PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

VIENTOSDEL PORVENIR

COMEDORSAN FERNANDO

DICIEMBRE 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 operados por VIENTOS DEL PORVENIR.

3. RESPONSABLES

Responsable del servicio
Personal manipulador de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

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

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa

es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

uniformes
tapabocas
gorro

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

7.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

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

7.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

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

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

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 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.

Sehará el registro delmantenimiento 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.

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

PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTOOPERACIÓN DELSERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

UNIDAD OPERATIVA: SAN FERNANDO CONTRATO:9282
AÑO: - 2024 --2025

ACTIVIDAD	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR						OBSERVACIONES
MANTENIMIENTODE EQUIPO DE COMPUTO		X		X							MANTENIMIENTO CONTRATO 9282
MANTENIMIENTODE CONGELADORES			X								
MANTENIMIENTODE LICUADORA			X								
MANTENIMIENTODE LICUADORAS INDUSTRIALES			X								
MANTENIMIENTODE ESTUFAS			X								
MANTENIMIENTODE REFRIGERADORES			X								
MANTENIMIENTO CAMPANA EXTRACTORES		X									
MANTENIMIENTODE OLLAS A PRECION		X									
MANTENIMIENTODE TEMOMETROS		X									
MANTENIMIENTODE BACULAS			X								

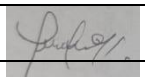
	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**10**	**09**	**2022**
Nombrede Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR	**MARCA CHALLENGER**	 
ESTADO	**NUEVO**	COLOR: BLANCO
MARCA	**CHALLENGER**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	258 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/02/2025	preventivo	Se realiza limpieza de motos y ventiladores	

	HOJA DE VIDA EQUIPOS		

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**10**	**09**	**2022**
Nombrede Equipo	**NEVERA/ CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR	**MARCA CHALLENGE**	
ESTADO	**NUEVO**	COLOR: BLANCO
MARCA	**CHALLENGER**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	511 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/02/2025	preventivo	Se realiza limpieza de motos y ventiladores	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**20**	**08**	**2023**
Nombrede Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR	**MARCA CHALLENGER**	 
ESTADO	**NUEVO**	COLOR: BLANCO
MARCA	**CHALLENGER**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	358 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/02/2025	preventivo	Se realiza limpieza de motos y ventiladores	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**10**	**09**	**2022**
Nombrede Equipo	**ESTUFA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
ESTUFAINDUSTRIAL 3 PUESTOS	**MARCA UNIVERSAL**	
ESTADO	**NUEVO**	
MARCA	**UNIVERSAL**	

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/02/2025	Preventivo	Limpieza y cambio de fistos deteriorados	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**06**	**09**	**2022**
Nombrede Equipo	**NEVERA/CONGELADOR GRIS PLATA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
NEVERA/CONGELADOR COLOR BLANCO.	**NEVERA /CONGELADOR MARCA CHALLENGER COLOR Gris**	
ESTADO	**NUEVO**	
COLOR	**Gris**	

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/02/2025	preventivo	Se realiza limpieza de motos y ventiladores	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**06**	**09**	**2022**
Nombrede Equipo	**LICUADORA PEQUEÑA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
LICUADORA PEQUEÑA	**MARCA SAMURAI**	
ESTADO	**NUEVO**	
MARCA	**SAMURAI**	

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	06	09	2022
Nombre de Equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

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

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
260/02/2025	preventivo	Cambio cable de corriente	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	07	10	2022
Nombrede Equipo	**CPU ADMINISTRADOR**	**AREA**	**COCINA**		

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

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINAPOPULARSAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**PANTALLA ADMINISTRADOR**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
PANTALLA	**DE 1000MZN MARCA:**	
ESTADO	**BUENO**	

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

	HOJADE VIDA EQUIPOS

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**05**	**04**	**2022**
Nombre de Equipo	**UPS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

UPS

DE 1000MZN
MARCA:



ESTADO **BUENO**

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
27-d-25	Preventivo correctivo	se realiza Mantenimiento Equipo	David

F-EJE–26
Versión 01

Powered by CamScanner

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	07	10	2022
Nombre de Equipo	**TECLADO MOUSE**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
TECLADO MAUSE	**MARCA GENIUS**	
ESTADO BUENO		

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	09	09	2022
Nombre de Equipo	**IMPRESORA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA		
IMPRESORA DE CARTUCHOSCON AHORRO DE TINTA RECARGABLE	**MARCA :EPSON L3150**	
ESTADO	**BUENO**	COLOR: NEGRO
MARCA	**EPSON**	
MODELO	L3150	

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

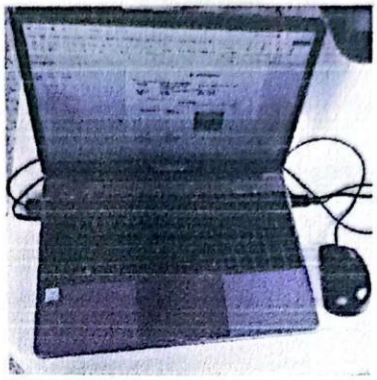
	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	09	09	2022
Nombre de Equipo	**PORTATIL Y MOUSE**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

PORTATIL Y MOUSE

MARCA: JANUS



ESTADO	**BUENO**
MARCA	**JANUS**
COLOR	GRIS

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
27-01-25	Preventivo correctivo	Se realiza Mantenimiento equipo.	David

F-EJE-26
Versión 01

Powered by CamScanner

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	12	09	2022
Nombre de Equipo		**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

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

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
25/01/2025	Correctivo	Limpieza y Mantenimiento.	

F-EJE-26
Versión 01

Powered by CamScanner

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**			
Nombrede Equipo		**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

ESTUFA TAMALERA 2 PUESTO	
ESWTADO	**BUENO**
MARCA	**UNIVERSAL**

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/02/2025	preventivo	Cambio y limpieza de fistos deteriorados	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**			
Nombre de Equipo		**AREA**	**COCINA**		
Proyecto	**COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**			
Nombrede Equipo		**AREA**	**COCINA**		

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

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS				
Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**20**	**08**	**2023**
Nombrede Equipo	**NEVERA / CONGELADOR BLANCO**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA

CONGELADOR	**MARCA CHALLENGER**	
ESTADO	**NUEVO**	COLOR: BLANCO
MARCA	**CHALLENGER**	
MODELO	EFCC25C3HUW	
CAPACIDAD	351 LITROS	
NEVERA UNI PUERTA		

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
06/02/2025	preventivo	Se realiza limpieza de motor y ventiladores	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**04**	**10**	**2022**
Nombrede Equipo		**AREA**	**OFICINA**		

FICHA TECNICA		
TALLIMETRO MADERA ACRILICA	**MARCASIN MARCA**	
ESTADO	**NUEVA**	
COLOR	**CAOBA**	

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma

	HOJA DE VIDA EQUIPOS

Proyecto	**COMEDOR SAN FERNANDO**	**Fecha de Compra**	**04**	**10**	**2022**
Nombrede Equipo		**AREA**	**OFICINA**		

FICHA TECNICA		
BASCULAPESA PERSONAS	**MARCA HC**	
ESTADO	**NUEVA**	
COLOR	**NO APLICA**	

EVIDENCIADEL MANTENIMIENTO

Fecha	Tipo de Mantenimiento	Descripción	Firma
26/02/2025	preventivo	Cambio de pila	URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA

	ORDEN DE TRABAJO	**OTT :0112** **FOR: 002_VER** **PAG 1 DE 1**

CLIENTE: **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR** **TELEFONO: 6012023887**
SUCURSAL: **CC SAN FERNANDO** **DIRECCION: DG 64B SUR No 19-21**
SOLICITANTE: **VIENTOS DEL PORVENIR** **ORDEN DE TRABAJO: 2025-01-25**

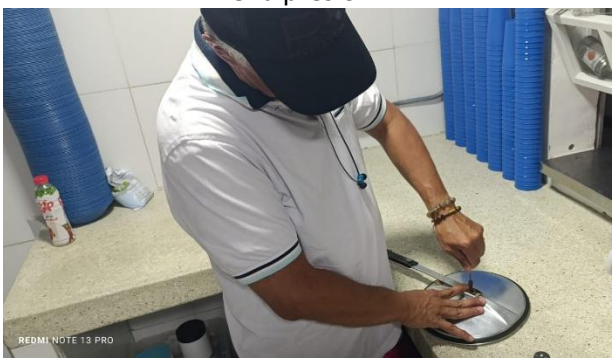
ACTIVIDAD A REALIZAR: MANTENIMIENTO NEVERA MIXTA DOS ALAS DOS PUERTAS DE VIDRIO
MANTENIMIENTO PREVENTIVO CONGELADOR MIXTO HORIZONTAL 1 UNIDAD

02/04/2022	**Mantenimiento preventivo -se realiza mantenimiento y limpieza de general**	**Ninguna**

Campana extractora



Olla presión



Termómetros



ENTREGA TRABAJO:

NOMBRE: URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA
FIRMA: 19.438.168 Bgta

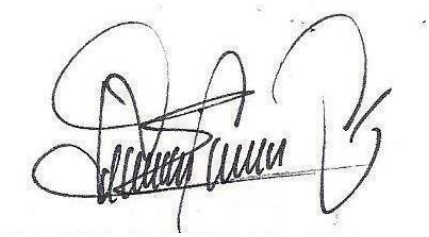
Bogotá D.C. , 25 de Marzo de 2025

CUENTA DE COBRO
CORPORACIÓN VIENTOS DEL PORVENIR NIT: 830073167-

COMEDOR COMUNITARIO SAN FERNANDO

Debe a **DAVIDCAMELO CHAVEZ** CC 79.395.757 de Bogotá, la suma de DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS ($210.000.00) M/CTE, por concepto de:

1. Mantenimiento preventivo, correctivo y actualización del software de (1) un equipo de cómputo, el mantenimiento incluye limpieza de CPU, periféricos, actualización de Windows, antivirus y limpieza de software maliciosos.



DAVID CAMELO CHAVEZ
Homólogo de Sistemas
SENA Centro de Gestión de Mercados Logística y Tecnologías de la Información
Teléfono 5941301 Ext. IP: 16983, 16917 Celular 3123533993
Correo: dcameloc@sena.edu.co
SENA: Conocimiento y Emprendimiento para todos los Colombianos
www.sena.edu.co

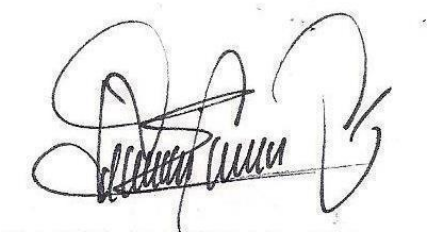
Bogotá D.C., 25 de marzo de 2025

CUENTA DE COBRO
CORPORACIÓN VIENTOS DEL PORVENIR NIT: 830073167-

COMEDOR COMUNITARIO SAN FERNANDO

Debe a **DAVIDCAMELO CHAVEZ** CC 79.395.757 de Bogotá, la suma de DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS ($210.000.00) M/CTE, por concepto de:

1. Mantenimiento preventivo, correctivo y actualización del software de (1) un equipo de PORTATIL, el mantenimiento incluye limpieza periféricos, actualización de Windows, antivirus y limpieza de software maliciosos.



DAVID CAMELO CHAVEZ
Homólogo de Sistemas
SENA Centro de Gestión de Mercados Logística y Tecnologías de la Información
Teléfono 5941301 Ext. IP: 16983, 16917 Celular 3123533993
Correo: dcameloc@sena.edu.co
SENA: Conocimiento y Emprendimiento para todos los Colombianos
www.sena.edu.co

	ORDEN DE TRABAJO	**OTT :0122** **FOR:002_VER** **PAG 1 DE 1**

CLIENTE: **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR** **TELEFONO: 6012023887**
SUCURSAL: **CC SAN FERNANDO** **DIRECCION: DG 64B SUR No 19-21**
SOLICITANTE: **VIENTOS DEL PORVENIR** **ORDEN DE TRABAJO: 2025-02-26**

ACTIVIDAD AREALIZAR: Mantenimiento preventivo – a los equipos de refrigeración y congelación, licuadora industrial, estufas y bascula.

26/02/2025	**Mantenimiento preventivo – alos equipos de refrigeración y congelación, licuadora industrial, estufas y bascula.**	**Ninguna**





ENTREGA TRABAJO:

NOMBRE: URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA
FIRMA: 19.438.168 Bgta

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: **CIUDAD BOLIVAR** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR** MES: **ABRIL** AÑO: **2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **LUDY MILENA DELGADILLO** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				
	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	
2/04/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
2/04/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
2/04/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
9/04/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
9/04/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
9/04/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
16/04/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
16/04/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
16/04/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
23/04/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
23/04/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
23/04/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
30/04/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
30/04/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
30/04/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Código:** I **Versión**: 4 **Fecha:** Octubre 2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION L TUNJUELITO **CIUDAD BOLIVAR** AÑO **2025**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** MES **ABRIL**

OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR**

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
2/04/2025	FRIO	DIGITAL	9,8	0,2	NINGUNA	**LUDYMILENA DELGADILLO**
	CALIENTE	DIGITAL	9,9	92,1	NINGUNA	
9/04/2025	FRIO	DIGITAL	14	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	14,1	91,9	NINGUNA	
16/04/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	
23/04/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	
30/04/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	

FIRMA RESPONSABLE LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR** MES: **MARZO** AÑO: **2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **LUDY MILENA DELGADILLO** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				
	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	
4/03/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
4/03/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
4/03/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
11/03/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
11/03/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
11/03/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
18/03/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
18/03/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
18/03/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
25/03/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
25/03/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
25/03/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Código:** I **Versión**: 4 **Fecha:** Octubre 2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION L(TUNJUELITO **CIUDAD BOLIVAR** AÑO **2025**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** MES **MARZO**

OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR**

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
5/03/2025	FRIO	DIGITAL	9,8	0,2	NINGUNA	**LUDY MILENA DELGADILLO**
	CALIENTE	DIGITAL	9,9	92,1	NINGUNA	
12/03/2025	FRIO	DIGITAL	14	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	14,1	91,9	NINGUNA	
18/03/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	
25/03/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	

FIRMA RESPONSABLE LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Código:** I **Versión**: 4 **Fecha:** Octubre 2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION L(TUNJUELITO **CIUDAD BOLIVAR** AÑO **2025**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** MES **FEBRERO**

OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR**

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
5/02/2025	FRIO	DIGITAL	9,8	0,2	NINGUNA	**LUDY MILENA DELGADILLO**
	CALIENTE	DIGITAL	9,9	92,1	NINGUNA	
12/02/2025	FRIO	DIGITAL	14	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	14,1	91,9	NINGUNA	
18/02/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	
25/02/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	

FIRMA RESPONSABLE LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR** MES: **FEBRERO** AÑO: **2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **LUDY MILENA DELGADILLO** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				
	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	
4/02/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
4/02/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
4/02/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
11/02/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
11/02/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
11/02/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
18/02/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
18/02/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
18/02/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
25/02/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
25/02/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
25/02/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR** MES: **ENERO** AÑO: **2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **LUDY MILENA DELGADILLO** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				
	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	
6/01/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
6/01/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
6/01/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
13/01/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
13/01/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
13/01/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
20/01/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
20/01/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
20/01/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
27/01/2025		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
27/01/2025		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
27/01/2025	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Código:** I **Versión**: 4 **Fecha:** Octubre 2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION L(TUNJUELITO **CIUDAD BOLIVAR** AÑO **2025**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** MES **ENERO**

OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR**

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
6/01/2025	FRIO	DIGITAL	9,8	0,2	NINGUNA	**LUDY MILENA DELGADILLO**
	CALIENTE	DIGITAL	9,9	92,1	NINGUNA	
12/01/2025	FRIO	DIGITAL	14	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	14,1	91,9	NINGUNA	
18/01/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	
25/01/2025	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	

FIRMA RESPONSABLE LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO VERIFICACION DE TERMÓMETROS**	**Código:** I **Versión**: 4 **Fecha:** Octubre 2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION L TUNJUELITO **CIUDAD BOLIVAR** AÑO **2024**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** MES **DICIEMBRE**

OPERADOR **CORPORACION VIENTOS DEL PORVENIR**

FECHA	IDENTIFICACIÓN DEL TERMOMETRO	TIPO DE TERMÓMETRO	TEMPERATURA DE VERIFICACION		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		
6/12/2024	FRIO	DIGITAL	9,8	0,2	NINGUNA	**LUDY MILENA DELGADILLO**
	CALIENTE	DIGITAL	9,9	92,1	NINGUNA	
12/12/2024	FRIO	DIGITAL	14	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	14,1	91,9	NINGUNA	
18/12/2024	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	
25/12/2024	FRIO	DIGITAL	15,2	0,2	NINGUNA	
	CALIENTE	DIGITAL	15,2	92	NINGUNA	

FIRMA RESPONSABLE LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

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

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR** SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**

UNIDAD OPERATIVA **SAN FERNANDO** OPERADOR **CORPORACION VIE TOS DEL PORVEN IR** MES: **DICIEMBRE** AÑO: **2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **LUDY MILENA DELGADILLO** CARGO: **RESPONSABLE DEL SERVICIO**

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				
	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	
6/12/2024		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
6/12/2024		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
6/12/2024	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
13/12/2024		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
13/12/2024		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
13/12/2024	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
20/12/2024		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
20/12/2024		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
20/12/2024	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
27/12/2024		x	BASCULA PESA PERSONAS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
27/12/2024		x	BASCULA ALIMENTOS	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		
27/12/2024	x		GRAMERA	2000	2000	x		2000	2000	x		2000	2000	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE:

LUDY MILENA DELGADILLO VALENZUELA

OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado