**CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**

**COMEDOR SAN MARTIN DE LOBA CONTRATO 7374 DEL 2024**

| MES | MAYO | | | | | JUNIO | | | | JULIO | | | | AGOSTO | | | | SEPTIEMBRE | | | | OCTUBRE | | | | NOVIEMBRE | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SEMANA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 |
| COMPUTADOR HP | | | x | | | | | | | | | x | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPUTADOR DELL | | | x | | | | | | | | | x | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | |
| CAMAPANA EXTRACTORA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESTUFA INDUSTRIAL | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NEVECON | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FREEZER 1 | | | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LICUADORA INDUSTRIAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LICUADORA CACERA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BASCULA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| PESA PERSONA | 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 | | | | | | | | |
| TERMOMETROS | 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 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24 | | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES |
|---|---|---|
| **FECHA: MAYO 2024** | **VERSIÓN: 1** | **ELABORADO POR:**<br>**MAURICIO JESUS ZAMBRANO** |
| **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS** | | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE:**<br>**BASCULA DIGITAL (PESA PERSONAS)** |  |
| **FECHA DE COMPRA** | MARZO DEL 2015 |
| **MARCA** | RXP C01/15 |
| **CARACTERÍSTICAS** | BASCULA DE PISO<br><br>CAPACIDAD MAXIMA 150 Kg |
| **INSTRUCCIONES DE USO** | ✞ LOCALICE UNA SUPERFICIE PLANA HORIZONTAL Y FIRME PARA COLOCARLA.<br>✞ LA MEDICIÓN SE RELIZA CON LA MENOR ROPA POSIBLE Y SIN ZAPATOS.<br>✞ SE PIDE AL USUARIO QUE SE SUBA A LA BASCULA COLOCANDO LOS PIES PARALELOS EN EL CENTRO, DE FRENTE AL EXAMINADOR.<br>✞ DEBE ESTAR ERGIDOS, CON LA VISTA HACIA EL FRENTE, SIN MOVERSE Y CON LOS BRAZOS QUE CAIGAN NATURALMENTE A LOS LADOS<br>✞ ANOTE EL VALOR |
| **RECOMENDACIONES GENERALES** | ✞ PROTEJA SU BASCULA CON CONTAC O PLASTICO PARA MAYOR DURABILIDAD.<br>✞ NO COLOQUE LA BASULA SOBRE ALFOMBRAS NI TAPETES. SUBASE A LA BASCULA SIN ZAPATOS.<br>✞ NO COLOQUE OBJETOS ENCIMAS DE LAS BASCULA YA QUE ESTO SE PUEDE DAÑAR.<br>✞ NO SALTE SOBRE LA BASCULA, NO GOLPEAR<br>✞ MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS. |

| | |
|---|---|
| **EMPRESA Y MANTENIMIENTO** | BASCULA Y BALANZAS MIRA-MATIC<br>CALLE 27 SUR#11-18<br>BOGOTA- COLOMBIA<br>TELEFONOS:5624431-3617338<br>Basculasybalanzasmiramatic@yahoo.com |

| | |
|---|---|
| **CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24** | **PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES** |

| | | |
|---|---|---|
| **FECHA: MAYO 2024** | **VERSIÓN: 1** | **ELABORADO POR:**<br>**MAURICIO JESUS ZAMBRANO** |

**HOJA DE VIDA DE EQUIPOS**

| | |
|---|---|
| **NOMBRE:**<br>**TERMOMETRO BI-METALICO DE PUNZON** |  |
| **MARCA** | MENGTE |
| **DESCRIPCIÓN** | ÚNICOS INSTRUMENTOS QUE PUEDE MOSTRAR LA TEMPERATURA INTERNA DE UN PRODUCTO. EL TIEMPO DE COCCIÓN O LA APARIENCIA DE UN ALIMENTO CON DIAL DE LECTURA INSTANTANEA QUE MIDEN TEMPERATURAS(ESTE TIPO DE TERMÓMETRO ES EL MÁS CONMÚNMENTE USADO EN LAS OPERACIONES DE ALIMENTOS.DEBE CONTAR CON LA POSIBILIDAD DE CALIBRARSE Y SER FACIL DE LEER. |
| **ESPECIFICACIONES** | ✞ DE 0°F A 220°F(-10°C A 110°C) PARA CALIENTE.<br>✞ DE 40°F A 158°F(-40°C A 70°C)PARA FRIO.<br>✞ ALTO: 135.00ML (MILIMETROS).<br>✞ FRENTE: 0.50ML (MILIMETROS).<br>✞ FONDO: 25.00ML (MILIMETROS). |
| **MATERIALES** | PUNZÓN METÁLICO Y DIAL PARA LA LECTURA DE LA ESCALA. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE USO** | ✞ DEBE ESTAR PERFECTAMENTE LIMPIO.<br>✞ SE TRINCHA EL ALIMENTO.<br>✞ EL TERMOMETRO VA ARROJANDO EL DATO DE LA TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO O DEL LUGAR DONDE SE COLOQUE.<br>✞ DESPUES DE UTILIZARLO, LAVAR Y GUARDAR EN SU ESTUCHE.<br>✞ AL FINAL COLOCARLO EN UN LUGAR SEGURO PARA EVITAR SU DESCALIBRACIÓN. |
| **CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24** | **PLAN DE MANTENIMIENTI PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INTALACIONES** |

| | | |
|---|---|---|
| **FECHA: MAYO 2024** | **VERSION: 1** | **ELABORADO POR:**<br>**MAURICIO JESUS ZAMBRANO** |
| **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS** | | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE: GRAMERA DIGITAL** |  |
| **MARCA** | ELECTRONIC NEKAR TYL-900 |
| **CODIGO** | 510/625 |
| **MODELO** | SF-400 A |
| **CAPACIDAD** | 5000g x 1g |
| **CARACTERISTICAS** | ✞ Sensor de alta precisión<br>✞ Medidas de la base de 15cm X 15cm<br>✞ Funciona con dos baterías AA no incluidas o Adaptador<br>✞ Capacidad hasta 5000 gramos<br>✞ Medidas aceptadas en kilogramos, gramos, libras y onzas<br>✞ Apagado automático<br>✞ Cero para la tara automático<br>✞ Esta gran herramienta está diseñada para trabajar en especial cocina, laboratorio e industria así será muy práctico realizar con exactitud su pesajes, trabaja con pila o adaptador a la corriente |
| **FECHA DE COMPRA** | NOVIEMBRE 2022 |

| CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24 | | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES |
|---|---|---|
| **FECHA: MAYO 2024** | **VERSIÓN: 1** | **ELABORADO POR:** **MAURICIO JESUS ZAMBRANO** |
| **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS** | | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE:** **CONGELADOR** |  |
| **MARCA** | ELECTROLUX |
| **CÓDIGO** | R 134 |
| **MODELO** | EFCC323CHQW |
| **PROCEDENCIA** | CHINA |
| **CAPACIDAD** | 476 LITROS |
| **PESO NETO** | 46 kG |
| **ESPEC. ELÉCTRICAS** | ✞ 115 V (VOLTIOS)<br>✞ 60 HZ (HERZ) |
| **CARACTERÍSTICAS** | ✞ SU FUNCIÓN ES CONGELAR,<br>✞ SU POSICIÓN ES HORIZONTAL.<br>✞ SU PUERTA ESTA EN LA PARTE SUPERIOR.<br>✞ TIENE VARIOS COMPARTIMIENTOS (ESTAN DIVIDIDOS EN ANAQUELES) |
| **FECHA/LUGAR DE COMPRA** | 20/12/2016 DIANA TURBAY |

**FORMATO DE ACTIVIDADES DE MATENIMIENTOS CORRECTIVOS Y PREVENTIVOS, NEVERA HORIZONTAL**

| FECHA | C/P | C/P | DESCRIPCION | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| **12/06/2024** | **C** | | Se realiza mantenimiento preventivo a Nevera horizontal de congelación varios. Se utiliza desincrustante para limpiar partes como compresor, condensadora y tapas de esta. Se realiza revisión de cables todo se encuentra en buen estado y presión de gas en buen estado. Se realizan pruebas de funcionamiento y queda el equipo funcionando | **ANDERSON TREJO PAZ** Técnico en Refrigeración Comercial e Industrial. |

**12/06/2024**

**CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA**
**Nit: 830.059.357-1**

Debe a:
Anderson Trejo Paz, identificado con cedula de ciudadanía N° 1.001.188.794 de la ciudad de Bogota D.C.

Certificad de trabajo:

-Se realiza mantenimiento preventivo a Nevera horizontal de congelacion varios. Se utiliza desincrustante para limpiar partes como compresor, condensadora y tapas de la misma. Se realiza revisión de cables todo se encuentra en buen estado y presión de gas en buen estado. Se realizan pruebas de funcionamiento y queda el equipo funcionando.

Cordialmente.

Anderson Trejo Paz



C.C:1.001.188.794

Técnico en Refrigeración Comercial e Industrial.

*AnderRefri Mantenimientos y Correctivos.*
*Correo Electrónico: anderson20152001@gmail.com Celular: 310 295 21 66*

| CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374 - 24 | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES | |
|---|---|---|
| **FECHA:** MAYO 2024 | **VERSIÓN:1** | **ELABORADO POR:** MAURICIO JESUS ZAMBRANO |
| **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS** | | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE:** **NEVERA** |  |
| **MARCA** | SUPER MÓDECO |
| **CÓDIGO** | R134 A LRA |
| **MODELO** | 630-LS-727 |
| **CAPACIDAD** | 630 lts |
| **ESPEC. ELÉCTRICAS** | ✞ 115V (VOLTIOS) 60 HZ (HERZ) |
| **CARACTERÍSTICAS** | ✞ SU FUNCION ES REFRIGERAR LOS ALIMENTOS PARA QUE MANTENGAN LOS ALIMENTOS FRESCOS.<br>✞ SU POSICIÓN ES VERTICAL<br>✞ TIENE UNA PUERTA QUE SE ABRE VERTICALMENTE.<br>✞ TIENE VARIOS COMPARTIMIENTOS DIVIDIDOS EN ANAQUELES.<br>✞ IDEALES PARA LA CONSERVACIÓN Y/O EXHIBICIÓN DE SUS PRODUCTOS REFRIGERADOS O CONGELADOS, CUENTAN CON RUEDAS PARA SU FÁCIL MOVILIDAD Y LAS PUERTAS TIENEN SISTEMA AUTORETORNO, FACILITANDO EL ACCESO AL PRODUCTO.<br>✞ ESTÁN EQUIPADAS CON DESAGÜE PARA FACILITAR SU LIMPIEZA INTERIOR E ILUMINACIÓN INTERNA CON LÁMPARAS FLUORESCENTES DE ENCENDIDO INSTANTÁNEO Y BALASTRO ELECTRÓNICO |
| **FECHA/LUGAR DE COMPRA** | ✞ 03/06 DIANA TURBAY |

**FORMATO DE ACTIVIDADES DE MATENIMIENTOS CORRECTIVOS Y PREVENTIVOS, NEVERA VERTICAL**

| FECHA | C/P | C/P | DESCRIPCION | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| **12/06/2024** | **C** | | Se realiza mantenimiento preventivo a Nevera vertical duplex carnes y lácteos. Se utiliza desincrustante para limpiar partes como compresor, condensadora y tapas de esta. Se realiza revisión de cables todo se encuentra en buen estado y presión de gas en buen estado. Se realizan pruebas de funcionamiento y queda el equipo funcionando. | **ANDERSON TREJO PAZ**<br>Técnico en Refrigeración Comercial e Industrial. |

**12/06/2024**

**CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA**
**Nit: 830.059.357-1**

Debe a:
Anderson Trejo Paz, identificado con cedula de ciudadanía N° 1.001.188.794 de la ciudad de Bogota D.C.

Certificad de trabajo:

-Se realiza mantenimiento preventivo a Nevera vertical duplex carnes y lácteos. Se utiliza desincrustante para limpiar partes como compresor, condensadora y tapas de la misma. Se realiza revisión de cables todo se encuentra en buen estado y presión de gas en buen estado. Se realizan pruebas de funcionamiento y queda el equipo funcionando.

Cordialmente.

Anderson Trejo Paz



C.C:1.001.188.794

Técnico en Refrigeración Comercial e Industrial.

*AnderRefri Mantenimientos y Correctivos.*
*Correo Electrónico: anderson20152001@gmail.com Celular: 310 295 21 66*

| CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24 | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES | |
|---|---|---|
| FECHA: MAYO 2024 | VERSIÓN:1 | ELABORADO POR: MAURICIO JESUS ZAMBRANO |
| HOJA DE VIDA DE EQUIPOS | | |

| NOMBRE: ESTUFA DE 4 PUESTOS |  |
|---|---|
| MARCA | SUPERIOR |
| CARACTERISTICAS | 4 FOGONES DE 50 CM EN HIERRO |
| INSTRUCCIONES DE USO | Gire las manijas de las valvulas de los quemadores suavemente.<br><br>Realice adecuada limpieza y desinfecccion evitando acumulaciones de comida derramada que causan corrosion, funcionamiento desigual, consumo excesivo de combustible. |
| RECOMENDACIONES GENERALES | Mantengalas engrasadas con grasas especiales para valvulas de altas temperaturas. Haga revisar y ajustar todasl as conexiones de los quemadores por parte de un representante de la compañía de servicio de gas. |

**FORMATO DE ACTIVIDADES DE MATENIMIENTOS CORRECTIVOS Y PREVENTIVOS, ESTUFA 4 PUESTOS.**

| FECHA | C/P | C/P | DESCRIPCION | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 11/06/2024 | C | | Se realizo mantenimiento de estufa de 4 puestos, se cambiaron los 4 fistos y se calibraron. | Cesar Sedano Inspector Certificado Sena. |

SEDA Gas Natural

No. 068

## INFORME PRE INSPECCION

FECHA 7/06/2024

| | |
|---|---|
| CLIENTE: Corporación Sor Teresa J' Calarca | NIT. / C.C 830059357-1 |
| DIRECCION: Cll 39 Nº 19-39 | |
| TELEFONO: 7018273 | POLIZA: |

| ARTEFACTO | ARTEFACTO | ARTEFACTO | ARTEFACTO |
|---|---|---|---|
| VENTILACIONES CUMPLEN SI [X] NO [ ] | FUGAS SI [ ] NO [X] | MONOXIDO 0 - 15 ppm [X] | MONOXIDO 15 - 50 PPM [ ] |
| VOLUMEN TOTAL RECINTO m³ | | MONOXIDO + de 50 ppm [ ] | |

INSTALACION CUMPLE
OBSERVACIONES: Se realizo mantenimiento a estufas grande y Tamalera, se cambiaron valvulas, en las dos estufas presentaban fuga de gas. Se calibran fistos en estufas, se ajustan perillas en estufas y en estufeas y conexiones y se verifica hermeticidad

CEL: 310 803 80 44
Fijo: 749 67 55

CESAR SEDANO Inspector Certificado SENA

7918[illegible]

Numero Certificado SENA

sedanorivera.cesar@gmail.com

| CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24 | | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES |
|---|---|---|
| **FECHA: MAYO 2024** | **VERSIÓN:1** | **ELABORADO POR:** **MAURICIO JESUS ZAMBRANO** |
| **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS** | | |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE:** **LICUADORA INDUSTRIAL** |  |
| **MARCA** | JAVAR |
| **MODELO** | LCT-15 |
| **DESCRIPCION FISICA** | Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas. Ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas |
| **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | • Vaso y cuchillas fabricadas en acero inoxidable.<br>• Capacidad 15 Lot.<br>• Vaso cónico que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas.<br>• Tapa con empaque de caucho insaboro, con orificio centralparaagregaralimentosdurante el procesoypara observar el estado del mismo.<br>• Motor de 2 HP a 3600 RPM, 110 voltios.<br>• Abrazaderas que mantienen la tapa firmemente adherida al vaso.<br>• Dos cuchillas en acero inoxidable y desmontables.<br>• Sistema volcable<br>• Peso 32 Kg<br>Dimensiones: Alto: 124 cm; profundidad: 49 cm; Ancho: 37 cm |
| **RECOMENDACIONES GENERALES** | • IMPORTANTE: antes de pasar a la velocidad (2), por lo menos debe esperar 10 segundos de iniciado el ciclo en la velocidad baja (1).<br>• Para cualquier otra utilización, deberán abstenerse de utilizar la máquina o bien consultarlo con el fabricante.<br>• La duración del filo de las cuchillas dependerá de la buena utilización que les dé a estas.<br>• Se recomienda licuar hielo agregando agua a éste para evitar recortar la vida útil de las cuchillas. |

| CC SAN MARTIN DE LOBA<br>CONVENIO 7374-24 | | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES |
|---|---|---|
| **FECHA: MAYO 2024** | **VERSIÓN:1** | **ELABORADO POR:**<br><br>**MAURICIO JESUS ZAMBRANO** |
| **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS** | | |
| **NOMBRE:**<br><br>**BASCULA DIGITAL (PESA MERCADO)** | |  |
| **MARCA** | | MORESCO |
| **MODELO** | | MR-8020 |
| **DESCRIPCION FISICA** | | Bascula industrial Moresco ideal para pesaje comercial e industrial. Este modelo cuenta con el mejor sistema de conversión Digital permitiendo así trabajar a un bajo consumo con una precisión muy alta. Estructura Metálica con terminación en alfajor corrugado. |
| **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | | • Bandeja de 50 x 40 cm<br>• Capacidad máxima 300kg<br>• Unidades kg<br>• Display 5 dígitos Peso, 5 Dígitos Precio, 6 Dígitos para Total Dígitos tipo LCD display<br>• Temperatura de operación 0 ~ 40 C<br>• Máxima humedad 85 %, humedad relativa (RH)<br>• Dimensiones de la Balanza (50x40x65 cm) |
| **RECOMENDACIONES GENERALES** | | NO instale la báscula:<br>• Al lado de ventanas abiertas o puertas que causen Corrientes de aire o cambios rápidos de temperatura.<br>• Cerca de aires acondicionados o aberturas caloríficas.<br>• Cerca de campos magnéticos o equipos que generen campos magnéticos.<br>• En una superficie de trabajo Inestable. *En un ambiente polvoriento.<br>• Donde reciba la luz del sol directamente.<br>• NO conecte en la conexión del Refrigerador.<br>• Si es Posible USE un Estabilizador. |

| CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24 | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES | |
|---|---|---|
| FECHA: MAYO 2024 | VERSIÓN:1 | ELABORADO POR: MAURICIO JESUS ZAMBRANO |

**HOJA DE VIDA DE EQUIPOS**

| | |
|---|---|
| **NOMBRE:** **ESTUFA DE 1 PUESTOS** |  |
| **MARCA** | INDUMETALICAS |
| **CARACTERISTICAS** | 1 FOGONES DE 50 CM EN HIERRO |
| **INSTRUCCIONES DE USO** | Gire las manijas de las válvulas de los quemadores suavemente.<br><br>Realice adecuada limpieza y desinfección evitando acumulaciones de comida derramada que causan corrosión, funcionamiento desigual, consumo excesivo de combustible. |
| **RECOMENDACIONES GENERALES** | Manténgalas engrasadas con grasas especiales para válvulas de altas temperaturas. Haga revisar y ajustar todas as conexiones de los quemadores por parte de un representante de la compañía de servicio de gas. |

**FORMATO DE ACTIVIDADES DE MATENIMIENTOS CORRECTIVOS Y PREVENTIVOS**
**ESTUFA DE 1 PUESTO TAMALERA**

| FECHA | C/P | C/P | DESCRIPCION | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 11/06/2024 | C | | Se realizo mantenimiento de estufa de 1 puestos, se cambió 1 fistos y se calibro. | Cesar Sedano Inspector Certificado Sena. |
| | | | | |

| CC SAN MARTIN DE LOBA CONVENIO 7374-24 | | PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO PARA EQUIPOS E INSTALACIONES |
|---|---|---|
| **FECHA: MAYO 2024** | **VERSIÓN:1** | **ELABORADO POR:** **MAURICIO JESUS ZAMBRANO** |
| **HOJA DE VIDA DE EQUIPOS** | | |
| **NOMBRE:** **COMPUTADOR SERVICIO** |  | |
| **MARCA** | JANUS | |
| **CARACTERISTICAS** | Especificaciones del dispositivo<br>Nombre del dispositivo: Coordinacion-Com<br>Procesador:<br>RAM instalada: 8,00 GB<br>Identificador de dispositivo: FC4086DA-D2C1-4351-8CA4-19BAE7013EA6<br>Id. del producto: 00331-10000-00001-AA998<br>Tipo de sistema: Sistema operativo de 64 bits, procesador basado en x64<br>Lápiz y entrada táctil: La entrada táctil o manuscrita no está disponible para esta pantalla<br>Copiar<br>Cambiar el nombre de este equipo<br>Especificaciones de Windows<br>Edición: Windows 10 Pro<br>Versión: 22H2<br>Instalado el: 22/01/2022<br>Compilación del sistema operativo: 19045.3448<br>Experiencia: Windows Feature Experience Pack 1000.19044.1000.0 | |
| **INSTRUCCIONES DE USO** | | |
| **RECOMENDACIONES GENERALES** | Use un firewall. ...<br>Mantener todo el software actualizado. ...<br>Use el software antivirus y manténgalo actualizado. ...<br>Asegurarte de que las contraseñas estén bien seleccionadas y protegidas. ...<br>No abras datos adjuntos sospechosos ni hagas clic en vínculos inusuales de mensajes. | |

**FORMATO DE ACTIVIDADES DE MATENIMIENTOS CORRECTIVOS Y PREVENTIVOS COMPUTADOR**

| FECHA | C/P | C/P | DESCRIPCION | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| 16/05/2024 | C | | Se verifica cableado de ambos equipos y se encuentran en buen estado, se hace limpieza de hardware y periféricos de los dos equipos; Se realiza análisis en busca de archivos infectados y cualquier tipo de amenaza los cuales han arrojado el buen estado en el que se encuentran las máquinas, se revisa estado de conexión de área local. Se realiza instalación de impresora en red en | Nishme Fontalvo Salcedo<br>Técnica en Instalación y Mantenimiento de Redes de Telecomunicaciones. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 3 equipos de cómputo que quedan instalados en el comedor, Se da informe de equipo que es dado de baja y se entrega nuevo equipo para reemplazo, se realiza instalación de office existente, se realiza migración de información, se le añaden 4 GB de memoria RAM recuperada de pc anterior, por lo que el nuevo equipo queda con 8GB que trae por defecto más 4GB agregadas para un total de 12GB en memoria RAM, este mismo equipo cuenta con Windows 10 pro, Office 2019, SSD de 250GB, procesador Core i5-7Generación/3.40GHz. Equipo portátil de psicosocial, cuenta con procesador Core i5-3Generación/2.60GHz, memoria RAM 8GB, OS Windows 10 pro, Antivirus McAfee Total Protección con licencia activa hasta 29-01- 2026. Office 2019 activo, SSD 500GB.<br>Equipo portátil para registros, cuenta con procesador Core i7-6Generación/2.60GHz, memoria RAM 16GB, OS Windows 10 pro, Antivirus McAfee Total Protección con licencia activa hasta 28-01- 2027. Office 2019 activo, SSD 250GB. | |

**Bogotá 16 de Mayo, 2024**

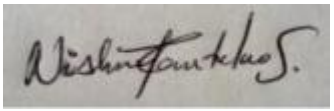
**Comedor Comunitario San Martin de Loba,**

Mantenimiento Preventivo y Correctivo Hardware y Software. Instalación de equipos nuevos.

Se realiza mantenimiento preventivo de 2(dos) equipos de cómputo instalados, Se verifica cableado de ambos equipos y se encuentran en buen estado, se hace limpieza de hardware y periféricos de los dos equipos; Se realiza análisis en busca de archivos infectados y cualquier tipo de amenaza los cuales han arrojado el buen estado en el que se encuentran las máquinas, se revisa estado de conexión de área local. Se realiza instalación de impresora en red en 3 equipos de cómputo que quedan instalados en el comedor, Se da informe de equipo que es dado de baja y se entrega nuevo equipo para reemplazo, se realiza instalación de office existente, se realiza migración de información, se le añaden 4 GB de memoria RAM recuperada de pc anterior, por lo que el nuevo equipo queda con 8GB que trae por defecto más 4GB agregadas para un total de 12GB en memoria RAM, este mismo equipo cuenta con Windows 10 pro, Office 2019, SSD de 250GB, procesador Core i5-7Generación/3.40GHz. Equipo portátil de psicosocial, cuenta con procesador Core i5-3Generación/2.60GHz, memoria RAM 8GB, OS Windows 10 pro, Antivirus McAfee Total Protección con licencia activa hasta 29-01- 2026. Office 2019 activo, SSD 500GB.
Equipo portátil para registros, cuenta con procesador Core i7-6Generación/2.60GHz, memoria RAM 16GB, OS Windows 10 pro, Antivirus McAfee Total Protección con licencia activa hasta 28-01- 2027. Office 2019 activo, SSD 250GB.

Se deja confirmación de que los 3 equipos instalados en el comedor comunitario San Martín de Loba cumplen con todos los requisitos mínimos solicitados en el anexo.

Los equipos de cómputo quedan funcionando correctamente y en buen estado.



**Nishme Fontalvo Salcedo**
**C.C.1.007.134.154 de Sto Tomás (Atlántico)**
**Nit:1007134154_8**
**Técnica en Instalación y Mantenimiento de Redes de Telecomunicaciones.**

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:** ____SAN CRISTOBAL SUR_____ **SERVICIO SOCIAL:** **COMEDOR**

**UNIDAD OPERATIVA:** **SAN MARTIN DE LOBA** **OPERADOR:** CORP SOR TERESA DE CALCUTA **MES:** MAYO **AÑO:** 2024

**NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: MAURICIO JESU ZAMBRANO** **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 | |
| 06/05/2024 | X | | NEKAR TYL900 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | PESA PERSONAS | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | TEK FINE SCALE | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| 06/05/2024 | X | | NEKAR TYL900 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | PESA PERSONAS | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | TEK FINE SCALE | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| 14/05/2024 | X | | NEKAR TYL900 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | PESA PERSONAS | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | TEK FINE SCALE | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| 20/05/2024 | X | | NEKAR TYL900 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | PESA PERSONAS | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | TEK FINE SCALE | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| 20/05/2024 | X | | NEKAR TYL900 | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | PESA PERSONAS | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | X | TEK FINE SCALE | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | 2 | 2 | X | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

**FIRMA DEL RESPONSABLE:**

## OBJETIVO

Verificar que las grameras y básculas se encuentren en buen estado