COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR
RESURRECCION

MANUAL DE MANTENIMIENTO

PREVENTIVO Y CORRECTIVO

DE

EQUIPOS

DICIEMBRE 2024

INTRODUCCION

Para efectos de este **Manual De Mantenimiento Preventivo Y Correctivo De Equipos**, se regirá bajo la **Resolución 2674:** Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Que el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.

Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante los documentos identificados con las signaturas G/SPS/N/COL/249 y G/TBT/N/COL/191 del 19 y 20 de marzo de 2013.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar de forma oportuna y eficaz que los equipos a utilizar en la elaboración de los alimentos del comedor comunitario Resurrección estén completos y que además se encuentren en perfectas condiciones de funcionamiento, operatividad, función habilidad, y para ello es primordial llevar a cabo este plan preventivo

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Elaborar de manera clara y puntual un manual entendible al operario de cómo funcionan los equipos
- Supervisar de manera permanente el proceder de cada operario en relación al uso y cuidado que tiene con el equipo asu cargo
- Monitorear bajo controles estándares el comportamiento de los equipos
- Revisar la ficha técnica de cada equipo de forma periódica para evaluar su comportamiento y función habilidad
- Solicitar al proveedor del equipo un mantenimiento preventivo cuando se detecte un comportamiento no anormal
- Solicitar al operador el cambio del equipo cuando por seguimiento se detecte que su comportamiento atenta contra la integridad del operario
- Solicitar al operador el cambio parcial o total de un equipo cuando este a través de seguimiento se demuestre que su rendimiento baja y perjudica de manera sustancial la producción de alimentos

ALCANCE

Con este manual se pretende garantizar de manera oportuna yeficaz el buen funcionamiento de los equipos, solamente aplicando mecanismos de prevención y no llegando a casos extremos dehacer mantenimiento correctivo, pero a la vez suministrar un plan alterno de sustitución de equipos mientras se encuentran en etapa de mantenimiento correctivo

CONTENIDOS

PROCEDIMIENTO PARA LA ADMINISTRACION DE LOS EQUIPOS

1. INVENTARIODE LOS EQUIPOS
2. HOJA DE VIDA DE LOS EQUIPOS
3. MANTENIMIENTODE LOS EQUIPOS
4. PLAN ALTERNO DE SUSTITUCIÓN DE LOS EQUIPOS

PROCEDIMIENTO PARA LA ADMINISTRACION DE LOS EQUIPOS

1 – INVENTARIO DELOS EQUIPOS

Se define como la descripción cualitativa y cuantitativa de cada uno de los equipos que comprende la batería de trabajo con que cuenta el comedor, disponibles durante el proceso de elaboración de los alimentos.

Sobre este inventario se basa la planeación, programación, adquisición de partes o elementos y las posibles ejecuciones preventivas o correctivas que se realicen a los equipos

Procedimiento

El inventario de los equipos debe realizarse con una periodicidad de dos (2) meses como máximo, en un momento diferente a la elaboración y prestación del servicio de alimentos, de tal manera que no afecte la operación del comedor

Todos los elementos deben estar ubicados en un sitio habitual, lo cual permite una mejor referenciación de los mismos

El coordinador del comedor es la persona que debe liderar la ejecución de esta labor. Para facilitar el buen desarrollo de esta actividad, la jefe de cocina debe estar presente con el fin de dar razón de la ubicación de los elementos, así como de dar cuenta sobre el funcionamiento, perdida o daños presentados en los equipos

Toda perdida, faltante o daño de un equipo debe reportarse inmediatamente al coordinador del comedor, para determinar las posibles causas o motivos por los cuales se presentaron estas anomalías

2 – HOJADE VIDA DE LOS EQUIPOS

También conocida como **FICHA TECNICA** y se entiende como hoja de vida de los equipos, el registro sobre la información básica y especifica de cada elemento presente en el comedor. Además, es la herramienta que permite recopilar cada acción de mantenimiento preventivo o correctivo realizado sobre los mismos.

Mediante este registro se puede determinar o decidir durante el transcurso del tiempo, el estado físico-funcional de los equipos, necesidad de eliminación o reemplazo, análisis de costo / beneficio, entre otros.

Objetivos:

- Describir las características generales de los equipos, así como la incidencia y frecuencia de las fallas
- Resumir las actividades de mantenimiento preventivo o correctivo de los equipos
- Actualizar de forma periódica los comportamientos de función habilidad de los equipos
- Hacer seguimiento al estado funcional de los equipos

Procedimiento

Todos los equipos presentes en el comedor deben tener una hoja de vida o ficha técnica de funcionamiento, esta se debe diligenciar a todo equipo nuevo que ingrese.

En el caso de que el equipo ya tenga uso previo, se debe indagar los antecedentes del mismo al vendedor o proveedor.

Es suma importancia que el proveedor o vendedor del equipo facilite los manuales de uso.

El coordinador del comedor deberá anotar toda la información, suministrada por el proveedor o vendedor y lo consignado en la factura de venta.

Debe relacionar aquella acción de mantenimiento preventivo o correctivo que tengan los equipos, además, debe citarse el costo de cada una de las actividades para evaluar el costo/beneficio del equipo.

Las fichas técnicas u hojas de vida de los equipos deben ubicaren en el área administrativa del comedor, anexando la factura de compra, los manuales de funcionamiento y la garantía del producto.

3 – MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

Todo el personal que labora en el comedor es responsable del uso y manejo de los equipos, y es su obligación informar a su jefe inmediato, todo daño, deficiencia o avería que pueda tener un equipo y que conlleve a perjudicar el buen desarrollo de los procesos de elaboración de los alimentos.

En cada área en donde se ubiquen los equipos, se debe asignar el personal de manejo de los mismos de acuerdo a la actividad que realicen.

Todo el personal asignado al comedor debe conocer el correcto funcionamiento de los equipos a su cargo.

Constantemente se debe evaluar si el personal emplea adecuadamente el equipo a su cargo.

Ningún operario debe realizar funciones de mantenimiento o reparación de los equipos, estas labores deben ser realizadas por un técnico especializado en el área, previa autorización del coordinador del comedor y el plan alterno de sustitución de equipos.

Debe considerarse que en el momento en que el operario realicé las actividades de limpieza y desinfección de los equipos, evalué si el

equipo presenta alguna falla o alteración que permita un adecuado funcionamiento.

4 – PLAN ALTERNO DE SUSTITUCION DE EQUIPOS

Conocido también como PLAN DE CONTINGENCIA DE EQUIPOS, cabe anotar que los planes de contingencia son diseñados, acotados y con estrategias tanto económicas como logísticas para actuar en caso de una eventualidad durante el servicio, si se lleva a cabo un riguroso seguimiento en lo que tiene que ver con el mantenimiento preventivo es muy posible que muy pocas veces se active el plan de contingencia, salvo en casos fortuitos como alto voltaje de energía o robo.

El éxito de la no activación del plan de contingencia radica puntualmente en dos factores que se deben tener en cuenta durante la prestación del servicio de alimentos en el comedor comunitario y que son:

- La revisión técnica – mecánica manual, que consiste básicamente en mirar cómo funciona el equipo, en lo que tiene que ver con el ruido que ocasiona su funcionamiento y que debe ser normal, si se detecta alteración en el ruido o velocidad del equipo, se procede inmediatamente a llamar al técnico o persona calificada para su revisión.

- Y hacer seguimiento visual al operario que manipula el equipo, se trata de observar detenidamente la forma como es operado el equipo, es decir el trato que se le da, cabe anotar que es fundamental la forma y la actitud con que se trabaja un equipo, si se detecta mal uso del equipo, inmediatamente se debe llamar la atención al operario, con llamado de atención verbal y programarle una nueva capacitación sobre el uso que se le debe dar al equipo, si reincide nuevamente en la falta de mal manejo del equipo se le llamara la atención de forma escrita, de continuar la anomalía se aplicara el reglamento de trabajo y los pasos a seguir serían las sanciones en tiempo iniciando por tres y ocho días, para terminar con la cancelación del contrato.

El operador del comedor comunitario, previamente a diseñado las estrategias de enseñar a cada operario la forma como se deben manipular los equipos y por consiguiente no es su interés de prescindir de sus operarios, antes, por el contrario, conjuntamente con la elaboración de los alimentos, su interés radica en la formación integral del trabajador, enseñándole a cuidar las herramientas que le están siendo útiles para ganar su salario y proveer un mejor servicio.

HOJADEVIDADEEQUIPOSCOMEDOR RESURRECCION



CC RESURRECCION
OPERADOR:SORTERESADECALCUTA
CONTRATO: 9314/2024

EQUIPO ESTUFA INDUSTRIAL DE 1 PUESTO
CARACTERISTICAS EN ACERO INOXIDABLE CON PARRILLA
MARCA SUPERIOR

MODELO 2018

RESPONSABLE DEL SERVICIO SORAYA PERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHADE REALIZACION	SOPORTEFISICO	REALIZADORDE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENTO	ENCARGADO VERIFICACION DELESTADODE EQUIPOS	*ESTAD FINAL*
	PREVENTIVO	*CORRECTI*							

HOJADEVIDADE EQUIPOSCOMEDOR RESURRECCION

CC RESURRECCION
OPERADOR: SOR TERESA DE
CALCUTACONTRATO:9314/2024



EQUIPO ESTUFAINDUSTRIAL DE 4 PUESTOS
CARACTERISTICAS EN PARRILLAS

MARCA SUPERIOR ***ACERO INOXIDABLE CON***

RESPONSABLE DEL SERVICIO
SORAYA PERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHA DE REALIZACION	SOPORTEFISIC	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENTO	ENCARGADO VERIFICACION DELESTADO DE EQUIPOS	*ESTAD FINA*
	PREVENTIVO	*CORRECTIVO*							
ESTUFA INDUSTRIAL DE 4 PUESTOS	X		29-08-24	X	CESAR SEDANO	Calibración de Fistos, ajuste de perillas y limpieza de quemadores.	28-02-2025	SORAYA PERILLA	FUNCIONANDO

HOJA DEVIDA DEEQUIPOS COMEDORRESURRECCION

CC RESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024



EQUIPO CONGELADOR LINEAL ELECTROLUX
CARACTERISTICAS COLOR BLANCO
MARCA ELECTROLUX CAPACIDAD 476 lITROS
MODELO 2018

RESPONSABLE DEL SERVICIO SORAYA PERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHA DE REALIZACION	SOPORT FISICO	REALIZADORDE MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENTO	ENCARGADO VERIFICACION DEL ESTADO EQUIPOS	*ESTADO FINAL*
	PREVENTIVO	*CORRECTIV*							

HOJA DE VIDA DEEQUIPOSCOMEDOR RESURRECCION

CC RESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024

EQUIPO DE 2 CUERPOS REGRIGERACION Y CONGELACION
CARACTERISTICAS ACERO INOXIDABLE
MARCA REFRIMARCA CAPACIDAD 27 PIES
MODELO

RESPONSABLE DEL SERVICIO SORAYA PERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHADE REALIZACION	SOPORT FISICO	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHAPROXI MANTENIM O	ENCARGAD VERIFICACIC DELESTADOD EQUIPOS	*ESTAD FINA*
	PREVENTIVO	*CORRECTIV*							
Equipo de refrigeración de 2 cuerpos	X		21-09-2024		ANDERSON SANCHEZ	Verificación de la temperatura, calibración del termostato.	20-01-2025	SORAY A PERILLA	OK

HOJA DE VIDA DEEQUIPOSCOMEDOR RESURRECCION



COMEDOR RESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024

EQUIPO: **1 CUERPOREGRIGERACION**
CARACTERISTICAS: **ACERO INOXIDABLE**
MARCA: **REFRITECNICA**
MODELO: **SERIE 1223 CAPACIDAD: 500 lITROS**

RESPONSABLE DEL SERVICIO SORAYA PERILLA

EQUIPO	TIPODEMANTENIMIENTO		FECHA DE REALIZACION	SOPORTE FISICO	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHAPROXI MANTENIMIEN	ENCARGADO VERIFICACIO DELESTADO EQUIPOS	ESTAD FINAL
	PREVENTIVO	CORRECTIVO							

HOJA DEVIDA DE EQUIPOSCOMEDORRESURRECCION

CC RESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024



EQUIPO COMPUTADOR JANUS
CARACTERISTICAS PROCESADOR INTEL ® IS-7400 CPU 3,00GHZ MEMORIA RAM 8 GB
MARCA JANUS
MODELO 2018

RESPONSABLE DEL SERVICIO SORAYA PERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHADE REALIZACION	SOPOR FISIC	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHA ROXIM MANT IMIEN	ENCARGAD VERIFICACIO DELESTADO EQUIPOS	*ESTAD FINA*
	PREVENTIVO	*CORRECTIVO*							

HOJA DEVIDA DEEQUIPOS COMEDORRESURRECCION

CRDCRESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024



EQUIPO BASCULA PARA ALIMENTOS

CARACTERISTICAS CAPACIDAD DE 150 KLS

MARCA EL DIAMANTE

MODELO 2018

RESPONSABLE DEL SERVICIO SORAYA PERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHA DE REALIZACION	SOPORTE FISICO	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENTO	ENCARGADO VERIFICACION ESTADO DE EQUIPOS	*ESTAD FINA*
	PREVENTIVO	*CORRECTIVO*							
BASCULAPARA ALIMENTOS	x		18-08-2024		LABORATORIO SIGMA	REVISION DEL ESTADO DE LA BASCULA	20-02-2025	SORAYA PERILLA	OK

HOJADEVIDA DE EQUIPOS COMEDORRESURRECCION

CRDCRESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024



EQUIPO EXTRACTOR DE 12 PULGADAS
CARACTERISTICAS ACERO INOXIDABLE
MARCA ARMI - GAS
MODELO 2019

RESPONSABLE DEL SERVICIO SORAYA PERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHAD REALIZACIO	SOPOR' FISIC(	REALIZADORD MANTENIMIENT	DESCRIPCIONDEL MANTENIMIENTO	FECHAPROXIN MANTENIMIE	ENCARGAD VERIFICACIO DELESTADOD EQUIPOS	*ES*
	PREVENTIVO	*CORRECTIV*							
EXTRACTOR DE 12 PULGADAS	X		14-10-2024		JUAN CARLOS BARON	MANTENIMIENTO DE PREVENCION Y LIMPIEZA DEL SISTEMA DE EXTRACCION DE 12"	12-02-2025	SORAYA PERILLA	OK

HOJADEVIDA DE EQUIPOS COMEDORRESURRECCION

CRDCRESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024



EQUIPO CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL
CARACTERISTICAS ACERO INOXIDABLE
MARCA ARMI - GAS
MODELO 2018

RESPONSABLEDELSERVICIOSORAYAPERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHA DE REALIZACION	SOPORTE FISICO	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCIONDEL MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENT	ENCARGA VERIFICACI DELESTADO EQUIPOS	*ESTA FIN*
	PREVENTIVO	*CORRECTIVO*							
CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL	X		14-10-2024		JUAN CARLOS BARON	MANTENIMIENTO DE PREVENCION Y LIMPIEZA DEL SISTEMA DE EXTRACCION DE 12"	12-02-2025	SORAYA PERILLA	OK

HOJA DE VIDA DE EQUIPOSCOMEDOR RESURRECCION



CRDCRESURRECCION

OPERADOR:SORTERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024

EQUIPO LICUADORA INDUSTRIAL
CARACTERISTICAS LICUADORA DE ACERO - MOTOR 1 HP
MARCA TEKO
MODELO 2018 - CAPACIDAD: 10 lITROS

RESPONSABLEDELSERVICIOSORAYAPERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHA DE REALIZACION	SOPORTE FISICO	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCIONDEL MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENTO	ENCARGAD VERIFICACIO DELESTADO D EQUIPOS	*ESTAD FINA*
	PREVENTIVO	*CORRECTIVO*							
Licuadora Industrial	X		27-10-24	SI	JUAN CARLOS BARON	MANTENIMIENTO PREVENTIVO LICUADORAS, LIMPIEZA Y AJUSTE DE CUCHILLAS.	20-02-2025	SORAYA PERILLA	OK

HOJADEVIDADEEQUIPOSCOMEDOR RESURRECCION



CRDCRESURRECCION

OPERADOR:SOR TERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024

EQUIPO LICUADORA CASERA

CARACTERISTICAS LICUADORA PLASTICA POWERMIX

MARCA IMUSA – 1.25 Litros

MODELO LM372156

RESPONSABLEDELSERVICIOSORAYAPERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHADE REALIZACION	SOPORTE FISICO	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCIONDEL MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENTO	ENCARGADO VERIFICACION DELESTADODE EQUIPOS	*ESTAD FINAL*
	PREVENTIVO	*CORRECTIVO*							
Licuadora Domestica	X		27-10-24	SI	JUAN CARLOS BARON	MANTENIMIENTO PREVENTIVO LICUADORAS, LIMPIEZA Y AJUSTE DE CUCHILLAS.	20-02-2025	SORAYA PERILLA	OK

HOJADEVIDADEEQUIPOSCOMEDOR RESURRECCION

CRDCRESURRECCION

OPERADOR:SOR TERESADECALCUTA

CONTRATO: 9314/2024



EQUIPO OLLAS A PRESION DE 13 LIBRAS
CARACTERISTICAS ACERO INOXIDABLE
MARCA UNIVERSAL
MODELO 2018

RESPONSABLEDELSERVICIOSORAYAPERILLA

EQUIPO	*TIPODEMANTENIMIENTO*		FECHA DE REALIZACION	SOPORT FISICO	REALIZADORDEL MANTENIMIENTO	DESCRIPCION MANTENIMIENTO	FECHAPROXIMO MANTENIMIENTO	ENCARGA VERIFICACI DELESTADO EQUIPOS	*ESTA FINA*
	PREVENTIVO	*CORRECTIV*							

EQUIPO	PERIODICIDAD	Dic - 24	Ene -25	Feb - 25	Mar - 25	Abr - 25
EQUIPODE 2CUERPOSMARCAREFRIMARCA DESPENSA	CADACINCO MES		X			X
CONGELADORLINEAL ELECTROLUX	CADACINCO MES		X			X
ESTUFAINDUSTRIALDE 4 PUESTOS	CADACUATRO MI				X	
LICUADORAINDUSTRIALDE 10 LITROS	CADACUATRO MI		X			
BASCULAPARA ALIMENTOS	CADATRES MESE				X	
EXTRACTORDE 10PULGADAS ESTUFAINDUSTRIA	CADACUATRO MI		X			
EXTRACTORDE 12 PULGADAS	CADACUATRO MI		X			
EQUIPODE COMPUTO	CADADOS MESE	X		X		X
LICUADORACASERA IMUSA	CADATRES MESE		X			X
OLLASA PRESIONUNIVERSAL	CADA 2 MESES			X		X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES**
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES
	FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____RAFAEL URIBE URIBE

SERVICIO SOCIAL: 7745 COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: RESURRECCION

OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

MES: DICIEMBRE **AÑO:** 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SORAYA PERILLA

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	
05-12-24	X		GRIS	2,0	1,95	X		2,0	1,95	X		2,0	1,95	X		
05-12-24		X	EL DIAMANTE	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
05-12-24		X	ANTROPOMETRIA	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
05-12-24		X	RESIDUOS SOLIDOS	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
12-12-24	X		GRIS	2,0	1,95	X		2,0	1,95	X		2,0	1,95	X		
12-12-24		X	EL DIAMANTE	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
12-12-24		X	ANTROPOMETRIA	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
12-12-24		X	RESIDUOS SOLIDOS	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
18-12-24	X		GRIS	2,0	1,95	X		2,0	1,95	X		2,0	1,95	X		
18-12-24		X	EL DIAMANTE	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
18-12-24		X	ANTROPOMETRIA	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		
18-12-24		X	RESIDUOS SOLIDOS	2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		2,0	2,0	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SORAYA PERILLA



	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Código:** 72 **Versión**: 3 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL CC-CP 113354**

UNIDAD OPERATIVA: RESURRECCION **AÑO: 2024**

DIA	MES	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			INICIAL	FINAL		
05-12-24	DICIEMBRE	FRIO	14°C	0	SORAYA PERILLA	
05-12-24	DICIEMBRE	CALIENTE	14°C	82°C	SORAYA PERILLA	
12-12-24	DICIEMBRE	FRIO	19°C	0	SORAYA PERILLA	
12-12-24	DICIEMBRE	CALIENTE	22,1	89°C	SORAYA PERILLA	
18-12-24	DICIEMBRE	FRIO	19°C	0	SORAYA PERILLA	
18-12-24	DICIEMBRE	CALIENTE	22,1	89°C	SORAYA PERILLA	

Bogotá, 10 de diciembre de 2024

Comedor Comunitario Resurrección

Mantenimiento preventivo

Se les realizo mantenimiento a los equipos de cómputo tanto de hardware como software, el cual se basó en la limpieza de archivos innecesarios en el disco duro, configuración de la impresora mediante conexión inalámbrica y cambio de tóner, comprobación de la licencia de Windows y paquete de office con la que contaba correctamente el equipo, búsqueda de virus en el sistema operativo, el cual arrojo que no se encontraba ningún tipo de virus en el sistema.

Se realizo limpieza en los equipos tanto internamente como externamente eliminando todo rastro de suciedad y polvo que poseían.

Se verifico la licencia del antivirus de los equipos, los cuales cuentan con antivirus **ESET NOT32** la cual está vigente hasta el día **24/08/2025**. Mostrando un resultado final de funcionamiento perfecto de los equipos de cómputo.

Joan Gomez

Joan Sebastián Gómez Rojas
C.C. 1.001.057.791 de Bogotá
Técnico en Sistemas
59184714 – 06/07/2020