## CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS AÑO: 2024 - 2025

### COMEDOR COMUNITARIO SAN CARLOS CONTRATO 9349/2024

| EQUIPOS | DICIEMBRE | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| REFRIGERADOR | | | | | X | | | | | | | | SEMESTRAL |
| CONGELADOR | | | | | X | | | | | | | | SEMESTRAL |
| LICUADORA | | | | | X | | | | | | | | SEMESTRAL |
| ESTUFA 3 PUESTOS | | | | | X | | | | | | | | SEMESTRAL |
| ESTUFA 2 PUESTO | | | | | X | | | | | | | | SEMESTRAL |
| COMPUTADOR | | X | | X | X | | | | | | | | BIMESTRAL |
| CPU ANTIVIRUS | | X | | X | X | | | | | | | | BIMESTRAL |
| GRAMERA | X | X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X | | | | | | | | | | | SEMANAL |
| BASCULA PERSONAS | X | X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X | | | | | | | | | | | SEMANAL |
| BASCULA ELECTRONICA | X | X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X | | | | | | | | | | | SEMANAL |
| EXTINTOR 20 LB AREA SALON COMEDOR | | | | | | | | | | | | | ANUAL |
| EXTINTOR 20 LB AREA COCINA | | | | | | | | | | | | | ANUAL |
| TERMOMETRO VERIFICACION | X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X X | | | | | | | | | | | | SEMANAL |
| | | | | | | | | | | | | | |

NOTA: SE HARA MANTENIMIENTO CORRECTIVO EN EL MOMENTO EN QUE CUALQUIER EQUIPO LO REQUIERA

# PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

## ASOCIACION MUJER CABEZA

## DE FAMILIA

## CCCP- SAN CARLOS

## 2024

## OBJETIVO GENERAL

El objetivo de este plan es determinar las condiciones de operación de los equipos que se tienen para la elaboración de alimentos, estufas, licuadoras, refrigeradores y congeladores tratando de mitigar los posibles daños ocasionados por distintos factores.

## OBJETIVOS PARTICULARES

Actualizar el inventario de los equipos, del comedor comunitario, esto para saber las condiciones en las que se encuentran y ver oportunidades de mejora. ▪ Ampliar la vida útil y mantener en óptimo estado los equipos. ▪ Tener en perfectas condiciones de operatividad los equipos ▪ Disminuir costos aumentar eficiencia y eficacia con los mantenimientos preventivos ▪ Calendarizar acciones de mantenimiento por prioridades.

## JUSTIFICACION

En el comedor san Carlos es conveniente aplicar un plan de mantenimiento preventivo y/o correctivo, debido a que la entidad no posee un sistema que le permita prevenir al máximo las fallas que normalmente pueden ocurrir con los equipos, que se encuentran en funcionamiento. Lo que se busca con la realización del plan de mantenimiento es incrementar al máximo la confiabilidad y disponibilidad de los equipos, permitiendo que estos se encuentren en buen estado de funcionamiento la mayor parte del tiempo, cumpliendo más eficientemente el propósito para el cual han sido diseñados. Este plan pretende cambiar la manera de cómo se práctica el mantenimiento dentro del comedor, dejando de ser un mantenimiento netamente correctivo y pasando a ser un mantenimiento preventivo, el cual ayudará a aumentar la eficiencia de los equipos.

## PROPOSITO

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

### 1. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa Comedores Comunitarios

## 2. RESPONSABLES

Responsable servicio

Personal manipulador
de alimentos

## 3. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

## 4. 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.

## 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

## 6. 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.

### 6.1 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 de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

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

#### 6.1.1 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.

### 6.1.2 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.

## 6.2 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.

# HOJAS DE VIDA EQUIPOS SAN CARLOS

**ESTUFA INDUSTRIAL TRES PUESTOS**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Estufa enana de tres puestos<br>con sus respectivos quemadores a gas |
| **MODELO** | 3 PUESTOS |
| **MARCA** | NO REGISTRA |
| **SERIAL** | No registra |
| **Especificaciones técnicas** | Peso: 60 kg<br>Altura: 40 a 70 cm<br>Ancho: 50 cm<br>Cubierta en acero inoxidable<br>Parrilla |
| **PARTES** | 1. Fogones<br>2. Quemadores<br>3. Perilla<br>4. Parrilla |
| | |
| | |
| | |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | **ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **ESTUFA 3 PUESTOS ACERO** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**ESTUFA INDUSTRIAL UN  PUESTOS**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Estufa enana de un puesto con su respectivo quemador a gas |
| **MODELO** | 1 PUESTO |
| **MARCA** | INDUGAS |
| **SERIAL** | No registra |
| **Especificaciones técnicas** | Peso: 25 kg<br>Altura: 40 a 70 cm<br>Ancho: 50 cm<br>Cubierta en acero inoxidable<br>Parrilla |
| **PARTES** | 1. Fogón<br>2. Quemador<br>3. Perilla<br>4. Parrilla |
| | 5. |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | **ESTUFA INDUSTRIAL DE UN PUESTO** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **ESTUFA DE UN PUESTO INDUGAS** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**LICUADORA INDUSTRIAL**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Licuadora industrial de vaso y cuchillos en acero inoxidable |
| **MODELO** | SASSIN 35D7-P |
| **MARCA** | INOXIDABLES CARVAJAL |
| **SERIAL** | 1804 |
| **Especificaciones técnicas** | Vaso de acero inoxidable<br>Capacidad de 10 litros<br>Empaques de caucho<br>Tapa<br>Motor de 110 voltios<br>Abrazaderas<br>Sistema volcable<br>Peso: 32 kg<br>Dimensiones: Alto 120 cms, Profundidad: 49 cms, Ancho: 37 cms |
| **PARTES** | 1. Vaso en acero inoxidable<br>2. Motor de 110 voltios<br>3. Sistema de encendido eléctrico<br>4. Cuchillas en acero inoxidable |
| | 5. |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | **LICUADORA INDUSTRIAL** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **VASO DE ACERO INOXIDABLE CAP 10 LTS** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**LICUADORA CASERA**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Licuadora casera |
| **MODELO** | UN LITRO |
| **MARCA** | SAMURAI |
| **SERIAL** | NO REGISTRA |
| **Especificaciones técnicas** | Vaso en plástico<br>Capacidad de 1 litros<br>Empaques de caucho<br>Tapa en vinilo<br>Motor de 110 voltios - 60 Hz<br>Peso: 4.1 kg<br>Dimensiones: 17 x 38 cms |
| **PARTES** | 1. Vaso en plástico<br>2. Motor de 110 voltios<br>3. Sistema de encendido eléctrico<br>4. Cuchillas en acero inoxidable |
| | |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| EQUIPO | LICUADORA CASERA | | | |
| CARACTERISITICAS | LICUADORA SAMURAI DE 2 LS | | | |
| FECHA DE MANTENIMIENTO | DESCRIPCION | TIPO DE MANTENIMIENTO | RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO | RESPONSABLE DE LA VERIFICACION |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**EQUIPO DE REFRIGERACION Y CONGELACION 1**




| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Equipo de refrigeración Y congelación de 32 pies |
| **MODELO** | REFRITECNICA |
| **MARCA** | REFRITECNICA |
| **SERIAL** | 21345362514 |
| **Especificaciones técnicas** | Puertas doble Acero Y vidrio<br>Con 6 compartimientos cada uno<br>Enfriamiento por aire forzado<br>Motor de 120 voltios |
| **PARTES** | 1. Puertas de acero y vidrio<br>2. Parrillas en acero inoxidable<br>3. Sistema de encendido eléctrico<br>4. Motor de 120 voltios |
| | |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| EQUIPO | EQUIPO DE REFRIGERACION Y CONGELACION | | | |
| CARACTERISITICAS | MARCA REFRITECNICA<br>DOBLE PUERTA VIDRIO | | | |
| FECHA DE MANTENIMIENTO | DESCRIPCION | TIPO DE MANTENIMIENTO | RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO | RESPONSABLE DE LA VERIFICACION |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**EQUIPO DE REFRIGERACION**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Equipo de refrigeración Y congelación de 32 pies |
| **MODELO** | REFRITECNICA |
| **MARCA** | REFRITECNICA |
| **SERIAL** | 21345362514 |
| **Especificaciones técnicas** | Puertas de Acero Y vidrio<br>Con 6 compartimientos cada uno<br>Enfriamiento por aire forzado<br>Motor de 120 voltios |
| **PARTES** | 1 Puertas de acero y vidrio<br>2. Parrillas en acero inoxidable<br>3. Sistema de encendido eléctrico<br>4. Motor de 120 voltios |
| | |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | **EQUIPO DE REFRIGERACION** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **REFRITECNICA** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**EQUIPO DE CONGELACION 2**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Equipo de congelación de 10 pies |
| **MODELO** | WONDER |
| **MARCA** | WONDER |
| **SERIAL** | No registra |
| **Especificaciones técnicas** | Nevera BLANCA<br>Alto : 1.73 cm<br>Profundo: 75 cm<br>Peso : 66 kg<br>Ancho: 60 cm |
| **PARTES** | 1. Parrillas acero<br>2. Sistema de encendido eléctrico |
| | |
| | |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | **CONGELADOR N: 3** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **CONGELADOR HORIZONTAL WONDER** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**EQUIPO DE CONGELACION 3**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Equipo de congelación de 10 pies |
| **MODELO** | SWAN |
| **MARCA** | SWAN |
| **SERIAL** | Sw1-290 |
| **Especificaciones técnicas** | Nevera BLANCA<br>Alto : 1.25 cm<br>Profundo: 75 cm<br>Peso : 66 kg<br>Ancho: 60 cm<br>Litros: 287 |
| **PARTES** | 3. Parrillas acero<br>4. Sistema de encendido eléctrico |
| | |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | **ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**BASCULA DIGITAL DE PIE**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Báscula digital de pie con platón y celda |
| **MODELO** | PREMIER |
| **MARCA** | PREMIER |
| **SERIAL** | 200 KL |
| **Especificaciones técnicas** | Báscula digital carga máxima de 200 kg, división de escala 0.05 kg |
| | |

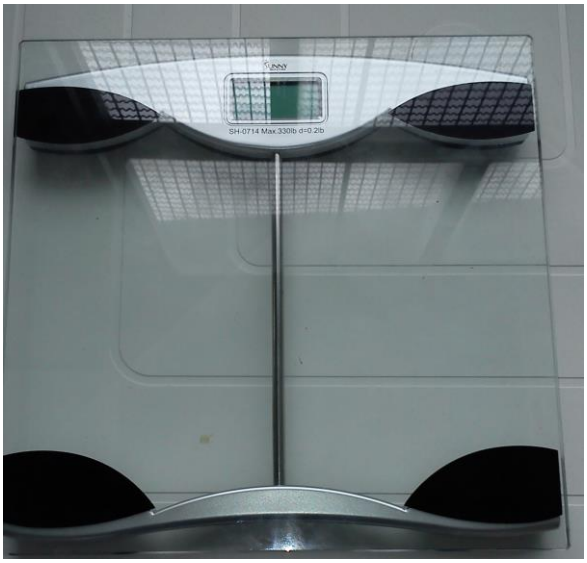
| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | **ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES PUESTOS** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**GRAMERA DIGITAL**




| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Gramera digital para porción de alimentos y pesaje general |
| **MODELO** | KENWELL |
| **MARCA** | KENWELL |
| **SERIAL** | EK 3252 |
| **Especificaciones técnicas** | Gramera digital capacidad máxima disponible de 5 kg, plataforma diámetro 8 cm y baterías AA |

**BASCULA PESA PERSONAS**




| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | Báscula digital personal |
| **MODELO** | TEZZIO |
| **MARCA** | TEZZIO |
| **SERIAL** | |
| **Especificaciones técnicas** | Báscula digital personal<br>Capacidad máxima: 150 kg<br>División: 100 g<br>Pantalla LCD de 22 mm<br>Estructura en vidrio templado de 6 mm<br>Batería de litio<br>Encendido y apagado automático<br>Equipado con cuatro piezas de sensor de calibrador de alta tensión<br>Indicador de funcionamiento de carga |

**TEMOMETROS DIGITAL**




| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | TERMOMETRO DIGITAL |
| **MODELO** | Spart nets |
| **MARCA** | SPART NETS |
| **SERIAL** | |
| **Especificaciones técnicas** | Termómetro digital de punzón, para tomas en frio o caliente |

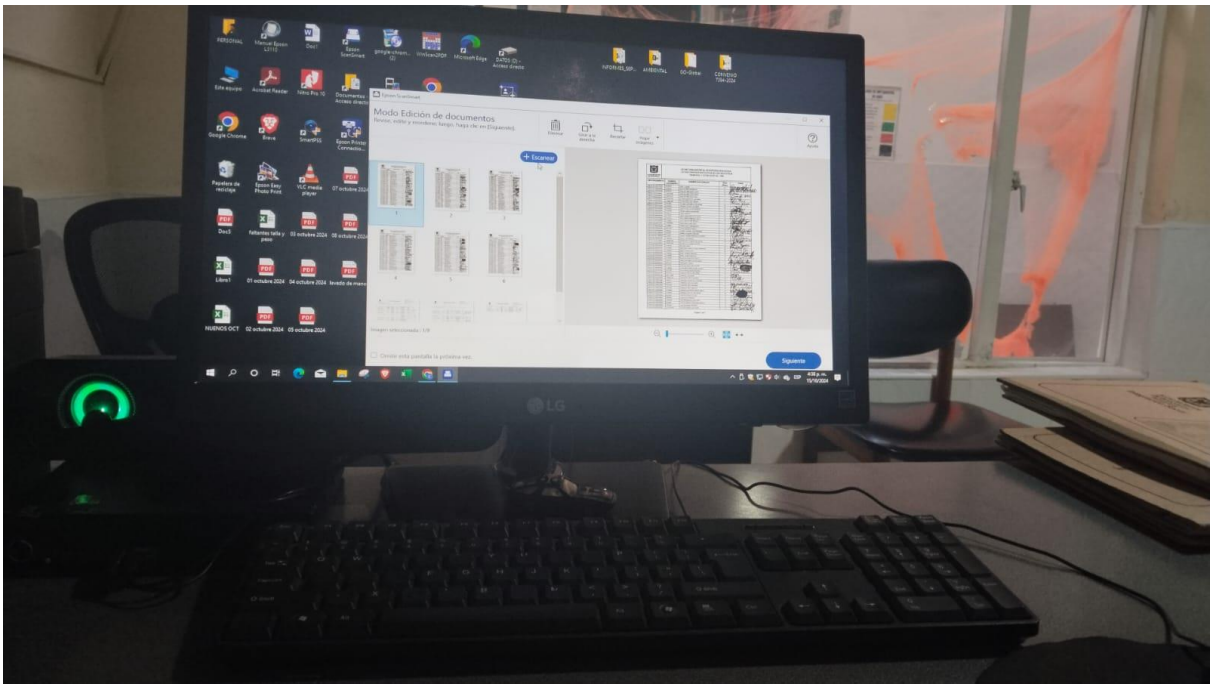
**COMPUTADOR POWER/NOC**



| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | COMPUTADOR NOC POWER |
| **MODELO** | POWER |
| **MARCA** | NOC/POWER |
| **SERIAL** | AOBH81A000253 |
| **Especificaciones técnicas** | Computador de mesa con CPU, TECLADO, MAUSE PANTALLA |

| **HOJA DE VIDA DE EQUPOS** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **COMEDOR SAN CARLOS** | | | | |
| **ASOMUCAF** | | | | |
| **EQUIPO** | **COMPUTADOR NOC POWER** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **EUIPO DE COMPUTO MESA 1** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| 26/01/2025 | Limpieza de archivos, actualización de antivirus | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| 27/03/2025 | Limpieza de archivos, actualización de antivirus | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**EQUIPO DE COMPUTO**




| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | COMPUTADOR DE MESA |
| **MODELO** | DE MESA |
| **MARCA** | THINKCENTRE |
| **SERIAL** | AKFL2548596 |
| **Especificaciones técnicas** | Computador de mesa con CPU, TECLADO, MAUSE PANTALLA |

| HOJA DE VIDA DE EQUPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COMEDOR SAN CARLOS | | | | |
| ASOMUCAF | | | | |
| **EQUIPO** | THINKCENTRE | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **COMPUTADOR DE MESA** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| 26/01/2025 | Limpieza de archivos, actualización de antivirus | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| 27/03/2025 | Limpieza de archivos, actualización de antivirus | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**IMPRESORA**




| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | IMPRESORA MULTIFUNCIONAL |
| **MODELO** | MULTIFUNCIONAL |
| **MARCA** | CANON |
| **SERIAL** | MB 2010 |
| **Especificaciones técnicas** | Impresora multifuncional |

| **HOJA DE VIDA DE EQUPOS** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **COMEDOR SAN CARLOS** | | | | |
| **ASOMUCAF** | | | | |
| **EQUIPO** | **IMPRESORA CANON** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | **IMPRESORA MULTIFUNCIONAL** | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| 26/01/2025 | Recarga de cartuchos y limpieza | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| 27/03/2025 | Limpieza de archivos, actualización de antivirus | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**IMPRESORA**




| | |
|---|---|
| **DESCRIPCION FISICA** | IMPRESORA MULTIFUNCIONAL |
| **MODELO** | MULTIFUNCIONAL |
| **MARCA** | EPSON |
| **SERIAL** | MB 2010 |
| **Especificaciones técnicas** | Impresora multifuncional |

| **HOJA DE VIDA DE EQUPOS** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **COMEDOR SAN CARLOS** | | | | |
| **ASOMUCAF** | | | | |
| **EQUIPO** | **IMPRESORA EPSON** | | | |
| **CARACTERISITICAS** | | | | |
| **FECHA DE MANTENIMIENTO** | **DESCRIPCION** | **TIPO DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSBLE DE MANTENIMIENTO** | **RESPONSABLE DE LA VERIFICACION** |
| 26/01/2025 | Recarga de cartuchos y limpieza | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| 27/03/2025 | Limpieza de archivos, actualización de antivirus | Preventivo | AURORA AVILA | AURORA AVILA |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

| | |
|---|---|
| PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACIÓN DE BASCULAS Y GRAMERAS | Código:<br>Versión: 1<br>Fecha: marzo de 2017<br>Página: 1 de 1 |

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

**UNIDAD OPERATIVA: CC SAN CARLOS** **OPERADOR: ASOMUCAF** **AÑO:2025**

**NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: AURORA AVILA PINZON** **CARGO:RESPONSABLE DEL SERVICIO**

| DIA | TIPO DE INSTRUMENTO | | IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO | TOMA UNO | | | | TOMA DOS | | | | TOMA TRES | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GRAMERA | BÁSCULA | | Peso Patrón (Kg_p) | Peso observado (Kg_o) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg_p) | Peso observado (Kg_o) | Conforme | No conforme | Peso Patrón (Kg_p) | Peso observado (Kg_o) | Conforme | No conforme | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7/01/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13/01/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20/01/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27/01/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 1,25 | 1,258 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3/02/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 1,25 | 1,258 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/02/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 1,25 | 1,258 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/02/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | 5 | 5 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24/02/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3/03/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10/03/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17/03/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25/03/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31/03/2025 | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | X | | GRAMERA | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | 1,25 | 1,25 | X | | |
| | | X | ALIMENTOS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | X | PERSONAS | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | 4,9 | 4,9 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**OBJETIVO**

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