

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

Por: JOHANNA CAROLINA CAMERO ARIAS

Comedor Comunitario – Cocina Popular Perseverancia Localidad Santa Fe
Contrato: 9333/2024

Secretaria de integración social Comedores comunitarios Bogotá D.C.
2024

INTRODUCCIÓN

Los equipos deben garantizar su debido uso durante su uso para conformidad de los colaboradores y profesionales dentro de la unidad operativa en este sentido se da oportuna y certera prevención tanto predictiva como correctiva en cuanto al mantenimiento de equipos dentro del UNIDAD PERSEVERANCIA contando con el debido cronograma de revisiones o arreglos de los equipos según su HV respectiva.

Encontrar y corregir los problemas menores antes de que estos provoquen fallas. El mantenimiento preventivo puede ser definido como una lista completa de actividades, todas ellas realizadas por; usuarios, operadores, y mantenimiento. Para asegurar el correcto funcionamiento de equipos de cocina y de oficina.

OBJETIVO GENERAL

Lograr con el mantenimiento, mejoramiento y control de todos los trabajos realizados la conservación en condiciones óptimas de funcionamiento de los equipos e instalaciones, asegurando su rendimiento y prestaciones durante toda su vida útil y en consecuente reduciendo las posibles averías y fallos e Incidentes de trabajo provocados por el mal estado de los mismos.

1. Propósito Y Alcance

El propósito del presente documento es describir las operaciones de mantenimiento de los equipos e instalaciones del Comedor Comunitario Perseverancia al fin de garantizar su correcto funcionamiento.

Las CC Perseverancia referidas son:

- Equipo de cocina
- Equipo de computo
- Extractores de aire
- Arreglos locativos
  - Eléctricos
  - Gas
  - Agua
  - Paredes y pisos.

2. DEFINICIONES

❖ **Mantenimiento preventivo:**

Operaciones planificadas para evitar el deterioro o mal funcionamiento de los equipos e instalaciones

❖ **Mantenimiento correctivo:**

Operaciones encaminadas a la sustitución o reparación de un equipo o cambio en una instalación, cuando éstas se rompen, deterioran o inutilizan.

3. RESPONSABLES

Coordinador administrativo
Operarios manipuladores de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

5. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este programa es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos de almacenamiento, 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.
Esto es válido para los aspectos de seguridad laboral, continuidad productiva y sin duda el más importante, poder asegurar certeramente la inocuidad del producto. Un objetivo específico de este manual, es la elaboración de un cronograma mensual de todas las actividades concernientes al trabajo de mantenimiento preventivo, el cual quedara en la planilla deregistro. Para el caso de ocurrencia de fallas, se considera un plan de acción de mantenimiento correctivo, en el que se describe la forma de operar en tal caso y como debe quedar registrada esta actividad.

5.1 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

6. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

6.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenciones aplicara para los comedores escolares para la ejecución del

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

6.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

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

6.1.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores. La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a las visitas de supervisión en campo y se realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico del centro poblado o del municipio, además se dejaran las observaciones a los responsables de los puntos de atención a fin de que se informe a tiempo la deficiencia del equipo y sea posible prevenir su deterioro. Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido en el anexo, El comedor tendrá en cuenta
el reporte de anomalías o fallas presentadas en los equipos un formato de registro al igual que el reporte de la reparación realizada.

6.1 PESAS Y BALANZAS:

El mantenimiento y calibración de las básculas de los comedores se hará cada vez 6 meses. 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 los manipuladores al igual que en el formato de mantenimiento correctivo.

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMEDOR PERSEVERANCIA 2025

EQUIPO	dic-24	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25
NEVERA REFRIGERADOR					
NEVERA CONGELADOR					
ESTUFA 4 PUESTOS					
ESTUFA 1 PUESTO					
LICUADORA INDUSTRIAL					
LICUADORA PEQUEÑA					
COMPUTADOR					
BASCULA					

ESTUFA	SEMESTRAL
LICUADORA	SEMESTRAL
BASCULA	VERIFICACION ANUAL
BALANZA	VERIFICACION ANUAL
GRAMERA	SEMANAL
REFRIGERADORES	SEMESTRAL
CONGELADORES	SEMESTRAL
EXTINTORES	ANUAL
ANQUE DE ALMAC	SEMESTRAL
COMPUTADORES	BIMENSUAL
FUMIGACION	ANUAL

6.1.1 GRAMERA



UBICACION	• Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos queemitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo.
LIMPIEZA	• La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo oaño suave. • Secar el plato con papel absorbente o un paño seco. • Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en elfuncionamiento, registrar el problema detectado.
USO DE LAMAQUINA	• Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de lagramera. • Bajar el producto pesado. • calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	• Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera, esté en buen estado. • Comprobar la estructura general del equipo. • Verificar que los botones o interruptores de control, los cierres mecánicos, estén montados firmemente y su señalación o identificación sea clara.

	• Confirmar que los elementos mecánicos de ajuste – tuercas,tornillos, etc. • Se encuentren ajustados y en buen estado. • Revisar que los conectores eléctricos no presenten grietas o rupturas. • Comprobar que están unidos correctamente a la línea. • No exceder su capacidad máxima, porque puede alterar la gramera. • Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles y pantallasde medición. • Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando seanecesario. • Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas: • calibrar la gramera con los patrones de calibración para este tipo deequipo. • Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica • Frecuencia: Diaria
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviara mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.

6.2.2. UNIDADES DE REFRIGERACION Y CONGELACIÓN NEVERAS, REFRIGERADORES, ONGELADORES)



UBICACION	• Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (15cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad. • El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud. • Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayorconsumo de electricidad. • Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperaturapuede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajarmás Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana niveladaya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejaráentrar aire caliente. • Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7,5 cm) en la parte superior y los costados, y • ¼" (0,64 cm) de espacio entre electrodomésticos.
LIMPIEZA	• Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso delimpieza. • Humedecer con un paño las paredes del equipo. • Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litrode agua agregar 20gr de detergente. • Con una sabrá esparcir la solución de detergente restregando lasparedes hasta retirar completamente la mugre fijada. • Retirar las partículas de detergente con el paño húmedo asegurándose que todo el detergente se elimine. • Preparar solución desinfectante empleando 4 mililitros de vinagre ohipoclorito de sodio al 5.25 ppm, por cada litro de agua. • Esparcir con un trapo húmedo la solución preparada y secar.

USO DE LA MAQUINA	• Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador. • Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	• Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estiloy se dañe el equipo definitivamente. Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla. • Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor. -La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques. El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual. Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión. Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de subenfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anal. Se realiza anual, limpiar y re pintar cualquier área que demuestre signos de corrosión, examinar y limpiar los tubos del condensador para saber si es necesario cambiar, examinar y limpiar el serpentón del condensador, utilizar una prueba no destructiva para los tubos del evaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. • Desconectar el cable de alimentación eléctrica. • Verificar la posición donde se encuentra instalado el condensador. Los fabricantes lo colocan principalmente en la parte inferior y en la parte trasera del equipo. Algunos refrigeradores lo tienen instalado en la parte superior. • Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). • Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. • Reinstalar la cubierta utilizar una aspiradora dotada de un cepillo de succión. Recorrer toda la superficie del condensador para retirar la

	suciedad o el polvo acumulado. Verificar que tanto la superficie delos tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento). • Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica. calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual. Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión. Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el subenfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de subenfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anal. Se realiza anual, limpiar y re pintar cualquier área que demuestre signos de corrosión, examinar y limpiar los tubos del condensador para saber si es necesario cambiar, examinar y limpiar el serpentón del condensador, utilizar una prueba no destructiva para los tubos del evaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. • Desconectar el cable de alimentación eléctrica. • Verificar la posición donde se encuentra instalado el condensador. Los fabricantes lo colocan principalmente en la parte inferior y en la parte trasera del equipo. Algunos refrigeradores lo tienen instalado en la parte superior. • Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). • Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. • Reinstalar la cubierta utilizar una aspiradora dotada de un cepillo de succión. Recorrer toda la superficie del condensador para retirar la suciedad o el polvo acumulado. Verificar que tanto la superficie delos tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento). • Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.

6.2.2. ESTUFAS INDUSTRIALES A GAS



UBICACION	La estufa se debe ubicar en un lugar seguro libre de monóxido de carbono.
LIMPIEZA	Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, apague todos los quemadores. Su limpieza se realizará con una esponjilla, jabón y un paño húmedo.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Realizar revisión de tuberías y gas o domésticos, para evitar fugas oescapes de gas. Revisar que se encuentren en buen estado y funcionamientos quemadores, perillas, grillas, y demás partes de la estufa. Revisar la llama que siempre se encuentre azul. Revisar que la llave de seguridad del gas mantenga cerrada siempre ycuando no se haga uso de la estufa. Revisar la instalación interna para el suministro de gas. Verificar el adecuado funcionamiento del gas o domésticos que seencuentran instalados. Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados el gas o domésticos. Válvulas: comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas,vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques. Quemadores: verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambredelgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento. Base y tornillería: vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es asícorríjalos
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño decualquiera de sus partes se tomará medidas correctivas como el cambio de sus partes o se hará cambio de esta por una nueva.

6.2.3. LICUADORAS

UBICACION	Se debe ubicar en un espacio libre de elementos peligrosos o inflamables.
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza de cuchilla, caucho, vaso y base de con una esponja y jabón para retirar la mugre.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Se debe tener un uso correcto de la máquina. Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que componen lalicuadora.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva.



6.2.2. OLLAS EXPRESS

UBICACION	Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación.
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjillajabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Manijas: vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas. Cierre la tapa: vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento. Empaque: revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado. Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la olla. Sustitúyalo en caso de falla.



MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la olla exprese no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva.

6.2.6 TERMOMETRO



UBICACION	El termómetro se ubicará en un lugar seguro alejado de vibraciones, emisiones de calor y ondas electromagnéticas.
LIMPIEZA	Limpie y desinfecte el punzón del termómetro después de cada uso. Después de lavar el punzón, desinfecte con una solución o con un paño desinfectante. Deje secar al ambiente.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Almacene el termómetro en un estuche limpio y desinfectado. El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante. Para los termómetros de punzo, recuerde revisar y cambiar las baterías rutinariamente. Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento. Inserte el termómetro lo suficiente para cubrir el sensor. Evite las bolsas de grasa en la carne y tocar los huesos. Espere que el indicador se detenga (alrededor de 15 segundos) y luegolea la temperatura. Inserte el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido. Limpie y desinfecte el punzo antes de insertarlo en el siguiente alimento. Utilice el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Si el termómetro no se puede ajustar, descontinué su uso. Se debe aclarar el uso de termómetro de manera adecuada.

6.2.6 EQUIPOS DE CÓMPUTO



UBICACION	Se ubicará en los sitios adecuados en donde no haya ningún tipo de humedad y en donde se garantice la estabilidad energética.
LIMPIEZA	• Utiliza un paño suave, ligeramente húmedo y sin pelusa. Evita el exceso de humedad en las rendijas. • Nunca utilices disolventes ni abrasivos. • Si la caja está muy sucia, pasa el paño con alcohol isopropílico por toda la caja, para quitar las partes con mayor suciedad. En los pliegues y tornillos, utiliza un bastoncillo de algodón o un palillode dientes, así puedes quitar manchas de lugares a los que la franelano llega.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	• Desfragmentar los discos duros • Realizar respaldos de los datos almacenados. • Instalar las actualizaciones de seguridad de nuestro sistema operativo. • Mantener nuestras aplicaciones actualizadas. • No instalar software inestable o de dudosa procedencia. • Navegar la web de manera responsable. • Limpiar nuestros datos de navegación cada cierto tiempo. • Instalar alguna herramienta antimalware y hacer un scan periódicamente. • Administrar los programas que inician con el sistema y remover los que sean innecesarios. • Monitorear el consumo de recursos de las aplicaciones para saber cuándo es necesario un upgrade de nuestro hardware. • Vaciar la papelera de reciclaje, por más tonto que parezca.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Hardware es la reparación o el cambio que se le hace a algún componente de la computadora cuando se presenta una falla. Esté mantenimiento consiste en una pequeña soldadura de la tarjeta de vídeo, etc. o simplemente en el cambio total del Monitor o un Mouse, etc. Corrige la falla que presenta nuestra computadora, pero como su nombre lo indica este es no planeado, quiere decir que la falla aparececuando no se espera, a veces ni origen sabemos de esta falla presentada. Cuando necesario realizarlo en el mismo momento que presenta el problema, puedes resolver el conflicto y si no es urgente lo dejas para después y la computadora está bien, pero con esa pequeña falla. El Mantenimiento Correctivo de Software tiene como principal objetivo subsanar los fallos detectados en el sistema y asegurar que éstos no hanproducido incoherencias en la integridad en los datos, es decir, que cuando algún programa presenta alguna falla este mantenimiento repara el problema y de alguna manera evita o por lo menos intenta evitar que la falla vuelva a surgir. Por ejemplo, cuando se te cierra el programa y no se guarda nada de lo que hiciste, es muy probable que necesite actualizarse o que no esté bien instalado, es ahí cuando entra el Sistema Correctivo de Software.

6.2.7 IMPRESORA



UBICACION	Se ubicará en los sitios adecuados en donde no haya ningún tipo de humedad y en donde se garantice la estabilidad energética
LIMPIEZA	Quita la bandeja de papel para ubicar los rodillos de papel en una impresora de inyección de tinta, Ubica los rodillos de papel que están en el panel de acceso en una impresora láser Humedece un paño limpio con un poco de agua, Gira los rodillos mientras les pasas un paño para limpiar toda la superficie., Cierra la impresora e imprime una página de prueba para ver si funciona Abre la Impresora y quita el cartucho de tinta, Coloca el cartucho con las boquillas hacia abajo en un bol con agua tibia, Quita el cartucho cuando veas que la tinta empiece a fluir hacia el agua, Seca el cartucho con un paño limpio y déjalo reposar por 10 minutos, Reemplaza el cartucho e imprime una página de prueba.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Primeramente, desconectamos la impresora del PC y de la fuente de electricidad y la ubicamos en una superficie sólida y cómoda para trabajar. Una vez ubicada la impresora en el área de trabajo, procedemos a limpiar con un paño seco todo el polvo que se encuentra en la parte exterior y en los cables de alimentación de energía o de conexión con el PC. Si la impresora está manchada o tiene mucho sucio acumulado, podemos utilizar un paño humedecido con agua o alcohol isopropílico para retirar la suciedad y dejar la carcasa de la impresora en perfecto estado. Secamos el exceso de humedad de la carcasa y ya estamos listos para realizar una limpieza interna de la impresora. Comenzamos abriendo la tapa de la impresora y con la ayuda de un pincel y de un paño húmedo, retiramos el exceso de polvo y de tinta del interior, con mucho cuidado de no forzar ninguna parte del mecanismo de la impresora ya esté muy delicado. Podremos observar los rodillos que guían al papel, allí se acumula mucho polvo que retiraremos con cuidado. en seguidamente, retiramos el cartucho de tinta, la cinta (si es una impresora matriz) o el tóner (si es impresora láser) y limpiamos con el pincel el polvo acumulado en los soportes de estos y en los rodillos que guían los cabezales de impresión.

	Una vez libre de polvo el interior de la impresora, empezamos a limpiar los cabezales de impresión. Como esta es una operación delicada, se debe hacer con mucho cuidado. Si la impresora es de matriz, sólo colocaremos el cabezal que sostiene las agujas de impresión en un depósito con alcohol isopropílico por unos minutos, lo sacamos del depósito y lo limpiamos suavemente con un paño limpio, suave y seco con mucho cuidado de no descalibrar las agujas del cabezal. Si tenemos una impresora de inyección de tinta, procedemos demanera similar, con la diferencia que es recomendable sacar elcartucho de tinta y sumergirlo también en alcohol para liberarlo deobstrucciones de tinta seca. Luego, lo secamos con una servilleta depapel o con un paño suave y seco. De ser posible, es recomendable cambiar el cartucho o recargarlo, sobre todo si está a punto deagotarse, para evitar que se sobrecargue el trabajo de la impresora Una vez limpios los cabezales, sólo resta aceitar la barra en donde sedesplaza el carro de impresión (es decir, la barra plateada donde semueve el cartucho de tinta o el cabezal de impresión). Para realizar estatarea, procedemos a humedecer un paño seco con aceite del tipo 3 en1 y frotamos con cuidado la barra plateada hasta observar que cuentacon una película lubricante, que facilitará el trabajo de impresión y laprotegerá de efectos abrasivos. En seguidamente, procedemos a colocar la cinta de impresión, los cartuchos de tinta o el tóner y cerramos la impresora, finalizando así elproceso de limpieza física
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cambio de cartucho cuando esto sea necesario, como también elcambio de la impresora por desgaste de las piezas físicas de la impresora.

6.2 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, Restaurantes, y Bodegas de Almacenamiento quienes serán los primeros en conocer por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios. Una vez identificadas las anomalías, se informará al supervisor de zona y este a su vez al servicio técnico del municipio para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

6.3 DEFINICION DE CALIBRACION

IMPORTANCIA de medida, o por los valores representados por una medida materializada o material de referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procediendo a su ajuste o expresando esta correspondencia por medio de tablas o curvas de corrección. Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar). Con la calibración se busca mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

7.4.1 PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son: 20 • Realizar la calibración de un nuevo instrumento. Se debe tener en cuenta que es importante que las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento cuenten con los equipos (termómetros y balanzas).

- Se ha agotado un periodo de tiempo específico
- Se ha agotado un cierto volumen de uso (horas de trabajo).
- Cuando un instrumento ha recibido un golpe o vibraciones fuertes que pueden haber causado que este se descalabre.
- Cambios de temperatura
- . Siempre que las observaciones obtenidas sean cuestionables.

Anexos

- **Inventario equipo**
- **Hojas de vida maquinaria**
- **Cronograma de mantenimientos**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	20/06/2017	
MARCA	CONGELADOR – HORIZONTAL CHALLENGER Dual 535 Litros CH396 Blanco	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
MODELO	CH396	
CAPACIDAD	535 LITROS	
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA	
SEGURIDAD	➢ No exceda la capacidad ➢ Mantener limpio ➢ No utilizar objetos cortopunzantes para desprender alimentos. ➢ No adicionar agua caliente. ➢ Descongele con antelación para limpieza.	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**
COMPRA	20/06/2017
MARCA	NEVERA VERTICAL DE DOS FUENTES (dual) – TERMO FRIO
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO
CAPACIDAD	LITROS
UBICACIÓN	AREA FRIA – BODEGA
SEGURIDAD	➢ No exceda la capacidad ➢ Mantener limpio ➢ No utilizar objetos cortopunzantes para desprender alimentos. ➢ No adicionar agua caliente. ➢ Descongele con antelación para limpieza.





FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
25 OCTUBRE 2024	Mantenimiento. Preventivo y limpieza	JOHANNA CAMERO RESPONSABLE DEL SERVICIO

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**LICUADORA INDUSTRIAL**	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
COMPRA	15/10/2017	
MARCA	GENERICA	
CAPÁCIDAD	25 LTS	
VOLTAJE	110 V	
DIMENSIONES	40 CM ANCHO X 120 CM ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRE ALISTAMIENTO PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ Utilizar con tapa, asegurar bloqueo vertical. ➢ No introducir elementos diferentes de alimentos cuando este encendida. ➢ Lavar desconectada. ➢ No prender vacía. ➢ Adicionar líquidos, prender y adicionar sólidos.	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON**	
COMPRA	WATERPROOF	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
AUTOCALIBRACION	SI	
RANGO	−50.0 A 220 C	
PRECISION	0.3C (−20º 90C) 0.4% fe	
UBICACIÓN	BODEGA	
SEGURIDAD	➢ Mantener lugar seco.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**LICUADORA CASERA**	
MARCA	SAMURAI OPTIMIX	
CAPÁCIDAD	2 LTS 2 VELOCIDADES	
VOLTAJE	500 WTT	
UBICACIÓN	AREA DE PRE ALISTAMIENTO PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ Utilizar con tapa. ➢ No introducir elementos diferentes de alimentos cuando este encendida. ➢ Lavar desconectada. ➢ No prender vacía.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIA	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**BALANZA PESO PERSONAS**	
MARCA	GOAL BRICOL	
MATERIAL	VIDRIO	
CAPÁCIDAD	MAX 150KG D 0.1KI	
FUNCIONAMIENTO	BATERIAS	
REFERENCIA	QE-2003B	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
SEGURIDAD	➢ Frágil ➢ Mantener limpio.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

Fundación Alimentando Sueños
NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**GRAMERA**	
MARCA	PREMIER	
MATERIAL	PLASTICO – POLIMERO	
CAPÁCIDAD	3K	
FUNCIONAMIENTO	DIGITAL 110V O BATERIAS	
DIMENSIONES	12 CM LARGO X 8CM ANCHO X 5CM ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ No exceda el peso de la gramera. ➢ Mantenga limpia y seca la bandeja. ➢ Coloque la superficie firme. ➢ No sumerja.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEGÚN NECESIDAD	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**BASCULA**	
MARCA	IMT	
MATERIAL	ACERO	
CAPÁCIDAD	300 KG	
FUNCIONAMIENTO	110V	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ No exceda el peso de la báscula. ➢ Mantenga limpia y seca la bandeja. ➢ Coloque la superficie firme. ➢ No sumerja en agua.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEGÚN NECESIDAD	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**OLLA A PRESION**	
MARCA	UNIVERSAL	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
CAPÁCIDAD	25 LIT	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ No exceda la capacidad de la olla. ➢ Mantenga limpia. ➢ Lavar después de cada uso.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**OLLA A PRESION**	
MARCA	UNIVERSAL	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
CAPÁCIDAD	8 LIT	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ No exceda la capacidad de la olla. ➢ Mantenga limpia. ➢ Lavar después de cada uso.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL 40**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	4 PUESTOS QUEMADOR – 2 PUESTOS DE FREIDORA	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	230 LARGO 90 ANCHO 40 ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ Mantener limpia las estufas en ausencias prolongadas, es recomendable cerrar la llave de paso a gas. ➢ El buen estado de la llama (estable y azul) asegura que se está produciendo una buena combustión. ➢ Evitar que se apague la llama mientras se cocina. ➢ Si se llega a detectar olor a gas cerrar las llaves de inmediato de abastecimiento e informar al técnico.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL 40**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	1 PUESTO QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	80 LARGO 80 ANCHO 40 ALTO	
UBICACIÓN	AREA DE PRODUCCION	
SEGURIDAD	➢ Mantener limpia las estufas en ausencias prolongadas, es recomendable cerrar la llave de paso a gas. ➢ El buen estado de la llama (estable y azul) asegura que se está produciendo una buena combustión. ➢ Evitar que se apague la llama mientras se cocina. ➢ Si se llega a detectar olor a gas cerrar las llaves de inmediato de abastecimiento e informar al técnico.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

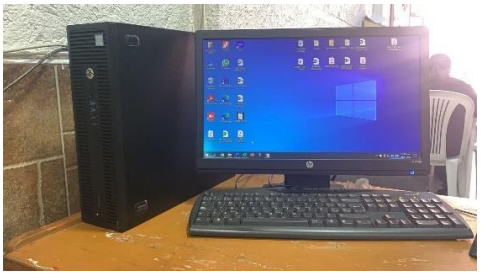
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136−1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**COMPUTADOR**	
PC	HP	
PANTALLA	HP W1943SB	
REFERENCIA	HPLV1911	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
ESPECIFICACION	➢ Board gigabyte H110M−H/ PROCESADOR COREIS 7400 3.0 GHZ. ➢ Disco duro 1TR Toshiba Sata 7294. ➢ Memoria DDR4 8GB Adata 2400MHZ ➢ Chasis wn26 ➢ Usb 3.0 ➢ Fte de poder 300w	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
17 DICIEMBRE 2024	Mantenimiento, y actualización de anti-virus Equipos de cómputo social y responsable del servicio comedor comunitario **Perseverancia**	JOHANNA CAMERO RESPONSABLE DEL SERVICIO

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**COMPUTADOR**	
PC	HP	
PANTALLA	NOC	
REFERENCIA	03276ja059334	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
ESPECIFICACION	➢ Board gigabyte H110M-H/ PROCESADOR COREIS 7400 3.0 GHZ. ➢ Disco duro 1TR Toshiba Sata 7294. ➢ Memoria DDR4 8GB Adata 2400MHZ ➢ Chasis wn26 ➢ Usb 3.0 ➢ Fte de poder 300w	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO	SEGÚN CRONOGRAMA	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
17 DICIEMBRE 2024	Mantenimiento, y actualización de anti-virus Equipos de cómputo social y responsable del servicio comedor comunitario **Perseverancia**	JOHANNA CAMERO RESPONSABLE DEL SERVICIO

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**IMPRESORA**	
COMPRA	16/06/2018	
MARCA	SAMSUNG	
TIPO DE INYECCION	TONNER	
MODELO	2313CO30AA	
CONFIGURACION	VELOCIDAD DE IMPRESIÓN A BLANCO Y NEGRO 8.8 IPM	
DIMENSIONES	ANCHO: 44.5 CM PROFUNDIDAD: 33 CM ALTO: 16.3 CM	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
SEGURIDAD	Mantener en un lugar seco, dejar totalmente apagado cada tarde, no ingerir alimentos cerca o sobre el equipo, realizar mantenimiento preventivo y/o correctivo.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
SOFWARE Y HARDWARE	CADA DOS MESES	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**

NIT: 900.546.136-1

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PERSEVERANCIA

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	DINAMOMETRO	
COMPRA	16/09/2022	
UBICACIÓN	MODULO ADMINISTRATIVO	
SEGURIDAD	Mantener en un lugar seco, dejar totalmente apagado cada tarde, no ingerir alimentos cerca o sobre el equipo, realizar mantenimiento preventivo y/o correctivo.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
SOFWARE Y HARDWARE	CADA DOS MESES	
FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	
Mantenimiento preventivo Limpieza y Desinfección		
Uso: En una bolsa se adiciona lo que se va a pesar y se procede a colocar en el gancho		
		VERIFICADO

17 de diciembre del 2024

CERTIFICADO DE MANTENIMIENTO

Yo José Omar Mesa Pérez, ingeniero de sistemas profesional, identificado con C.C. 1.026.283.810, certifico que realice tareas de verificación del equipo de cómputo, se hace mantenimiento preventivo a software y Hardware, “limpieza” se verifica que cumpla con las especificaciones requeridas con anexo técnico, para FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS, identificada con NIT 900.546.136-1, se certifica para los equipos mencionados a continuación.

N°	**Equipos**	**Lugar**	**Ciudad**	**Mantenimiento Hardware**	**Mantenimiento Software**
1	Computador de mesa HP Res del serv	CCCP-Perseveranc ia	Bogotá D.C	Efectivo	Efectivo
1	Computador de mesa HP Pro. Social	CCCP-Perseveranc ia	Bogotá D.C	Efectivo	Efectivo

Se expide esta certificación el día 17 de diciembre del 2024, que es válida como documento de garantía en caso de presentarse algún inconveniente con los equipos tratados anteriormente.

Cordialmente.



JOSE OMAR MESA PEREZ
INGENIERO DE SISTEMAS
C.C: 1.026.283.810
Contacto: 301 571 1349
Correo: Omar.noa9305@gmail.com
BOGOTÁ D.C.



EQUIPOS INDUSTRIALES MAPROAL



NIT 79.891.259-1 Régimen Simplificado

FABRICACION DE MAQUINAS GASTRONOMICAS, NEVERAS, SERVICIO DE MANTENIMIENTO INDUSTRIAL DE EQUIPOS

CARRERA 24 N°11 – 16 TELS: 3753449 – 2017326 Cels: 3125501333
E-MAIL: maproal_14@hotmail.com **Web: licuadorasindustrialesmaproal.com**

Señor(es): Fundación Alimentando sueños **FACTURA** **Nº 1184**

Dirección: Comedor Perseverancia Nit. Ó C.C. 900.546.136-1

Fecha: 17 de noviembre del 2024 Ciudad: BOGOTA Tel.: 9061653

CANT.	D E T A L L E	VR. UNIT.	VR. TOTAL	
2	Mantenimiento de dos equipos de mesa	80.000	160.000	Sandra Gomez. NIT. 52.415.682-4 Tel.: 3185409697
SON: Ciento vente mil pesos.				
Esta Factura de venta se Asimila en todos sus Efectos Legales a un Título Valor. Ley1231 de julio de 2008.		**TOTAL $**	**160.000**	

FIRMA CLIENTE

FIRMA VENDEDOR

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 VERIFICACIÓN DE BASCULAS Y GRAMERAS

Código:

Versión: 1

Fecha: marzo de 2017

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: SANTAFE SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: COCINA POPULAR 03-004 113460 PERSEVERANCIA **OPERADOR: FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS** **MES: Diciembre** **AÑO:2024**

NOMBRES Y APELLIDOS DE LA PERSONA ENCARGADA DE LAS TOMAS: JOHANNA CAROLINA CAMERO ARIAS **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	
2/12/2024	X		GRAMERA	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
2/12/2024		X	ALIMENTOS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
2/12/2024		X	PERSONAS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
11/12/2024	X		GRAMERA	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
11/12/2024		X	ALIMENTOS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
11/12/2024		X	PERSONAS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
16/12/2024	X		GRAMERA	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
16/12/2024		X	ALIMENTOS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
16/12/2024		X	PERSONAS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
23/12/2024	X		GRAMERA	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
23/12/2024		X	ALIMENTOS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
23/12/2024		X	PERSONAS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
30/12/2024	X		GRAMERA	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
30/12/2024		X	ALIMENTOS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		
30/12/2024		X	PERSONAS	2	2000	X		2	2000	X		2	2000	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: