# ACTA N° 892

FECHA: Fusagasugá, 30 de diciembre del 2022.

HORA: 4:00 p.m. – 4:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita.

TEMA: Cumplimiento de los requisitos mínimos, necesarios y no mínimos

**ASISTENTES:**

Fernando Salcedo – Coordinador.
Juan David Sánchez Martínez - Técnico ambiental

**ORDEN DEL DÍA:**

1. Cumplimiento de requisitos mínimos, necesarios y no mínimos.

**DESARROLLO:**

La comunidad de cuidado hogar San José Saramita desde la firma de su anexo técnico 7458 del 2021, se ha venido garantizando el cumplimiento a todas las obligaciones del componente ambientes adecuados y seguros en sus obligaciones correspondientes a: 106 requisitos mínimos,73 requisitos necesarios los cuales fueron avalados mediante el instrumento calificación técnica del inmueble otorgando viabilidad a la planta física como apta para la prestación del servicio; como también los 33 requisitos no mínimos realizando las verificaciones periódicas, utilizando los mecanismos de seguimiento y mantenimiento como lo son las listas de verificación o chequeo, para dar cumplimiento a requisitos faltantes a observaciones se implementaron los planes de mantenimiento preventivo programando las actividades en tiempos determinados con sus respectivos registros fotográficos evidenciando el desarrollo de las actividades y mejoras presentadas a los procesos.

**Compromisos:**

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| | | |

**CONVOCATORIA.** No aplica.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Fernando Salcedo | Coordinador. | Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita |  |
| Juan David Sánchez Martínez | Técnico ambiental | Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita |  |

Anexo: tabla requisitos mínimos y necesarios.

Elaboró: Juan David Sánchez Martínez – Técnico Ambiental

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 106 | 73 | | |
| **Tabla 2.** Condiciones espacios físicos. | | | | | | | | | | |
| | **ESPACIOS - AREAS** | **DESCRIPCIÓN - ESTANDAR** | | | | | **REQUISITO MÍNIMO** | **REQUISITO NECESARIO** | **REQUISITO NO MINIMO** | **SOPORTE DE VERIFICACIÓN DE REQUISITO NECESARIO** |
| 1 | Acceso | El predio cuenta con acceso independiente para la prestación del Servicio**.** | | | | | X | | | |
| 2 | Uso Exclusivo | Las áreas ofertadas por el proponente serán determinadas en los planos presentados dentro de la propuesta, las cuales serán visitadas y avaladas por la Subdirección de Plantas físicas y deberán ser de uso exclusivo para la prestación del servicio a las personas mayores.<br>Nota: El inmueble podrá compartir algunos de los siguientes espacios con otros servicios de la Secretaría de integración Social: Cocina, espacios para realizar actividades al aire libre, lavandería y espacios físicos no mínimos ofertados.<br>Para avalar los espacios compartidos, el inmueble debe contar el área mínima para atender a todos los participantes, sumando propios del servicio y externos, según lo solicitado en el presente anexo técnico, y garantizar la dotación mínima exclusiva que se usen en estos espacios exclusiva para los participantes del servicio.<br>En caso que se comparta estos espacios, el asociado deberá presentar a la supervisión o interventoría un protocolo que regule el modo de uso de cada uno de estos espacios donde especifique como va a garantizar el uso exclusivo para las personas mayores durante la prestación de servicio y cómo va a garantizar el correcto uso del espacio para la prestación del servicio. La supervisión o interventoría podrá solicitar modificación a los protocolos si lo considera | | | | | X | | | |
| 3 | Confort | Independientemente del clima donde se localice el inmueble objeto de prestación del servicio, deberá brindar las mejores condiciones de temperatura, humedad, ventilación, entre otras, garantizando la salud, bienestar y seguridad de los usuarios. | | | | | X | | | |
| 4 | Oficina de Coordinació | Espacio destinado para la dirección, coordinación o administración de la institución. | | | | | X | | | |
| 5 | Archivo | El inmueble debe contar con el área suficiente para albergar la documentación reuniendo las condiciones de seguridad, regulación de las condiciones ambientales, ventilación e iluminación, así mismo el espacio debe ser independiente a los demás espacios y de acceso restringido a participantes. | | | | | X | | | |
| 6 | Debe tener un espacio para comedor | El área de comedor cuenta con una superficie mínima de 2 m2 por usuario, por cada turno de servido, el cual se podrá prestar en máximo dos turnos. | | | | | X | | | |
| 7 | Servicio de alimentos - Cocina | El área mínima destinada para la cocina es de 0.2 M2 por usuario atendido y en ningún caso será inferior a 20 m2.<br>El servicio de alimentos incluye y debe cumplir con las siguientes áreas: Área fría, área caliente, área de alistamiento y área de higienización. | | | | | X | | | |
| 8 | Despensa | El área destinada para despensa debe ser mínimo de 8.00 M3 por cada 50 usuarios atendidos.<br>Deberá contar con ambiente para recepción, almacenamiento de víveres secos, refrigeración para víveres perecederos, despensa diaria (incluye cuartos fríos). | | | | | X | | | |
| 9 | Espacios para Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado | El inmueble debe tener un espacio o mueble para almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo institucional, independiente y alejado del servicio de alimentos. Así mismo debe tener un espacio destinado para la higienización de elementos de aseo, alejado de los espacios del servicio de alimentos y contar con percheros y semaforización de los elementos de aseo como escobas, traperos, recogedores y guantes (código de colores), donde especifique el área donde se utiliza cada elemento.<br>Este espacio debe contar con paso restringido para las personas mayores. | | | | | | X | |  |
| 10 | Espacios para la Disposición de Basuras | El espacio o unidad para el almacenamiento de residuos sólidos, de fácil limpieza y desinfección, aislada del sitio de preparación y almacenamiento de alimentos. Alejado del servicio de alimentos. | | | | | X | | | |

<table>
<tr><td>11</td><td>Baño administrativo</td><td>Una unidad Sanitaria (1 lavamanos + Sanitario) por cada 15 usuarios. Si en dado caso el baño administrativo no cumple las condiciones de discapacidad, se deberá presentar un baño para personas con discapacidad diferente al de los participantes.</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>Habitaciones</td><td>Las habitaciones deberán ser espacios exclusivos demarcados e independientes entre sí. Así mismo deben garantizar ventilación e iluminación naturales. Por persona mayor deben contar con área mínima de 5m2, garantizando una capacidad máxima de 8 camas por habitación, sin posibilidad de incluir más camas en la misma.<br>El área incluye circulación interna para personas mayores con movilidad reducida, en esta no está incluida el área para closet, casillero o gabinete.<br>Los espacios de habitación podrán ser personalizados por las personas mayores que lo habiten siempre y cuando no afecten la convivencia en el servicio, no impliquen cambios permanentes al estado de los espacios y no generen problemas para el cumplimiento del presente anexo técnico.</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Habitaciones de aislamiento</td><td>Teniendo en cuenta los lineamientos y protocolos establecidos para la prevención y contención de COVID- 19, se debe disponer con mínimo con las siguientes habitaciones de aislamiento individual y unidades sanitarias completas (ducha, lavamanos, sanitario) de conformidad con la capacidad de personas mayores.
<table>
<tr><th>Capacidad de personas mayores</th><th>Habitación individual con baño privado</th><th>Habitación individual con baño compartido exclusivo para aislamiento</th></tr>
<tr><td>1 a 50</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>51 - 100</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>101 - 150</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>151 - 200</td><td>3</td><td>5</td></tr>
<tr><td>201 - 250</td><td>4</td><td>6</td></tr>
</table>
Nota: Los Baños compartidos deben garantizar que su acceso desde las habitaciones individuales de aislamiento no se cruce con otras circulaciones o áreas que no puedan ser aisladas.<br>Estas habitaciones deben contar con un área mínima de 5 m2 por persona mayor, deben garantizar ventilación e iluminación natural, y superficies de fácil limpieza y desinfección.<br>Las habitaciones de aislamiento y los baños de las mismas no se podrán contar como habitaciones para la revisión de la capacidad del inmueble.<br>Si la necesidad de aislamiento de personas mayores supera la capacidad de las habitaciones de aislamiento dispuestas, se deben Identificar, otras áreas comunes ofertadas con ventilación e iluminación, en lo posible con baño individual, que puedan servir para este propósito. Estos espacios para ser utilizados como zonas de aislamiento deberán garantizar una separación mínima de 2m entre camas.</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14 | Habitación para relaciones afectivas e intimidad | La unidad operativa debe tener un espacio independiente con su respectivo baño, y dotado de una única cama doble para garantizar las relaciones afectivas y los actos sexuales consensuados de las personas mayores que puedan ocurrir.<br>Las habitaciones para relaciones afectivas y/o actos sexuales no se podrán contar como habitaciones para la revisión de la capacidad del inmueble En caso de necesidad, este espacio puede ser también usado o contado como habitación de aislamiento. | | | X | |
| 15 | Alistamiento de personal | Deben contar con un espacio independiente para el alistamiento del personal operativo. En el marco de la emergencia sanitaria, este espacio debe estar ubicado cerca del acceso del talento humano a la unidad operativa, contar con lavamanos, ser lo suficientemente grande para ubicar lockers del personal y permitir la correcta desinfección del talento humano antes del inicio de sus actividades laborales | X | | | |
| 16 | Espacio para los servicios primarios | Debe contar con espacio para los servicios primarios, con acceso restringido para las personas mayores, aséptico, demarcado e independiente de los demás espacios de la institución.<br>- Esta área debe contener elementos como camilla, área de administración y dispensación de medicamentos.<br>- Los pisos, paredes y techo deben ser en material de fácil limpieza y desinfección. | X | | | |
| 17 | Lavandería | La unidad operativa debe tener un espacio de lavandería destinado para el lavado, planchado selección, doblado y almacenado de la ropa y lencería usada por las personas mayores, la cual tendrá un área mínima de 0.3 M2 por usuario atendido. | X | | | |
| 18 | Espacio para la atención profesional | Espacio de uso exclusivo, demarcado e independiente de los demás espacios en el que se garantice la privacidad en la atención de la Población. Mínimo 10 M2. | X | | | |
| 19 | Espacios para actividades ocupacionales y artísticas (talleres) | Los espacios para actividades ocupacionales y artísticas (talleres) serán independientes y tendrán la capacidad mínima de atender simultáneamente al 20% de las personas mayores con persona mayor. un área mínima de 2m2 por persona mayor. | X | | | |
| 20 | Espacios para actividades culturales, educativas y recreativas, seguras | Los espacios para Actividades Culturales, Educativas y recreativas serán cubiertos, accesibles e independientes al área del comedor. Estos espacios como mínimo tendrán la capacidad de atender simultáneam Cuando el área sea compartida con el espacio para actividades ocupacionales y artísticas, se le debe adicionar el área mínima del espacio para actividades ocupacionales y artísticas, y se deberá garantizar la posibilidad de uso simultáneo.ente al 50% de las personas mayores con un área mínima de 2 m2 por persona mayor. | X | | | |
| 21 | Área Almacenamiento de Materiales | Un espacio o mueble para el almacenamiento de materiales administrativos, didácticos y material de dotación, con control de acceso y condiciones ambientales que permita la conservación, clasificación, organización y acceso. Adicionalmente, en este espacio de debe contar con material didáctico, y otros elementos como: juegos tradicionales, música de diferentes géneros, juegos de mesa, entre otros para el desarrollo de las actividades de conformidad al Plan de Atención institucional - PAI. En caso de utilizarse un mueble para el almacenamiento, es necesario que el material del que está fabricado y su ubicación garantice condiciones de higiene y seguridad. | X | | | |

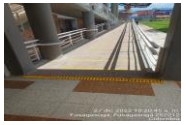
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22 | Baterías Sanitarias | Por cada 10 hombres o mujeres deberán contar con una (1) batería de conformidad con el ítem 2.1.4.9 del Estándar de Calidad de Instituciones de Protección y Atención Integral a las Personas Mayores del D.C.<br>• De las baterías sanitarias, se deberá garantizar la siguiente cantidad de baños accesibles por personas mayores (estos se incluirán en el conteo de baterías sanitarias)<br>• Todos los Baños en su totalidad deberán poder ser usados por las personas mayores durante las 24 horas del día.<br>• Una batería sanitaria se compone como mínimo de una ducha, un sanitario y un lavamanos con sus respectivos accesorios.<br>• Al menos una ducha debe contar con un asiento, barras para apoyarse en él y debe tener ducha tipo teléfono, la temperatura del agua no debe superar los 40ºC y el piso debe ser antideslizante bajo condiciones húmedas.<br>• Mediante puertas y cortinas, los baños deberán garantizar la privacidad e intimidad de todas las personas mayores durante su uso.<br>• Todos los inodoros, lavamanos y duchas de uso de las personas mayores deben contar con suministro de agua durante las 24 horas del día. | X | | | |
| 23 | Espacios para realizar actividades al aire libre (terrazas, patios, etc.) | Las unidades operativas deben contar con espacios descubiertos para el uso y goce de las personas mayores. Estos espacios tendrán un área mínima de 2m2 por persona mayor y el asociado deberá garantizar el acceso a este por las personas mayores sin interrupciones durante toda la ejecución del convenio. Esta área será independiente de los espacios para actividades culturales, educativas y recreativas y de los espacios para actividades ocupacionales y artísticas. | X | | | |

**Tabla 4. Condiciones de Seguridad y Salubridad del Inmueble Servicios Públicos**

| ASPECTO | ITEM | CONDICIÓN | REQUISITO MÍNIMO | REQUISITO NECESARIO | REQUISITO NO MINIMO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Servicios públicos e Infraestructura Básica y de seguridad Humana | 1 | El inmueble cuenta con servicio de acueducto y alcantarillado y deberá garantizar la prestación de dicho servicio en la Unidad Operativa de manera ininterrumpida. | X | | | |
| | 2 | El inmueble cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable aéreo o subterráneo conectado directamente al sistema de cocina y baños para garantizar su permanente circulación. El volumen del tanque de almacenamiento de agua potable cuenta con abastecimiento de agua mínimo para un día de servicio, dicha condición se calcula con un promedio de 4 litros por ración de comida principal ofrecida a las personas mayores, como pernoctan, se dispone adicionalmente de 25 litros por m2 de área de dormitorio.<br>Durante la prestación del servicio se debe garantizar el suministro de agua potable permanentemente a la población atendida. | | X | | Certificado de lavado de tanques que indique el volúmen de almacenamiento<br>25 lt por m2 en habitaciones = 125 lt por persona<br>4 lt por ración de comida |
| | 3 | El inmueble cuenta con servicio de energía eléctrica y deberá garantizar la prestación de dicho servicio en la Unidad Operativa de manera ininterrumpida | X | | | |
| | 4 | El inmueble cuenta con servicio de gas y deberá garantizar la prestación de dicho servicio en la Unidad Operativa de manera ininterrumpida | X | | | |
| | 5 | El inmueble cuenta con sistema de motobombas funcional, en buen estado y con un programa de mantenimiento (en caso de que existan) | | X | | Programa de mantenimiento de motobomas (si aplica) |
| | 6 | EL inmueble cuenta con calderas o calderines funcional, en buen estado y con un programa de mantenimiento (en caso de que existan) | | X | | mantenimiento de calderas o calderines. Nota: los calentadores de |
| | 7 | El inmueble cuenta con sistema de detección de incendio debidamente certificado por el cuerpo de bomberos | | | X | |
| Ubicación y riesgos antrópicos | 8 | El inmueble NO se encuentra continuo a zonas de almacenamiento de combustibles | X | | | |
| | 9 | El inmueble NO se encuentra afectado por su cercanía a focos de contaminación (Rellenos sanitarios, botaderos, plazas de mercado) | X | | | |
| Cerramiento y fachada | 10 | Los cerramientos o muros que delimitan la planta física con las viviendas vecinas y exteriores impiden el acceso deextraños | X | | | |
| Instalaciones eléctricas | 11 | La instalación eléctrica se encuentra en buen estado y funcionando | X | | | |

**Tabla 5. Condiciones generales.**

| ELEMENTO | ITEM | DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD | REQUISITO MÍNIMO | REQUISITO NECESARIO | REQUISITO NO MINIMO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Accesibilidad, señalización y señalética | 12 | Rampas de acceso a los espacios de la unidad operativa | X | | | |
| | 13 | Elementos de transición (rampa o ascensor) para acceder internamente de un espacio a otro de la Unidad Operativa | | X | |  |
| | 14 | Si el inmueble cuenta con ascensor, El ascensor está debidamente certificado por la autoridad competente (ONAC) | X | | | |
| | 15 | Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señalética (Resolución 0182 - 0230 del 01/03/2013 ítems 2.1.3.22, 2.1.3.23, 2.1.3.24) | | | X | |
| | 16 | Todas las áreas habitables tendrán una altura mínima de 2.05 m de altura. | X | | | |
| Pasillos y corredores | 17 | Todos los corredores y pasillos se encuentran debidamente señalizados | | | X | |
| | 18 | El ancho de la circulación de los corredores y pasillos es constante y deben tener un ancho mínimo no obstruido de 0.90 m.<br>Dentro de ese espacio no se podrán ubicar elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamiento, partes propias del edificio o de instalaciones). | X | | | |
| | 19 | Los pasillos y corredores estarán libres de obstáculos en todo su ancho mínimo y desde su piso hasta un plano paralelo a él ubicado a 2,05 m de altura.<br>Dentro del área libre de los pasillos y corredores no se podrán ubicar elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamiento, partes propias del edificio o de instalaciones). | X | | | |
| | 20 | Los pavimentos de corredores y pasillos serán firmes, antideslizante y sin accidentes. No se admite tratamiento de la superficie que modifique esta condición (ejemplo encerado). | | X | |  |
| | 21 | Todas las circulaciones tienen pasamanos a ambos costados a 90 cm de altura, firmes de acuerdo a la NTC - 4201 (Las alturas se miden verticalmente desde la arista exterior(virtual), con tolerancias de 5cm | | X | |  |
| | 22 | El pavimento de las rampas deberá ser firme, antideslizante y sin accidentes | | X | |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rampas | 23 | El espacio de recorrido de la rampa está libre de elementos que la invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamientos) | | X | |  |
| | 24 | Al comenzar y finalizar una rampa debe existir una superficie de aproximación que permita inscribir un círculo de 1,20 m de diámetro como mínimo, que no deberá ser invadida por elementos fijos, móviles o desplazables o por el barrido de puertas | X | | | |
| | 25 | El ancho mínimo libre de las rampas es de 0,90 m. | X | | | |
| | 26 | Las rampas que salven desniveles superiores a 0,25 m deberán llevar pasamanos | | X | |  |
| | 27 | Las rampas tienen pasamanos a ambos lados que cumplan, continuos en todo su recorrido y con prolongaciones horizontales mayores de 30 cm al comienzo y al final | | X | |  |
| | 28 | Las rampas tienen pasamanos a 90 cm de altura y otro a 70 cm de altura, firmes de acuerdo a la NTC - 4201. (Las alturas se miden verticalmente desde la arista exterior(virtual), con tolerancias de 5cm | | X | |  |
| | 29 | Todos los espacios de circulación que presenten cambios de nivel superiores a 0.10 m, cuentan con bordillos | | | X | |
| | 30 | Las escaleras estables. No pueden ser de estructura de madera ni tipo caracol | X | | | |
| | 31 | Las escaleras de uso público deberán tener un ancho mínimo de 120 cm, medidos de pasamanos a pasamanos. | X | | | |
| | 32 | La contrahuella tiene una altura menor o igual a 18 cm. | X | | | |
| | 33 | Los pisos deben ser antideslizantes. Sin relieves en su superficie, con las puntas diferenciadas visualmente. | | X | |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Escaleras | 34 | Los inicios de escaleras, finales de escaleras y escalones aislados, deberán presentar textura. Color e iluminación que los diferencie del pavimento general. | | X | |  |
| | 35 | Las escaleras están debidamente señalizadas. | | X | |  |
| | 36 | Las escaleras tienen pasamanos a ambos lados, firmes, continuos en todo su recorrido y con prolongaciones horizontales mayores de 30 cm al comienzo y al final de acuerdo a la NTC - 4201 | | X | |  |
| | 37 | Las escaleras tienen pasamanos a 90 cm de altura. Continuo y de fácil deslizamiento | | X | |  |
| | 38 | Los extremos de los pasamanos son curvados a manera de evitar el punzonado o eventuales enganches | | X | |  |
| | 39 | Protección con barandas en zonas de circulación y zonas comunes que puedan evitar riesgo de caída durante su transito | | X | |  |
| Puertas en general | 40 | Las puertas están en buen estado, libres de grietas y defectos que dificulten su limpieza y desinfección | | | X | |
| | 41 | La altura libre mínima de puertas en espacios habitables de la puerta es 1.90 m | X | | | |
| | 42 | Las puertas o divisiones deben ser visibles. Si son de material transparente tienen franjas de cintas demarcadoras a una altura de 1.00m con un ancho de 0.20m. | | | X | |
| | 43 | En puertas corredizas, los rieles o guías inferiores están a nivel de piso sin generar riesgo de tropiezo | | X | |  |
| | 44 | Las cerraduras están en buen estado de funcionamiento, no presentan filos o bordes, y son de fácil uso para las personas mayores. | | | X | |
| | 45 | Los vidrios están en buen estado: completos, sin roturas, vencimientos y asegurados firmemente al marco que los soporta. | | X | |  |

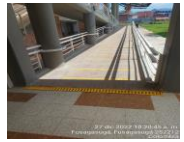
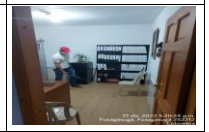
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ventanas y vidrios en general | 46 | La altura de antepechos es mayor o igual a 0.80m. Si este no fuera el caso, cuenta con un suplemento como barandas, rejas u otro (con sus respectivos pasamanos) que cumple con esta altura. | | | X | |
| | 47 | Todos los vidrios y/o espejos de la institución son laminados, templados o tienen película de seguridad o similar completa. | | X | |  |
| | 48 | Los materiales de frágil resistencia (claraboyas, marquesinas, lámparas) tienen elementos de protección a los efectos causados por el rompimiento de los mismos. | | | X | |
| Muros, Pisos y techos en general | 49 | En espacios donde habitan las personas mayores, los muros cuentan con bordes y esquinas redondeados o protegidos con esquineros de fácil limpieza y desinfección que protejan a los participantes en caso de accidente | | | X | |
| | 50 | Los biseles o pirlanes están fijos y al nivel del piso. | | X | |  |
| | 51 | Los pisos deben ser estables | X | | | |
| | 52 | Los pisos están en buen estado, sin agrietamientos y hendiduras. | = | X | |  |
| | 53 | Las rejillas y otros elementos instalados en el piso están firmemente asegurados a éste y su proyección es menor o igual a 6mm con respecto a la superficie. | | X | |  |
| | 54 | Los techos están firmes y estables, no poseen goteras que afecten el confort del espacio ni presentan desprendimiento de superficie | X | | | |
| | 55 | Los techos están en buen estado de mantenimiento, no presentan hendiduras, grietas, ni humedad, de fácil limpieza y mantenimiento | | | X | |

**Tabla 5. Condiciones generales.**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Oficina de Coordinación | 56 | El espacio destinado para la oficina de coordinación cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante | | X | |  |
| | 57 | El espacio destinado para la oficina de coordinación cuenta Con acabados de muros en buen estado estucado y pintado, se permiten los acabados de ladrillo a la vista, en todo caso que la superficie esté libre de humedad | | X | |  |
| | 58 | El espacio destinado para la oficina de coordinación cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad. | | | X | |
| | 59 | El espacio destinado para la oficina de coordinación cuenta con adecuada ventilación natural o artificial. | X | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 60 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios. | | X | |  |
| | 61 | Los sistemas de iluminación son ahorradores | | | X | |
| | 62 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio. | | X | |  |
| Oficina para profesionales en la que garantice la privacidad en la atención a la población | 63 | El espacio destinado para la oficina de profesionales cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante. | | X | |  |
| | 64 | El espacio destinado para la oficina de profesionales cuenta Con acabados de muros en buen estado estucado y pintado, se permiten los acabados de ladrillo a la vista, en todo caso que la superficie esté libre de humedad | | X | |  |
| | 65 | El espacio destinado para la oficina de coordinación cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad. | | | X | |
| | 66 | | X | | | |
| | 67 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios. | X | | | |
| | 68 | Los sistemas de iluminación son ahorradores. | | | X | |
| | 69 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio. | | X | |  |
| | 70 | El espacio destinado para archivo cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante. | | X | |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Archivo | 71 | El espacio destinado para archivo cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado, se permiten los Acabados de ladrillo a la vista, en todo caso que la superficie esté libre de humedad | | X | |  |
| | 72 | El espacio destinado para la archivo cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad. | | | X | |
| | 73 | El espacio destinado para archivo cuenta con adecuada ventilación natural o artificial. | X | | | |
| | 74 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos a los funcionarios. | X | | | |
| | 75 | Los sistemas de iluminación son ahorradores | | | X | |
| | 76 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio. | | X | |  |
| Habitaciones | 77 | El espacio destinado para habitaciones cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante. Así mismo no tendrán cambios de nivel que pongan en riesgo la seguridad de las personas mayores. | X | | | |
| | 78 | El espacio destinado para habitaciones cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado, se permiten los acabados de ladrillo a la vista ,en todo caso la superficie esté libre de humedad | X | | | |
| | 79 | El espacio destinado para habitaciones cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad. | | X | |  |
| | 80 | El espacio destinado para habitaciones cuenta con adecuada iluminación y ventilación natural. (Decreto 190 de 2004, art. 389) | X | | | |
| | 81 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios. | X | | | |
| | 82 | Las habitaciones ofrecen adecuado control de plagas y vectores de acuerdo a las condiciones climáticas del inmueble | | X | |  |
| | 83 | los sistemas de iluminación son ahorradores | | | X | |
| | 84 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio | | X | |  |
| | 85 | El espacio destinado para habitaciones de aislamiento cuenta con acabados de pisos en buen estado, es antideslizante, de fácil limpieza y desinfección. Así mismo no tendrán cambios de nivel que pongan en riesgo la seguridad de las personas mayores. | X | | | |
| | 86 | El espacio destinado para habitaciones de aislamiento cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado, se permiten los acabados de ladrillo a la vista lacados, en todo caso que la superficie esté libre de humedad y de fácil limpieza y desinfección | X | | | |
| | 87 | El espacio destinado para habitaciones de aislamiento cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad, de fácil limpieza y desinfección | | X | |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 88 | El espacio destinado para habitaciones de aislamiento cuenta con adecuada iluminación y ventilación natural.<br>(Decreto 190 de 2004, art. 389) | X | | | |
| | 89 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios. | X | | | |
| | 90 | Los sistemas de iluminación son ahorradores | | | X | |
| | 91 | El espacio destinado para habitaciones de aislamiento cuenta con baño (ducha, inodoro y lavamanos) | X | | | |
| Espacios para realizar actividades al | 92 | El espacio destinado para actividades al aire libre es a nivel o cuenta elementos de transición (rampas) para acceder internamente | | X | | <br> |
| | 93 | Las terrazas, balcones, miradores o elementos arquitectónicos similares cuentan con elementos de protección que garanticen la seguridad de las personas que las usan. | | X | |  |
| | 94 | El espacio destinado para actividades al aire libre cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante en caso de lluvia. | | X | |  |
| | 95 | Las circulaciones internas del espacio tienen pasamanos a 90 cm de altura (Las alturas se miden verticalmente desde la arista exterior (virtual), con tolerancias de 5cm | | | X | |
| | 96 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio. | | | X | |
| Espacios para actividades ocupacionales y artísticas (las condiciones para talleres aplican para todos los espacios descritos) | 97 | El espacio destinado para Área de talleres cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante. | | X | |  |
| | 98 | El espacio cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado, se permiten los acabados de ladrillo a la vista, en todo caso que la superficie esté libre de humedad | | x | |  |
| | 99 | El espacio destinado para Área de talleres cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad | | | X | |
| | 100 | El espacio destinado para Área de talleres cuenta con adecuada ventilación natural o artificial. | X | | | |
| | 101 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado, están adaptadas para los usos que se le va a dar al espacio y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios | X | | | |
| | 102 | Los sistemas de iluminación son ahorradores. | | | X | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 103 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio. | | X | |  |
| Espacios para actividades culturales, educativas y recreativas | 104 | El espacio destinado para Área recreativa interna cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante. | | X | |  |
| | 105 | El espacio destinado para Área recreativa interna cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado general (pintura de esmalte hasta una altura de 1.20 m), libres de humedad, en caso de que el acabado de muro sea en ladrillo a la vista, este deberá tener tratamiento especial a una altura de 1.20 m) | | | X | |
| | 106 | El espacio destinado para Área recreativa interna cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad. | | | X | |
| | 107 | El espacio destinado para Área recreativa interna cuenta con adecuada ventilación natural o artificial. | X | | | |
| | 108 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios. | X | | | |
| | 109 | Los sistemas de iluminación son ahorradores | | | X | |
| | 110 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio. | | X | |  |
| Baños en general | 111 | Aparatos sanitarios en buen estado (Ley 9 de 1979 - Artículos 175 a 192) | X | | | |
| | 112 | El espacio donde se ubican los baños se encuentra con adecuada ventilación (natural o artificial), garantizando el flujo de aire desde el interior hacia el exterior, este puede ser a través de elementos (Ley 9 de 1979- Articulo 196 y 197) | X | | | |
| | 113 | El espacio donde se ubican los baños se encuentra con adecuada iluminación (natural o artificial) (Ley 9 de 1979- Articulo 196 y 197) | X | | | |
| | 114 | Los acabados de piso en baño son en baldosa o epóxidos industriales, antideslizantes y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados. Así mismo no tendrán cambios buscos de nivel que pongan en riesgo la seguridad de las personas mayores. (Ley 9 de 1979 Articulo 193) | X | | | |
| | 115 | Existe sifón con rejilla en piso de baños y sistema de tuberías de drenaje para la recolección y conducción de aguas residuales, con capacidad suficiente para permitirla evacuación efectiva de aguas del lavado. (Ley 9 de 1979 - Articulo 194) | X | | | |
| | 116 | Los acabados de muros de los baños son en baldosa o pintura epoxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección (Ley 9 de 1979 Articulo 195) | | X | |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 117 | El acabado de cielo raso en baños permita la fácil limpieza y desinfección (Ley 9 de 1979 Articulo 195) | | X | | |
| | 118 | Cuenta con baños accesibles a usuarios de sillas de ruedas | X | | | |
| | 119 | Las puertas de los baños son de al menos **0.80** mts. | X | | | |
| | 120 | Las duchas disponen de agua fría y caliente durante las 24 horas del día. | X | | | |
| | 121 | En los baños para participantes y para personas con discapacidad, cuenta con barandas o apoyos en baños (lavamanos, sanitarios y ducha) | | X | |  |
| | 122 | El espacio destinado para ducha cuenta con acabado de fácil limpieza y desinfección tanto en muros, pisos y cielo raso (Ley 9 de 1979 Articulo 195) | X | | | |
| | 123 | La cocina cuenta con sifón y rejilla para la evacuación de residuos líquidos en el piso (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 7) | X | | | |
| | 124 | Los acabados de piso en cocina son en baldosa o epóxicos industriales, antideslizantes y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 7) | X | | | |
| | 125 | Los acabados de muros de cocina son en baldosa o pintura epoxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección. (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 7) | X | | | |
| | 126 | El acabado de cielo raso de cocina permite la fácil limpieza y desinfección. (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 7) | X | | | |
| | 127 | La cocina cuenta con media caña en las uniones piso-muro, muro-muro y muro-techo (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 7) | | X | |  |
| | 128 | Debe contar con un lavamanos de accionamiento no manual de conformidad con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013, artículo 6, numeral 6, ítem6, 3. | | X | |  |
| Cocina | 129 | Los muros de mesones para manipulación de comida y estructuras de almacenamiento de comida están con superficies de fácil limpieza y desinfección (tanto en la parte superior como inferior) (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 9) | X | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 130 | Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas. (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 7) | | X | |  |
| | 131 | Las puertas de cocina deben ser de fácil limpieza y desinfección, superficies no porosas, garantizando hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas | X | | | |
| | 132 | La cocina cuenta con adecuada iluminación (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 6) | X | | | |
| | 133 | Los aparatos de iluminación están protegidos para evitar contaminación en caso de rotura (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Artículo 7) | | X | |  |
| | 134 | El espacio donde se ubica la cocina se encuentra con adecuada ventilación (natural o artificial), garantizando el flujo de aire desde el interior hacia el exterior, este puede ser a través de elementos mecánicos, ductos, extractores y/o campanas | X | | | |
| | 135 | Los tomacorrientes tienen protección de interruptor para circuitos con pérdida a tierra - GFCI. | | X | |  |
| Comedor | 136 | Los acabados de piso en Comedor deben ser impermeables, no porosos, en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados. | X | | | |
| | 137 | Los acabados de muros de Comedor deben ser superficies lisas, no porosas y de fácil limpieza y desinfección. | | X | |  |
| | 138 | El acabado de cielo raso o cubierta de Comedor permite la fácil limpieza y desinfección. | | X | |  |
| | 139 | El comedor cuenta con adecuada iluminación | X | | | |
| | 140 | Los aparatos de iluminación están protegidos para evitar contaminación en caso de rotura | | X | |  |
| | 141 | El espacio donde se ubica el comedor se encuentra con adecuada ventilación natural, garantizando el flujo de aire desde el interior hacia el exterior. (Decreto 190 de 2004, art. 389) | X | | | |
| | 142 | La Despensa cuenta con sifón y rejilla para la evacuación de residuos líquidos en el piso | | | X | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Despensa | 143 | Los acabados de piso en Despensa son de fácil limpieza y desinfección, antideslizantes y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados | X | | | |
| | 144 | Los acabados de muros de Despensa son de fácil limpieza y desinfección | X | | | |
| | 145 | El acabado de cielo raso de Despensa permite la fácil limpieza y desinfección | X | | | |
| | 146 | La Despensa cuenta con media caña en las uniones piso- muro, muro-muro. | | | X | |
| | 147 | Los muros de mesones para manipulación de comida y estructuras de almacenamiento de comida están con superficies de fácil limpieza y desinfección (tanto en la parte superior como inferior) | | | X | |
| | 148 | Las ventanas y otras aberturas deben garantizar hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas. | | X | |  |
| | 149 | Las puertas de Despensa son de fácil limpieza y desinfección, no porosos, garantizando hermeticidad para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de vectores y plagas | | X | |  |
| | 150 | La Despensa cuenta con adecuada iluminación | X | | | |
| | 151 | Los aparatos de iluminación están protegidos para evitar contaminación en caso de rotura | | X | |  |
| | 152 | El espacio donde se ubica la despensa se encuentra con adecuada ventilación (natural o artificial), garantizando el flujo de aire desde el interior hacia el exterior, este puede ser a través de elementos mecánicos, ductos, extractores y/o campanas | X | | | |
| | 153 | Los tomacorrientes tienen protección de interruptor para circuitos con pérdida a tierra - GFCI. | | X | |  |
| Espacio para servicios primarios | 154 | Los acabados de piso en el Área de Servicios Primarios son en baldosa o epoxicos industriales, antideslizantes y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados. | X | | | |
| | 155 | Los acabados de muros en el Espacio para los Servicios Primarios son en baldosa o pintura epoxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección | X | | | |
| | 156 | El acabado de cielo raso en el Espacio para los Servicios Primarios cuenta permite la fácil limpieza y desinfección. | X | | | |
| | 157 | El Espacio para los Servicios Primarios cuenta con media caña en las uniones piso-muro, muro-muro y muro - techo. | | X | |  |
| | 158 | El Espacio para los Servicios Primarios cuenta con lavamanos. | X | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Espacio de alistamiento de personal | 159 | El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con acabados de pisos en buen estado y es antideslizante | | X | |  |
| | 160 | El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con acabados de muros en buen estado estucado y pintado general (pintura de esmalte hasta una altura de 1.20 m), libres de humedad | | X | |  |
| | 161 | El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con acabados de techo o cielo raso en buen estado libres de humedad | | X | |  |
| | 162 | El espacio destinado para el alistamiento de personal cuenta con adecuada ventilación natural o artificial | X | | | |
| | 163 | Las conexiones eléctricas se encuentran en buen estado y no están expuestas generando riesgos eléctricos a los funcionarios. | X | | | |
| | 164 | Los sistemas de iluminación son ahorradores | | | X | |
| | 165 | La iluminación es suficiente para desarrollar las actividades propias del espacio | | X | |  |
| | 166 | Los acabados de piso en el Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado son en baldosa o epoxicos industriales y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados | X | | | |
| | 167 | Los acabados de muros en el en el Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado son en baldosa o pintura epoxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección | X | | | |
| | 168 | El acabado de cielo raso en el Área Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado permite la fácil limpieza y desinfección. | | X | |  |
| | 169 | El Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado cuenta con poceta debidamente enchapada, con punto hidráulico, sifón y rejilla en piso o cárcamo de recolección de aguas servidas, con las dimensiones necesarias para su adecuada evacuación | | X | |  |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cuarto de basuras | 170 | Cuenta con cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos | X | | | |
| | 171 | El cuarto de basuras o la unidad móvil de almacenamiento es hermético (totalmente, incluir espacio bajo puerta y cualquier espacios en el que pueda ingresar vectores o animales) evitando el acceso y proliferación de vectores, insectos, roedores, animales domésticos y suciedad | X | | | |
| | 172 | El área o espacio debe tener paredes y pisos con superficies de fácil limpieza y desinfección | X | | | |
| | 173 | En caso de tener cuarto de basuras cuanta con punto hidráulico y desagüe cercano | X | | | |
| | 174 | El cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento cuenta con adecuada ventilación | X | | | |
| | 175 | La ubicación del cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos está aislada del sitio de preparación y almacenamiento de alimentos evitando riesgos de contaminación | X | | | |
| | 176 | El Área del cuarto de basuras o unidad móvil de almacenamiento central de residuos es suficiente para contener las canecas de almacenamiento de residuos sólidos | | X | |  |
| | 177 | En caso de que la Unidad Operativa genere residuos tipo hospitalario esta deberá contar con espacio físico independiente por tipo de residuo | | X | |  |
| Área de Lavandería | 178 | Los acabados de piso en el Área de Lavandería son de fácil limpieza y desinfección, antideslizantes y se encuentran en buen estado, sin fracturas ni vencimientos y debidamente emboquillados | | X | |  |
| | 179 | Los acabados de muros en el en el Área de Lavandería son en baldosa o pintura epoxica permitiendo la fácil limpieza y desinfección | | | X | |
| | 180 | El acabado de cielo raso en el Área de Lavandería permite la fácil limpieza y desinfección. | | | X | |
| | 181 | El Área de Lavandería cuenta con sifón y rejilla en piso o cárcamo de recolección de aguas servidas, con las dimensiones | X | | | |
| | 182 | La lavandería está dotada de instalaciones sanitarias, eléctricas e hidráulicas adecuadas para el lavado y planchado de ropa | X | | | |
| Tanque de agua | 183 | La edificación cuenta con tanque de almacenamiento de agua en material diferente a asbesto cemento | X | | | |
| | 184 | El o los tanques de almacenamiento de agua están debidamente protegidos con tapa que permita el ingreso para su lavado. | X | | | |
| | 185 | El o los tanques de almacenamiento de agua están ubicados en áreas de la edificación que permitan acceso para su inspección, lavado y desinfección | X | | | |
| | 186 | El o los tanques de almacenamiento de agua están conectados como mínimo con las redes de suministro de agua en cocina y baños | X | | | |
| | 187 | El o los tanques de almacenamiento de agua están Debidamente impermeabilizados y protegidos de infiltraciones de agua. | X | | | |
| | 188 | Cuenta con certificado de lavado de tanque con una vigencia de 6 meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007, | | X | | Certificado de lavado de tanques que indique la capacidad de almacenamiento |
| Otros | 189 | Si la edificación cuenta con servicio de gas propano, el lugar de la ubicación de las pipetas es aislado, ventilado y protegido de personas o agentes extraños que puedan causar indebida manipulación | X | | | |

# REPORTE DE MANTENIMIENTO - SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA

**FAGOR**

| | |
|---|---|
| # ORDEN SAT | |

| | |
|---|---|
| Preventivo | ☐ |
| Correctivo | ☒ |
| Instalacion | ☐ |
| Garantia Inst | ☐ |
| Garantia SAT | ☐ |
| Otro | ☐ |

| | |
|---|---|
| CLIENTE | Hogar Anciano |
| SUCURSAL | Saramita |
| DIRECCION | Fuenqaouga. |
| TELEFONO | 3112273540 |
| CONTACTO | Diana Tovar. |

| | |
|---|---|
| FECHA ENTRADA | 04/02/21 |
| HORA ENTRADA | 10:00AM |
| FECHA SALIDA | 04/02/21 |
| HORA SALIDA | 1:00 PM. |

| | |
|---|---|
| T. TRASLADO | |

| | |
|---|---|
| EQUIPO | Varios |
| MODELO | |
| SERIE | |
| UBICACIÓN | Cocina y lavanderia |

Tipo de Falla: Electrica ☐ Mecanica ☐ Electronica ☐ Hidraulica ☐ Gas ☐ Otro ☐ _____

Resumen de la falla: **LAVADORA LA35TPE**: cliente manifiesta que el equipo esta manchando la Ropa.
**SECADORA SR32**: Falla en Interceptor Trampa de Mota.
**ESTUFA CG6941**: No enciende un fuego Quemador.

Actividad realizada:
**LAVADORA LA35TPE**: Revision General, se realiza lavado Tambor y limpieza CUA Suministro Superior Jabones Secuencia todo en normalidad, se le comenta al cliente que el equipo no esta Generando las manchas mencionadas
**SECADORA SR32**: Se realiza Ajuste Interceptor trampa de mota el cual se encontraba suelto y no obturaba adecuadamente Funcionando OK.
**ESTUFA CG6941**: Ajuste Piloto Quemador fuego Inferior Izquierdo Funcionando OK
**NOTA**: Cotizar cuchillas Tajadora (Discos) y Dosificador Trasero Jabon Lavadora LA35TPE

**Repuestos**

| Cantidad | Codigo | Descripcion | Valor Total |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Firma cliente:

Sra Diana Tovar

Nombre: Diana Tovar 1049602473

Firma técnico SAT:

Nombre: Nilson Mayano

Escaneado con CamScanner

# REPORTE DE MANTENIMIENTO - SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA

**FAGOR**

| | |
|---|---|
| # ORDEN SAT | |

| | |
|---|---|
| Preventivo | ☐ |
| Correctivo | ☒ |
| Instalacion | ☐ |
| Garantía Inst | ☐ |
| Garantia SAT | ☐ |
| Otro | ☐ |

| | |
|---|---|
| CLIENTE | Hogar San Jose |
| SUCURSAL | Saramita. |
| DIRECCION | Fuyaguaga. |
| TELEFONO | 3218252993. |
| CONTACTO | Nubia Moya. |

| | |
|---|---|
| FECHA ENTRADA | 20/11/2020 |
| HORA ENTRADA | 10:30 AM |

| | |
|---|---|
| FECHA SALIDA | 20/11/2020 |
| HORA SALIDA | 1:45 PM. |

| | |
|---|---|
| T. TRASLADO | |

| | |
|---|---|
| EQUIPO | Varios |
| MODELO | Equipos |
| SERIE | |
| UBICACIÓN | Lavandería 7 cocina. |

Tipo de Falla: Electrica ☐ Mecanica ☐ Electronica ☐ Hidraulica ☐ Gas ☐ Ot ☐ _____

Resumen de la falla: ~~Sarten basculante~~ : Daño conmutador 7 luz Piloto voide. ~~Horno Combi~~ : Dano Pulsador Reaime plataforma ~~Estufa~~ : Un fuego no enciende. ~~Picadora~~ Sammic : Cambio de cuchillas Discos.

Actividad realizada: ~~Estufa~~ : Arreglo Piloto encendido de un fuego. (CG 9411) OK V.
~~Horno combi~~ : se deja directo sin Pulsador, cotizar Pulsador Reaime Plataforma. (VPB101) Funcionando OK V.
~~Basculante~~ : cotizar cambio conmutador de funciones 7 Luz Piloto voide, Piloto Gas (SB6910)
~~Lavadora~~ : Cambio Correa (LLA39TP5) funcionando OK V.
~~Picadora~~ : cotizar Juegos de cuchillas Discos (3) (Sammic GA-300)

**Repuestos**

| Cantidad | Codigo | Descripcion | Valor Total |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Firma cliente:

Nombre: Ina Nubia E Moya 38.354.835

Firma técnico SAT:

Nombre: Nilson Mogano.

Escaneado con CamScanner

# REPORTE DE MANTENIMIENTO - SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA

**FAGOR**

| | |
|---|---|
| # ORDEN SAT | |

| | |
|---|---|
| CLIENTE | Hogar Santiago |
| SUCURSAL | Santa Mitad. |
| DIRECCION | Fusagasuga |
| TELEFONO | 3218252993 |
| CONTACTO | Nubia Moya |

| | |
|---|---|
| FECHA ENTRADA | 10/08/20 |
| HORA ENTRADA | 11:40 pm. |
| FECHA SALIDA | 10/08/20 |
| HORA SALIDA | 8:15 pm. |
| T. TRASLADO | |

- Preventivo [X]
- Correctivo [ ]
- Instalacion [ ]
- Garantia Inst [ ]
- Garantia SAT [ ]
- Otro [ ]

| | |
|---|---|
| EQUIPO | lavandoira |
| MODELO | FAGOR |
| SERIE | SR-28 |
| UBICACIÓN | LA-35 TPE |

Tipo de Falla: Electrica ☐ Mecanica ☐ Electronica ☐ Hidraulica ☐ Gas ☐ Otr ☐ _____

Resumen de la falla: Mantenimiento Preventivo de lavadora LA35TPE Secadora SR/28 y Secadora FAGOR GREEN EVOLUTION.

Actividad realizada:

Limpieza General equipos, lubricación Piezas Mecánicas. Revisión electrica, Revisión de Equipos en trabajo.

* Lavadora LA35TPE (Pendiente. Cambio Correa por desgaste.

* Secadora GREEN EVOLUTION (Presenta ruido Estructural Normal por deterioro).

**Repuestos**

| Cantidad | Codigo | Descripcion | Valor Total |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Firma cliente:

Hna. Nubia E Moya

Nombre: 35.354.825

Firma técnico SAT:

Nombre: Nilson Mayang.

Escaneado con CamScanner

HORELA INDUSTRIAL

# REPORTE S-TEC

314-3440396
serviciotecnicohorela@gmail.com

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cliente:** | DOMINICAS HIJAS DE NTRA SRA DE NAZARETH | | | **Tipo de Servicio** | |
| **Sede:** | HOGAR SAN JOSE SARAMITA - FUSAGASUGA | | | Preventivo | **X** |
| **Direccion:** | Calle 22 36 A -25 B. La Venta Fusagasuga | | | Correctivo | |
| **Telefono:** | (601)8670796 | | | Instalacion | |
| **Contacto:** | HNA ANABELLI CADENA | | | Garantia | |
| **Cargo:** | | | | Otro | |
| **Equipo:** | **COCINA - HORNOS - REFRIGERACION - LAVAVAJILLAS - LAVANDERIA** | | | **Tipo de Anomalia** | |
| **Modelo:** | VARIOS | | | Electrica | x |
| **Marca:** | NACIONAL - FAGOR - SAMMIC - CHALLENGER - ASBER | | | Electronica | x |
| **Serial:** | | | | Hidraulica | x |
| **Ubicación:** | COCINA - LAVADO DE VAJILLA - ALMACENAMIENTO - LAVANDERIA | | | Mecanica | x |
| **Fecha de inicio** | 04/02/2022 | **Fecha Finalizacion** | 04/02/2022 | Gas | x |
| | D D M M A A | | D D M M A A | Otro | x |

| **Descripcion de la Anomalia** |
|---|
| Mantenimiento preventivo de equipos, se realiza limpieza, ajuste, lubricacion y puesta a punto de equipos gastronomicos, refrigeracion, lavado de vajilla, lavanderia y complementario. |
| * Todos los equipos se dejan operando normalmente, |

**Actividad Realizada**

| |
|---|
| **SECADORA SR-35 MP G (nueva): *** Se realiza revision electrica, mecanica y de funcionamiento, se encuentra alto nivel de acumulacion de mota, se recomienda hacer mtto preventivo de manera periodica.<br>* Se encuentra desgaste en correa de transmision, se sugiere prever cambio. |
| **SECADORA SR-35 MP G:** Se realiza revision electrica, mecanica y de funcionamiento, se encuentra alto nivel de acumulacion de mota, se recomienda hacer mtto preventivo de manera periodica. |
| **LAVADORA LA-35 TP E:** Se encuentra tapa de cuadro eléctrico fuera de su posición al parecer por intervención de personal externo a HORELA INDUSTRIAL, se recomienda que al realizar alguna intervención se dejen todos los paneles y elementos en su lugar con su respectiva tornillería.<br>* Se realiza cambio de caja de colector de entrada.<br>* Se realiza cambio de 6 amortiguadores que se encontraban deteriorados.<br>* Se encuentra acumulación de mota y suciedad en partes eléctricas y mecánicas del equipo así como presencia de oxido en la parte inferior del equipo, se recomienda tener especial cuidado en las jornadas de aseo de la lavandería para evitar llegada de agua a zona delicadas del equipo. |
| **PROCESADOR DE VEGETALES**: Se realiza revision genral, se encuentra alta acumulacion de comida en los discos de corte.<br>* Se debe realizar cambio de discos y cuchillas ya que presentan alto desgaste y deformacion. |
| **COCINA A GAS 4 FUEGOS CON HORNO:** Se recomienda realizar cambio de 2 pilotos por desgaste<br>* Se encuentra acumulacion de suciedad y plagas al interior del equipo. |
| **SARTEN BASCULANTE:** Se encuentra en buen estado general, se realiza limpieza y puesta a punto.<br>* Se encuentra acumulacion de plagas al inteiror del equipo. |

**ESTUFA ENANA:** Se encuentra en buen estado general, se realiza limpieza y puesta a punto.

**EQUIPOS DE REFRIGERACION Y CONGELACION:** Se encuentra alto nivel de acumulacion de grasa en unidades condensadoras, se realiza limpieza y desincrustacion de las mismas, equipos en buen estado general y funcionando normalmente

**LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL:** Se realiza revision genera, se hace cmabio de arbol de lavado, manguera de desague, camara presostato, empalem de camara, juntas de camara, se hacen pruebas de operación y se ajustan paneles exteriores ya que se encontraban si la tornilleria propia para su ajuste.

**LICUADORAS INDUSTRIALES:** Se realiza mantenimiento general, se ajustan clavijas de conexión.
* Se encuetra desgaste en rodamientos, se sugiere hacer cambio de los mismos.

**PELADORA DE PAPAS:** Equipo en buen estado general, se realiza reviosn electrica y mecanica.

**HORNO COMBI:** Se encuentra en buen estado general y de funcionamiento.
* Se debe cambiar lampara de camara.
* Se ecnuentra dañada la zonda de camara, aunque no representa unproblema para su operación normal ya que es un accesorio, se sugiere hacer cambio de la misma.

**REPUESTOS**

| CANT | CODIGO | DESCRIPCION | INSTALADO | PENDIENTE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 12141069 | CORREA POLY V 2489J8 (Secadora) | | X |
| 1 | | DISCO MEDIA LUNA | | X |
| 1 | FCE 4mm | DISCO JULIANA | | X |
| 1 | | DISCO CORTE | | X |
| 2 | U322118000 | PILOTO COMPLETO 100.062 (Esfufa) | | X |
| 1 | R663013000 | LAMPARA 10W-12V (Horno) | | X |
| | T823009000 | CONJUN. SONDA NUCLEO 6 PUNT (Horno) | | X |
| 6 | 12024980 | AMORTIGUADOR RD10FK 140N SUSPA | X | |
| 1 | 12161198 | COLECTOR WRAS COMPLETO | X | |
| 1 | 12024473 | MANGUERA DESAGÜE | X | |
| 1 | 12024350 | CÁMARA PRESOSTATO | X | |
| 3 | 12009873 | JUNTA TÓRICA 16.01x10.77x2.62 | X | |
| 1 | 12024157 | EMPALME PRESOSTATO | X | |
| 1 | 12023699 | ÁRBOL DE LAVADO | X | |
| | | | | |

**Firma de Cliente**

**Nombre: HNA ANABELLI CADENA**

**Cargo:**

**Firma del Técnico**

**Nombre**: Ronald Torres Peña.

| **Hora de Ingreso** | 07:30:00 a. m. | **Hora de Salida** | 06:30:00 p. m. |
|---|---|---|---|

# CERTIFICADO N. 016800 ORDEN DE SERVICIO No. 028357

Compañía especializada en el Control Integrado de Plagas, Higienización de tanques de agua, asesoría y acompañamiento para empresas de alimentos en sistemas de calidad, inocuidad, capacitación y salud ocupacional, debidamente constituida por acto legal de 2018 y Concepto Sanitario favorable vigente de la autoridad sanitaria, para prestar servicios de asesoría, control integrado de plagas e Higienización de tanques de reserva de agua potable.

## CERTIFICA QUE:

**DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH - HOGAR SARAMITA FUSAGASUGA**

## HOGAR SARAMITA FUSAGASUGA

**Identificado con NIT 860007392-4**
**Ubicación en FUSAGASUGA - CUNDINAMARCA**
**En la dirección CALLE 22 N. 36 -A 25 BARRIO LA VENTA**
**En la Fecha 29-dic-22**

Realizo por intermedio de BIOCONTACTO AMBIENTAL SAS, proceso de CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS dentro de su programa de gestión de inocuidad y concepto moderno de control de vectores, siguiendo los lineamientos estipulados para empresas y los propios para empresas controladoras de plagas decreto 1843/1991), de acuerdo con la ficha técnica que a continuación se reseña:

**ATONIT 5 EC (LAMDACIHALOTRINA 5 CC X L.S.) CATEGORIA TOXICOLOGICA III USO SALUD PÚBLICA, LOTE 210110 / FAB: 01/21 FV: 01/24 RGSP-198-2003**
**DISPOSITIVOS NO TOXICOS**

La presente se expide luego de realizar los servicios estipulados.

**Cordialmente,**

BIOCONTACTO AMBIENTAL SAS NIT 901170593-2

**JUAN DAVID CRUZ**
**Jefe De Operaciones**
**Celular 310 722 31 96**
**PBX (1) 4031134/ 7368491**

**CERTIFICADO N. 016801** **ORDEN DE SERVICIO N. 028359**

Compañía especializada en el Control Integrado de Plagas, Higienización de tanques de agua, asesoría y acompañamiento para empresas de alimentos en sistemas de calidad, inocuidad, capacitación y salud ocupacional, debidamente constituida por acto legal de 2018 y Concepto Sanitario favorable vigente de la autoridad sanitaria, para prestar servicios de asesoría, control integrado de plagas e Higienización de tanques de reserva de agua potable.

## CERTIFICA QUE:

**DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH/ HOGAR SARAMITA FUSAGASUGA**

**HOGAR SARAMITA FUSAGASUGA**

**Identificado con NIT 860.007.392-4**

**Ubicación en FUSAGASUGA - CUNDINAMARCA**

**En la dirección CALLE 22 N. 36 A 25 BARRIO LA VENTA**

**En la Fecha 29 de diciembre de 2022**

Realizo por intermedio de BIOCONTACTO AMBIENTAL SAS, proceso de LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES PARA RESERVA DE AGUA POTABLE dentro de su programa de gestión de inocuidad y concepto moderno de control de vectores, siguiendo los lineamientos estipulados para empresas y los propios para empresas controladoras de plagas decreto 1843/1991), de acuerdo con la ficha técnica que a continuación se reseña:

**HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%. 200 ppm 4 ml x LS LOTE A 210 FF 0821 FV 0823 RGSP N/A**

La presente se expide luego de realizar los servicios estipulados.

**Cordialmente,**

**JUAN DAVID CRUZ**
**JEFE DE OPERACIONES**
**Celular 3107223196**
**PBX 601 7046658**