PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO

LA SIEMBRA

COMEDOR GOVAROVA

CONVENIO - 9319
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.

3. RESPONSABLES

Responsable del servicio
Personal manipulador de alimentos
Personal idóneo para realizar el, manteamiento en los equipos

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 almomento 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:

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 manutenciones 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.

CRONOGRAMA DE MANTEMINETOS
COMEDOR GOVAROVA

COMEDOR COMUNITARIO GOVAROVA

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 9319 de 2024

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

TIPO	EQUIPO	AÑO 2024-2025																																																			
		DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
ESTUFAS	Estufa enana (1 Puesto)	X								X								X																																			
	Estufa grande 4 Puestos	X								X								X																																			
FRIO	Equipo de Congelación No. 1								X								X																																				
	Equipo de Congelación No.2								X								X																																				
	Equipo de Congelación No.3								X								X																																				
	Equipo de Congelación No.3								X								X																																				
	Equipo de Refrigeración No. 1								X								X																																				
	Equipo de Refrigeración No. 2								X								X																																				
	Equipo de Refrigeración No. 3								X								X																																				
MEDIDAS	Gramera Eléctrica							X						X																																							
	Termómetros							X						X																																							
	Báscula Personas							X							X																																						
	Báscula Eléctrica Alimentos							X							X																																						
COCINA	CAMPANA								X								X																																				
COMPUTO	Computador del Área Coordinación						X									X																																					
	Computador del Área Social						X									X																																					
	UPS - Área Coordinación						X									X																																					
	UPS - Área Social						X									X																																					
	Impresora						X									X																																					
VENTILADOR	Cocina							X								X																																					
	Bodega							X								X																																					
LICUADO	Licuadora Casera						x									x																																					
	Licuadora Industrial						X									X																																					
OLLAS	Olla Express 1	X									X								X																																		
	Olla Express 2	X									X								X																																		
	Olla Express 3	X									X								X																																		



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.



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.

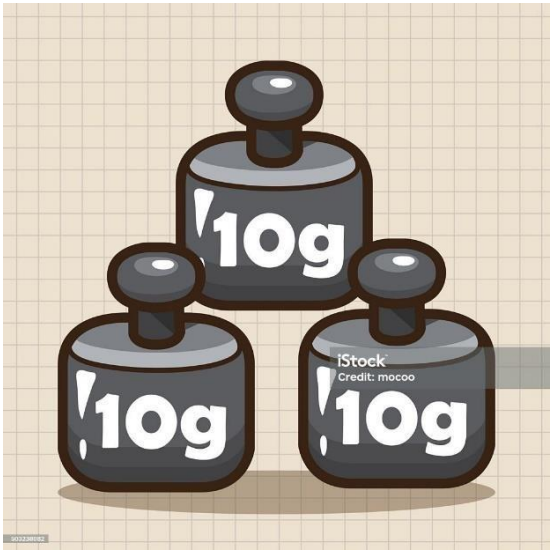
Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.



7.2 PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada que sea necesario. 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.





7.3 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SUAPLICACIÓN

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.



7.4 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 conla 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:

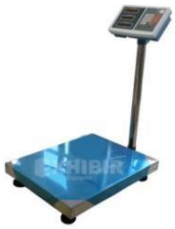
- Realizar la calibración de un nuevo instrumento. Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).
- Se ha agotado un periodo de tiempo específico.
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalabre.
- Cambios de temperatura.



FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	BALANZA DIGITAL		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	
		MODELO:	CR2032 3 V
		CAPACIDAD	150 KGS
		NUMERO SERIE:	
CARACTERISTICAS	Información técnica - Dimensiones: 40 x 30 cm - Capacidad: 150kg Alimentación: 110v		
UBICACIÓN:	BODEGA DE ALIMENTOS		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	
Día	Mes	Año				
17	1	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
4	3	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	BALANZA DIGITAL		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	
		CAPACIDAD	180 KG
		MODELO:	CR202332 3 V
CARACTERISTICAS	PESO INICIAL: 7KG CAPACIDAD; 180KG GRADUACIÓN: 0.1KG PANTALLA: 4 DÍGITOS LCD PODER: 3 V CR2032 BATERÍA DE LITIO TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO: 8 SEGUNDOS PANTALLA DE BAJO VOLTAJE: «LO» VISUALIZACIÓN DE ERROR: «ERR» PANTALLA CON SOBREPESO: «O-LD		
UBICACIÓN:	OFICINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:	7 A 180 KGg	Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OBSERVACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
17	1	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
4	3	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	COMPUTADOR ESCRITIORIO		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	LENOVO
		MARCA:	LENOVO
ID: 4PF83LA#ABM		MODELO:	15-dg000lia/input 19,5 v
		NUMERO SERIE:	8069202m19/RTL8821CE
CARACTERISTICAS	Procesador Intel Pentium J5040 Quad core Frecuencia Min 2.0GHZ Fercuencia Max 3.2GHZ Memoria8 GB de RAM DDR4-2400 MHz (2 x 4 GB)Tarjeta gráficaGráficos Intel® UHD 605Almacenamiento internoDisco duro SATA de 1 TB y 7200 rpmRanuras de expansión2 M.2 (1 para SSD, 1 para WLAN)Interfaz de redLAN 10/100/1000 GbE integradaConexión inalámbricaCombo Realtek 802.11a/b/g/n/ac (1x1) Wi-Fi® y Bluetooth® 4.2Unidad ópticaGrabador de DVDDispositivo con tarjeta de memoriaLector de tarjetas de memoria 3 en 1perifericosTeclado negro USB con cableMouse HP negro con cableMonitor HP V22FHD 21.5		
UBICACIÓN:	SALON GENERAL		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	GARANTIA Y SOPORTE TECNICO/ FACTURA		

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
9	1	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen estado
10	3	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1de2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:		COMPUTADOR ESCRITIORIO		
	PROVEEDOR		FABRICANTE:	LENOVO
			MARCA:	LENOVO
	ID: 4PF83LA#ABM		MODELO:	15-dg000lia/input 19,5 v
			NUMERO SERIE:	8069202m19/RTL8821CE
CARACTERISTICAS	Procesador Intel Pentium J5040 Quad core Frecuencia Min 2.0GHZ Fercuencia Max 3.2GHZ Memoria8 GB de RAM DDR4-2400 MHz (2 x 4 GB)Tarjeta gráficaGráficos Intel® UHD 605Almacenamiento internoDisco duro SATA de 1 TB y 7200 rpmRanuras de expansión2 M.2 (1 para SSD, 1 para WLAN)Interfaz de redLAN 10/100/1000 GbE integradaConexión inalámbricaCombo Realtek 802.11a/b/g/n/ac (1x1) Wi-Fi® y Bluetooth® 4.2Unidad ópticaGrabador de DVDDispositivo con tarjeta de memoriaLector de tarjetas de memoria 3 en 1perifericosTeclado negro USB con cableMouse HP negro con cableMonitor HP V22FHD 21.5			
UBICACIÓN:		SALON GENERAL		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		GARANTIA Y SOPORTE TECNICO/ FACTURA		

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
9	1	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen estado
10	3	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	IMPRESORA		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	CANNON
		MARCA:	CANON
CANON		MODELO:	G2160
		VELOCIDAD	1 HOJA EN 20 SEGUNDOS
		NUMERO SERIE:	S25K490681
ACCESORIOS:		CARTUCHOS	
UBICACIÓN:		SALON GENERAL	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:			

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
9	1	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen Estado
10	3	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	UPS		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	FORZA
		MARCA:	FORZA
FORZA		MODELO:	NT 751
		CAPACIDAD	500w-1000W
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		UPS Forza 750VA 6 Salidas NT-751 (375W) UPS Interactiva	
UBICACIÓN:		OFICINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:	
Rango de medida:			Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
9	1	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen Estado
10	3	2025	Mantenimiento y limpieza	Jorge Galarza	1012365818-9	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	ESTUFA INDUSTRIAL DE UN PUESTO		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	NO REGISTRA
		MODELO:	AISI 304
		NUMERO SERIE:	
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	SIN ANEXOS		

DATOS TÉCNICOS

ACCESOSRIOS	Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 22 satinado.	Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
5	12	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
5	2	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
3	4	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	ESTUFA INDUSTRIAL DE UN PUESTO		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	NO REGISTRA
		MARCA:	NO REGISTRA
		MODELO:	AISI 304
		NUMERO SERIE:	
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	SIN ANEXOS		

DATOS TÉCNICOS

ACCESOSRIOS	Fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 22 satinado.	Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	año				
5	12	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
5	2	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
3	4	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1de2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	LICUADORA INDUSTRIAL	
INDUSTRIAS VARGAS	FABRICANTE:	IND. VARGAS
	MARCA:	
	MODELO:	CR2032 3 V
	CAPACIDAD	20 LTS
	NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		
UBICACIÓN:	COCINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	SIN ANEXOS	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:	Resolución:
Rango de medida:	Clase de exactitud:

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO / INFORMES / DOCUMENTOS	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
11	1	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
11	3	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1de2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	LICUADORA PEQUEÑA		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	SAMSUNG
		MARCA:	SAMSUNG
KALLEY		MODELO:	
		CAPACIDAD	1.5 LTS
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		Motor y vaso de vidrio.	
UBICACIÓN:		COCINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

Licuad						
Día	Mes	Año	OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
11	1	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado
11	3	2025	Mantenimiento preventivo	Carlos Ivan Lopez	80207230	Buen Estado

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:		CONGELADOR		
	PROVEEDOR		FABRICANTE: IN	COL CEROS
			MARCA:	ELECTROLUX
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449			MODELO:	
			CAPACIDAD	240LTS
			NUMERO SERIE:	
CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida		CANTIDAD	2
UBICACIÓN:		BODEGA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE		

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:		CONGELADOR			
	PROVEEDOR		FABRICANTE: IN	COL CEROS	
			MARCA:	ELECTROLUX	
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449			MODELO:		
			CAPACIDAD	240LTS	
			NUMERO SERIE:		
CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida			CANTIDAD	2
UBICACIÓN:		BODEGA			
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:			NO DISPONIBLE		

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:		CONGELADOR			
	PROVEEDOR		FABRICANTE: IN	COL CEROS	
			MARCA:	ELECTROLUX	
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449			MODELO:		
			CAPACIDAD	240LTS	
			NUMERO SERIE:		
CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida			CANTIDAD	2
UBICACIÓN:		BODEGA			
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE			

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	CONGELADOR CHALLENGER			
	PROVEEDOR		FABRICANTE: IN	COL CEROS
			MARCA:	CALLENGER
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449			MODELO:	
			CAPACIDAD	240LTS
			NUMERO SERIE:	
CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida		CANTIDAD	2
UBICACIÓN:		BODEGA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE		

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	REFRIGERADOR			
PROVEEDOR		FABRICANTE:	COL CEROS	
		MARCA:	ELECTROLUX	
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449		MODELO:		
		CAPACIDAD	780 LTS	
		NUMERO SERIE:		
CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida		CANTIDAD	3
UBICACIÓN:	BODEGA			
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE			

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICAD	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:		REFRIGERADOR			
	PROVEEDOR		FABRICANTE:	COL CEROS	
			MARCA:	ELECTROLUX	
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449			MODELO:		
			CAPACIDAD	200 LTS	
			NUMERO SERIE:		
CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida			CANTIDAD	3
UBICACIÓN:		BODEGA			
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE			

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICAD	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:		REFRIGERADOR			
	PROVEEDOR		FABRICANTE:	COL CEROS	
			MARCA:	ELECTROLUX	
EQUIPOS INDUSTRIALES EN ACERO INOXIDABLEN TELEFONO: 3027449			MODELO:		
			CAPACIDAD	200 LTS	
			NUMERO SERIE:		
CARACTERISTICAS	Características destacadas Capacidad interna de 316 litros Gas ecológico refrigerante R600a, ayuda al medio ambiente Incluye Llave de Seguridad Ruedas 360° Función de congelación rápida			CANTIDAD	3
UBICACIÓN:		BODEGA			
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE			

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICAD	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO : Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	NEVERA HACEB		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	HACEB
		MARCA:	HACEB
HACEB		MODELO:	H616FT22
		CAPACIDAD	209 Lts
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		Nevera HACEB modelo H6161FT22 Volumen de almacenamiento 204,9 litros Sistema de deshielo: Semiautomático	
UBICACIÓN:		BODEGA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
28	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
25	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Se realizo ajuste de presion de gas, se verifica fugas en el interior, limpieza en el sistema de refrigeracion.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

Ventilador 1	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/ 09/ 2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	VENTILADOR DE PEDESTAL		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	RECCO
		MARCA:	RECCO
RECCO		MODELO:	DE MESA
		CAPACIDAD	40 WATS
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:			
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
16	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza de las partes internas y externas del ventilador, ajuste de tornillo rotatorio, ajuste de la alise del motor, verificación del botón de control automático.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO Y EN FUNCIONAMIENTO
11	3	5052	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza de las partes internas y externas del ventilador, ajuste de tornillo rotatorio, ajuste de la alise del motor, verificación del botón de control automático.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO Y EN FUNCIONAMIENTO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	VENTILADOR DE PARED		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	SAMURAI
		MARCA:	SAMURAI
SAMURAI		MODELO:	PARED
		CAPACIDAD	50 W
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:			
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
16	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza de las partes internas y externas del ventilador, ajuste de tornillo rotatorio, ajuste de la alise del motor, verificación del botón de control automático.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO Y EN FUNCIONAMIENTO
11	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Limpieza de las partes internas y externas del ventilador, ajuste de tornillo rotatorio, ajuste de la alise del motor, verificación del botón de control automático.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO Y EN FUNCIONAMIENTO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	OLLAS EXPRES		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	IMUSA
		MARCA:	IMUSA
IMUSA		MODELO:	52463
		CAPACIDAD	
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		PITO CAUCHO MANGO EN PLASTICO	
UBICACIÓN:	COCINA		
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:	NO DISPONIBLE		

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:		Resolución:	
Rango de medida:		Clase de exactitud:	

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
5	12	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: limpieza del mango, cambio de pito y caucho	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
13	2	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: limpieza del mango, cambio de pito y caucho	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO
7	4	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: limpieza del mango, cambio de pito y caucho	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código	HVECCVL01
HOJA DE VIDA PARA EQUIPOS	Fecha	11/09/2018
	Página	1 de 2

DATOS GENERALES



NOMBRE DEL EQUIPO:	CAMPANA EXTRACTORA		
PROVEEDOR		FABRICANTE:	INDUSTRIAS VARGAS
		MARCA:	GENERICA
INDUSTRIAS VARGAS		MODELO:	SKU-S5115
		CAPACIDAD	60-110 WATS
		NUMERO SERIE:	
ACCESORIOS:		NO	
UBICACIÓN:		COCINA	
DOCUMENTACIÓN DEL EQUIPO:		NO DISPONIBLE	

DATOS TÉCNICOS

Magnitud:			Resolución:		
Rango de medida:			Clase de exactitud:		

Criterios de aceptación de la calibración (solo para equipos calibrables)

Observaciones (precauciones, operaciones de mantenimiento, condiciones de almacenamiento, empleo etc.):

OPERACIONES DEL EQUIPO

FECHA			OPERACIONES	REALIZADO POR	No CERTIFICADO /	RESULTADOS
Día	Mes	Año				
31	1	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Bajar el extractor, limpieza interna y externa, revisión de cables y ajuste de tapa, desmontar la alise ajustar posición.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO Y EN FUNCIONAMIENTO
27	3	2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Bajar el extractor, limpieza interna y externa, revisión de cables y ajuste de tapa, desmontar la alise ajustar posición.	CARLOS LOPEZ	80,207,230	BUEN ESTADO Y EN FUNCIONAMIENTO

CUENTA DE COBRO

CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL

Y COMUNITARIO LA SIEMBRA

DEBE A:

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

En cumplimiento del parágrafo 2 del artículo 383 ETN informo que no he contratado
o vinculado 2 o más trabajadores asociados a la actividad

La suma de $ 120.000 (CIENTO CINCUENTA MIL PESOS)

Por concepto de:

* Mantenimiento preventivo de estufa enana 1 puesto y estufa grande 4 puestos para el comedor Govarova

En el comedor cocina popular Govarova 3 de abril de 2025.

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

Powered by CamScanner

CUENTA DE COBRO

CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL

Y COMUNITARIO LA SIEMBRA

DEBE A:

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

La suma de $ 100.000 (CIEN MIL PESOS)

Por concepto de:

* Mantenimiento de 3 ollas exprés (limpieza cambio de pito, caucho y mango).

En el comedor cocina popular Govarova 7 de abril de 2025.

CARLOS IVAN LOPEZ LOPEZ

CC 80.207.230 de Bogotá

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BASCULAS Y GRAMERAS

Código:

Versión: 1

Fecha: Octubre de 2014

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE — **SERVICIO SOCIAL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR**

UNIDAD OPERATIVA: GOVAROVA — **OPERADOR: CORPORACION PARA EL DESARROLLO Y SOCIAL LA SIEMBRA** — **AÑO: ABRIL - 2025**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: CLAUDIA LORENA CARABALI LERMA — **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	Conforme	No conforme	Peso Patrón (Kg, g)	Peso observado	Conforme	No conforme	
4		X	BASCULA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NNGUNA
4	X		GRAMERA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
4		X	PESA PERSONAS	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
10		X	BASCULA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
10	X		GRAMERA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
10		X	PESA PERSONAS	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
6		X	BASCULA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NNGUNA
16	X		GRAMERA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
16		X	PESA PERSONAS	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
23		X	BASCULA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
23	X		GRAMERA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
23		X	PESA PERSONAS	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
30		X	BASCULA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
30	X		GRAMERA	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA
30		X	PESA PERSONAS	2	2	C		2	2	C		2	2	C		NINGUNA

FIRMA DEL RESPONSABLE:_____

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren con el peso real.

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: Sede administrativa de donde depende la unidad operativa o Localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Servicio Social : Nombre del servicio social correspondiente, de acuerdo a la siguiente denominación:

1. Jardines infantiles (JI, CC, CV, JS, J FDL)
2. Atención integral a la primera Infancia en entorno familiar
3. Atención integral a niños-as y adolescentes con discapacidad -centro crecer-
4. Atención integral externa a personas adultas con discapacidad
5. Atención integral a personas adultas con discapacidad en centros de protección
6. Atención integral a niños, niñas y adolescentes en explotación o en riesgo de explotación laboral- centro amar
7. Atención integral a niños-as y adolescentes explotados o en riesgo de explotación sexual comercial
8. Atención integral a niños, niñas y adolescentes con medida de restablecimiento de derechos -CIP-
9. Atención integral del adulto mayor en centros de protección
10. Atención integral a personas habitantes de calle
11. Atención integral a personas en situación de inseguridad alimentaria y nutricional en comedores comunitarios-CDRC.

Unidad Operativa. Nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: Comedores comunitairos -CDRC.

Mes: Mes en el cual se esta registrando la lectura del peso.

Año: Año en el cual se esta registrando la lectura del peso.

Responsable: Nombre y apellidos de la persona encargada de verificar los instrumentos.

Cargo: Coloque el cargo de la persona que realiza la verificación.

Día: Coloque el número del día en el cual se esta verificando y registrando el peso, recuerde que esta actividad se debe realizar una vez por semana a cada una de las grameras y básculas con las que cuenta la unidad operativa.

Tipo de Instrumento: Marque con una **x** el tipo de equipo que va a verificar, sea gramera o báscula.

Identificación del instrumento: Escriba el número del codigo, placa o marca de la báscula o gramera.

Toma uno, toma dos y toma tres : Corresponde a las tres verificaciones que se realizaran al instrumento.
Peso patrón : Escriba el peso del elemento o pieza usada como referencia para realizar la verificación de las grameras y/o básculas, el cual podrá ser el mismo o diferente para las tres tomas.

Peso observado: Escriba el peso registrado en la báscula o gramera al colocar el peso patrón, indicando con la sigla Kg para kilogramos y g para gramos.

Conforme, No conforme : Escriba una **x** según corresponda. Conforme, en aquellos casos que el peso observado sea el mismo al del peso patrón usado y No conforme cuando el peso observado sea diferente al peso del patrón usado.
En los casos que el resultado sea no conforme, debe inmediatamente y antes de la siguiente toma realizar el ajuste del instrumento. Si en la tercera toma de verificación, el resultado es no conforme es necesario realizar la calibración o cambio del instrumento.
Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados con la verificación de las grameras y bàsculas. Ejemplo 1: Fue necesario realizar ajuste al instrumento. Ejemplo 2: Se requiere cambio de instrumento.

Firma del Responsable: La persona que realizó las verificaciones debe colocar su firma.