL

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO CONGELADOR HORIZONTAL 1

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO CONGELADOR HORIZONTAL 2

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO IMPRESORA MULTIFUNCIONAL

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO PORTATIL HP 1

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

HOJA DE VIDA EQUIPOS



PROYECTO **COMEDOR EL BOSQUE**

NOMBRE DE EQUIPO PORTATIL HP 2

FECHA	TIPO DE MANTENIMIENTO	DESCRIPCIÒN	FIRMA
2/05/2024	se realiza mantenimiento preventivo	se observa en buenas condiciones	Leidy Alfaro

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: USME **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: EL BOSQUE **OPERADOR:** FUNDACIÓN DA AMOR **MES:** JUNIO **AÑO:** 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: LEIDY ALFARO **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	
4/06/2024	x		kichen	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	NINGUNA
4/06/2024		x	miramatic	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
4/06/2024		x	neo sen	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
4/06/2024		x	AH1033	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
11/06/2024	x		kichen	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	NINGUNA
11/06/2024		x	miramatic	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
11/06/2024		x	neo sen	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
11/06/2024		x	AH1033	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
17/06/2024	x		kichen	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	NINGUNA
17/06/2024		x	miramatic	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
17/06/2024		x	neo sen	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
17/06/2024		x	AH1033	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
24/06/2024	x		kichen	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	1000Gr	1000Gr	x	0	NINGUNA
24/06/2024		x	miramatic	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
24/06/2024		x	neo sen	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA
24/06/2024		x	AH1033	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	1Kg	1Kg	x	0	NINGUNA

FIRMA DEL RESPONSABLE: LEIDY ALFARO