PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

CORPORACION PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA - CORMECAV

COMEDOR LA FISCALA

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 BOGOTA TE NUTRE operados por **CORMECAV**

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 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 contaracon 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 losmantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO LA FISCALA					
EQUIPO	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
ESTUFA ENANA 1		X			
ESTUFA ENANA 2		X			
ESTUFA CUATRO PUESTOS		X			
REFRIGERADOR HORIZONTAL				X	
CONGELADOR H. PULPAS				X	
CONGELADOR H. CARNES				X	
CONGELADOR H. COCINA				X	
REFRIGERADOR MIXTO GRIS				X	
COMPUTADORES	X	X		X	
IMPRESORA	X	X		X	
LICUADORA INDUSTRIAL			X		X
LICUADORA CASERA			X		X
BASCULA BODEGA	X		X		X
GRAMERAS COCINA	X		X		X
BASCULAS PESA PERSONAS	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 realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momentosea 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.

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**NEVERA MIXTA DE UNA PUERTA**	**AREA**	**BODEGA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: CHALLENGUER SERIAL 5723 NEVERA MIXTA DE 2 PUERTAS, CONSTA DE 4 BANDEJAS INTERNAS, FUENTE DE ENERGIA ELECTRICA UBICADA EN LA BODEGA	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	7	8	2020
Nombre de equipo	REFRIGERADOR HORIZONTAL	**AREA**	BODEGA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
Refrigerador Doble Puerta Horizontal 535 Litros Brutos - CH 396 / 535 L. Marca abba Refrigerador de 1°C a 5°C, cuerpo y tanque en lámina galvanizada prepintada más resistente al óxido. Sistema dual de temperaturas Refrigerador y congelador.	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	7	8	2020
Nombre de equipo	CONGELADOR HORIZONTAL	**AREA**	BODEGA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
Congelador Horizontal CHALLENGER Dual 535 Litros CH396 Blanco, capacidad para tus alimentos, Espacio de congelación y refrigerado,	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	7	8	2020
Nombre de equipo	CONGELADOR HORIZONTAL	**AREA**	BODEGA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
Refrigerador Doble Puerta Horizontal 535 Litros Brutos - CH 396 / 535 L. Marca Challenger Refrigerador de 1°C a 5°C, cuerpo y tanque en lámina galvanizada prepintada más resistente al óxido. Sistema dual de temperaturas Refrigerador y congelador.	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	7	8	2020
Nombre de equipo	CONGELADOR HORIZONTAL	**AREA**	BODEGA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
Refrigerador Doble Puerta Horizontal 535 Litros Brutos - CH 396 / 535 L. Marca Challenger Refrigerador de 1°C a 5°C, cuerpo y tanque en lámina galvanizada prepintada más resistente al óxido. Sistema dual de temperaturas Refrigerador y congelador.	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	28	9	2022
Nombre de equipo	**TERMOMETRO DE PUNZON**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
SISTEMA DE MEDICIÓN POR GRADOS CENTIGRADOS O FARENHEIT AUTOAPAGADO A LOS 10 MINUTOS PANTALLA DIGITAL SONDA EN ACERO INOXIDABLE	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	BASCULA PESA PERSONAS	**AREA**	BODEGA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
DESCRIPCION:2003B BASE FABRICADA EN FUNDICIÓN PESA MINIMO: 1 KG PESO MAXIMO: 180 KG	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/12/2024	Preventivo	Se realiza limpieza, se verifico el vidrio y se asegura que las pantallas están en buen funcionamiento.	Uriel Humberto Guerrero

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**GRAMERAS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
GRAMERA SF-400A DIGITAL CAPACIDAD: 0 A 1000 GR	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/12/2024	Preventivo	Se realiza limpieza se realiza con un paño húmedo y un jabón suave, se verifico que los vidrios estén libres de polvo, y se asegura que las pantallas estén funcionando bien.	Uriel Humberto Guerrero

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**GRAMERAS**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
GRAMERA SF-400A DIGITAL CAPACIDAD: 0 A 1000 GR	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/12/2024	Preventivo	Se realiza limpieza se realiza con un paño húmedo y un jabón suave, se verifico que los vidrios estén libres de polvo, y se asegura que las pantallas estén funcionando bien.	Uriel Humberto Guerrero

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	28	9	2022
Nombre de equipo	**BASCULA**	**AREA**	**RESIDUOS SOLIDOS**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: BBG PESO MAXIMO: 300 KG PESO MINIMO: 2 KG MODELO DE RELOJ: DIGITAL BASE FABRICADA EN FUNDICIÒN DIVISION DE ESCALA: 100 GRS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**LICUADORA CASERA**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
LICUADORA CASERA, MARCA SAMURAI CAPACIDAD 1 LITRO EN MATERIAL DE PLASTIVO DE FACIL LIMPIEZA SISTEMA BASCULANTE, VELOCIDAD 360 RPM	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	**21**	**7**	**2020**
Nombre de equipo	**LICUADORA INDUSTRIAL**	**AREA**	**COCINA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
LICUADORA INDUSTRIAL CAPACIDAD 10 LITROS EN ACERO INOXIDABLE SISTEMA BASCULANTE, VELOCIDAD 3600 RPM	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	ESTUFA ENANA DE 1 PUESTO	**AREA**	COCINA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
ESTUFA ENANA DE UN PUESTOS BASE DE METAL EN ACERO INOXIDABLE FUNCIONAMIENTO A GAS CONOCIDA COMO ESTUFA INDUSTRIAL DE UN QUEMADOR	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	ESTUFA ENANA DE 1 PUESTO	**AREA**	COCINA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
ESTUFA ENANA DE UN PUESTO BASE DE METAL EN ACERO INOXIDABLE FUNCIONAMIENTO A GAS NATURAL CONOCIDA COMO ESTUFA INDUSTRIAL DE UN QUEMADOR	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	ESTUFA DE 3 PUESTOS	**AREA**	COCINA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
ESTUFA DE TRES PUESTOS BASE DE METAL EN ACERO INOXIDABLE FUNCIONAMIENTO A GAS NATURAL CONOCIDA COMO ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES QUEMADORES	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	BASCULA BODEGA	**AREA**	BODEGA		

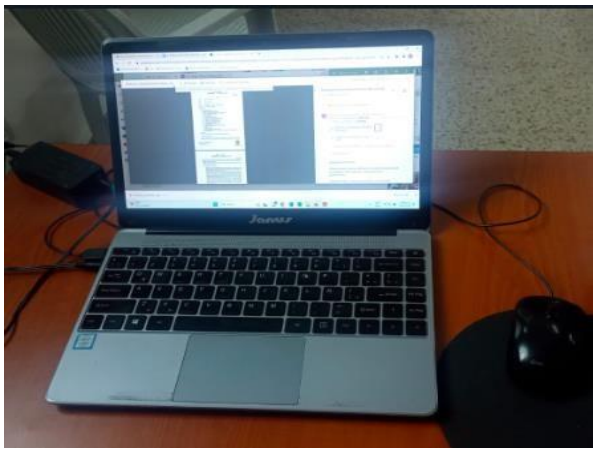
FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: SILVER MAX DIGITAL BASE FABRICADA EN FUNDICIÓN PESO MAXIMO: 200 KILOS	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/12/2024	Preventivo	Mantenimiento de bascula de bodega eliminación de polvo, calibración, indicaciones de uso.	Uriel Humberto Guerrero

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7445 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	PORTATIL	**AREA**	ADMINISTRATIVA		

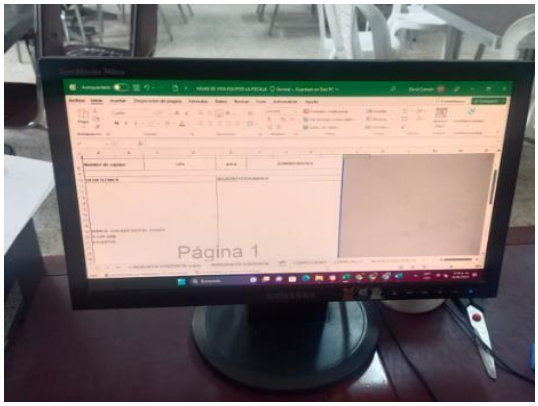
FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
COMPUTADOR COORDINACION MARCA: JANUS SERIE: V1XLH72 2580-AF1	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/12/2024	PREVENTIVO Y CORRECTIVO	Actualizacion de software , limpieza de CPU, perifericos, actualizacion de windows, antivirus y limpieza de software maliciosos.	

HOJA DE VIDA EQUIPOSCOMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**7445 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	MONITOR	**AREA**	ADMINISTRATIVA		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
COMPUTADOR COORDINACION MARCA: JANUS SERIE: V1XLH72 2580-AF1	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/12/2024	PREVENTIVO Y CORRECTIVO	Actualizacion de software , limpieza de CPU, perifericos, actualizacion de windows, antivirus y limpieza de software maliciosos.	

HOJA DE VIDA EQUIPOS
COMEDOR LA FISCALA

Proyecto	**745 Compromiso por una alimentaciòn integral en la ciudad de Bogotà**	**Fecha de compra**	21	7	2020
Nombre de equipo	**IMPRESORA**	**AREA**	**ADMINISTRATIVA**		

FICHA TECNICA	**REGISTRO FOTOGRAFICO**
MARCA: EPSON L3210 SERIE: UKTY002017	

EVIDENCIA DEL MANTENIMIENTO

FECHA	Tipo de mantenimiento	Descripciòn	Firma
11/12/2024	PREVENTIVO Y CORRECTIVO	Actualizacion de software , limpieza, Revision y ajustes de tinta, control del entorno, busqueda de fallos y averias que afecten el funcionamiento.	

	ORDEN DE TRABAJO	OTT :02517 FOR: 002_VER PAG 1 DE 1

CLIENTE: CORMECAV
SUCURSAL: COMEDOR LA FISCALA
SOLICITANTE: MARTHA ESPERANZA OCHOA

TELEFONO: 3118194052
DIRECCION: CALLE 65 SUR # 5-25
ORDEN DE TRABAJO: 11 dic 2024

ACTIVIDAD PARA REALIZAR: MANTENIMIENTO PREVENTIVO BASCULA DE BODEGA

11 DICIEMBRE 2024	**Mantenimiento de bascula de bodega eliminación de polvo, calibración, indicaciones de uso.**	**Ninguna**

ENTREGA TRABAJO:

NOMBRE: URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA
FIRMA: 19.438.168 Bgta

BASCULA BODEGA



	ORDEN DE TRABAJO	OTT :02517 FOR: 002_VER PAG 1 DE 1

CLIENTE: CORMECAV
SUCURSAL: COMEDOR LA FISCALA
SOLICITANTE: MARTHA OCHOA DIAZ

TELEFONO: 3118194052
DIRECCION: CALLE 65 SUR # 5-25
ORDEN DE TRABAJO: 11 dic 2024

ACTIVIDAD PARA REALIZAR: MANTENIMIENTO PREVENTIVO BASCULA DE PERSONAS

11 DICIEMBRE 2024	**Mantenimiento preventivo - Se realiza limpieza, se verifico el vidrio y se asegura que las pantallas están en buen funcionamiento.**	**Ninguna**

ENTREGA TRABAJO:

NOMBRE: URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA
FIRMA: 19.438.168 Bgta

BASCULA PERSONAS



	ORDEN DE TRABAJO	OTT :02517 FOR: 002_VER PAG 1 DE 1

CLIENTE: CORMECAV
SUCURSAL: COMEDOR LA FISCALA
SOLICITANTE: MARTHA OCHOA DIAZ

TELEFONO: 3118194052
DIRECCION: CALLE 65 SUR # 5-25
ORDEN DE TRABAJO: 11 dic 2024

ACTIVIDAD PARA REALIZAR: MANTENIMIENTO PREVENTIVO GRAMERA #1
MANTENIMIENTO PREVENTIVO GRAMERA #2

11 DICIEMBRE 2024	**Mantenimiento preventivo - Se realiza limpieza se realiza con un paño húmedo y un jabón suave, se verifico que los vidrios estén libres de polvo, y se asegura que las pantallas estén funcionando bien.**	**Ninguna**

ENTREGA TRABAJO:

NOMBRE: URIEL HUMBERTO GUERRERO MENDOZA
FIRMA: 19.438.168 Bgta

GRAMERA # 1	GRAMERA # 2
	

Bogotá, 11 Diciembre 2024

CUENTA DE COBRO

LA CORPORACION PARA EL MEJORAMIENTO DE CALIDAD DE VIDA - CORMECAV
NIT: 900072040-8

COMEDOR COMUNITARIO LA FISCALA

Debe a **DAVID CAMELO CHAVEZ** CC 79.395.757 de Bogotá, la suma de DOSCIENTOS TREINTA MIL PESOS ($230.000.00) M/CTE, por concepto de:

- Mantenimiento preventivo, y correctivo a impresora marca EPSON L3210 (visita técnica del día 11 de Diciembre 2024)
- Revisión de Portátil Janus de procesador CORE-LCD 14", y Computador de mesa Janus MODEL N°:1313LE y CPU Samsung.
- Mantenimiento preventivo, correctivo y actualización del software de equipo de cómputo, el mantenimiento incluye limpieza de CPU, periféricos, actualización de Windows, antivirus y limpieza de software maliciosos, (visita técnica del día 11 de Diciembre 2024).



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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USME — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LA FISCALA — OPERADOR: CORMECAV — MES: DICIEMBRE — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: MARTHA E OCHOA — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
03-12-24	X		Cocina #1	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna.
	X		Cocina #2.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Shot.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Pesa personas.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Bodega Alimentos.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
09-12-24	X		Cocina #1	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
	X		Cocina #2	1K	1K	C		1K	1K.	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Shot.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Pesa personas	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Bodega Alimentos	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE:

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USME — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LA FISCALA — OPERADOR: CORMECAV — MES: DICIEMBRE — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: MARTHA E OCHOA — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
16-12-24	X		Cocina #1.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
	X		Cocina #2.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Shut.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Pesa Personas	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Bodega Alimentos	1K	1K.	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna.
23-12-24	X		Cocina #1	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
	X		Cocina #2.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Shut	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Pesa Personas	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Bodega Alimentos	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna

FIRMA DEL RESPONSABLE:

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 BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: USME — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LA FISCALA — OPERADOR: CORMECAV — MES: DICIEMBRE — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: MARTHA E OCHOA — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

DIA	TIPO DE INSTRUMENTO		IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO	TOMA UNO				TOMA DOS				TOMA TRES				OBSERVACIONES
	GRAMERA	BÁSCULA		PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	CONFORME	NO CONFORME	
30/12/2024	X		Cocina #1	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna.
	X		Cocina #2.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K.	1K	C		Ninguna
		X	Shut.	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna
		X	Pesa Personas	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K	C		Ninguna.
		X	Bodega Alimentos	1K	1K	C		1K	1K	C		1K	1K.	C		Ninguna.

FIRMA DEL RESPONSABLE:

Powered by CamScanner