SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCION TERRITORIAL - SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL CIUDAD BOLIVAR

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

LOCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR** **COMEDOR: DIVINO NIÑO**

NOMBRE COORDINADOR ADMINISTRATIVO Y/O RESPONSABLE: SONIA APARO TORRES CASTAÑEDA

	CRONOGRAMA 2024																			
ACTIVIDAD A REALIZAR	**ENERO**					**FEBRERO**					**MARZO**					**ABRIL**				
PINTURA DE TODO EL COMEDOR O PARTE DE EL		x																		
COMPUTADOR				x										x						
NEVECON 1 **									x											
NEVECON 2 **									x											
NEVERA CONVENSIONAL 3 **									x											
ESTUFA CUATRO PUESTOS 1 **															x					
ESTUFA CUATRO PUESTOS 2 **															x					
LICUADORA INDUSTRIAL															x					
LICUADORA CONVENCIONAL															x					
BALANZA DIGITAL (COCINA)	**LOS EQUIPOS Y LAS BALANZAS SE VERIFICAN SEMANALMENTE EN SU RESPECTIVO CRONOGRAMA**																			
BALANZA DIGITAL X 150 Kg (PERSONAL)																				
BALANZA DIGITAL X 150 Kg (VIVERES, FRUVER Y CARNES)																				
BALANZA DIGITAL X 40 Kg (ORGANICOS)																				
EXTRACTORES															x					
LAVAMANOS BAÑO Y LAVAPLATOS ***	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA POTABLE						x												**x**		
FUMIGACION																		**x**		

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Comedor divino niño

PROPOSITO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología, responsables y acciones a seguir en el proceso de ejecución de los mantenimientos preventivos y correctivos a los equipos ubicados en la bodega de almacenamiento y en los servicios de alimentación.

ALCANCE

Este procedimiento aplica a todos los equipos e infraestructura de los servicios de alimentación para la atención del programa de alimentación operado por **CORPORACION SIEMBRA FUTURO**

RESPONSABLES

Responsable del servicio, Personal manipulador de alimentos

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Este programa será descrito en el presente documento, nuestro manual de mantenimiento preventivo y correctivo. En él se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de las frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades d e mantenimiento a realizar en cada uno de los servicios de alimentación. El manual d e mantenimiento preventivo y correctivo será revisado una vez al año, incorporándose en él todos los nuevos procedimientos y mejoras correspondientes. La gerencia general reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del

presente programa de mantención preventiva y correctiva, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos que estén a su alcance.

OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo general del programa es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos de almacenamiento, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, se considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en los equipos como en la infraestructura de los servicios de alimentación como de la bodega principal. 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.

Como objetivo específico se considera la elaboración de un cronograma mensual de todas las actividades concernientes al trabajo de mantenimiento preventivo, el cual quedara en la planilla de registro. 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.

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
- Cofia o gorro

MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo con lo señalado en s us 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.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de manutenciones aplicará para el servicio de alimentación, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizará a cada uno de los equipos. A su vez cada equipo contará con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se realizará en el tiempo determinado. Todoslos equipos contarán con su bitácora u hoja de vida, en la que se registrarán 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 correctamente los registros de cada equipo, así como de todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

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

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 restaurante escolar 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.

PESAS Y BALANZAS



El mantenimiento y calibración de las básculas de los servicios de alimentación se hará cada vez 6 meses. Los registros serán reportados en la hoja de vida de cada equipo. De igual forma es importante indicar que las revisiones y ajustes de las básculas de los servicios de alimentación estará a cargo del ingeniero de alimentos y será registrado en el formato correspondiente.

GRAMERA DE ALIMENTOS



UBICACIÓN	-Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo.
LIMPIEZA	-La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo o paño suave. -Secar el plato con papel absorbente o un paño seco. -S durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías el funcionamiento, registrar el problema detectado.

USO DE LA **MAQUINA**	-Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de la gramera. -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 l gramera. -Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles pantallas de medición. Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando sea necesario Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas: -calibrar la gramera con los patrones de calibración para este tipo de equipo. -Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica Frecuencia: Diaria
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a 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.

RESPONSABLE: MANTENIMIENTO, MANIPULADORAS

UNIDADES DE REFRIGERACION Y CONGELACIÓN
(NEVERAS, REFRIGERADORES, CONGELADORES)



UBICACIÓN	-Ubicar el refrigerador congelador o nevera, en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm 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 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 por tanto, habrá un mayor consumo 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 temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar 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 de limpieza. -Humedecer con un paño las paredes del equipo. -Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litro de agua agregar 20gr de detergente. -Con una sabrá esparcir la solución de detergente restregando las paredes 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 o hipoclorito 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 desconect equipo de su fuente de poder para evitar que suceda u corto o algo por el estilo y se dañe el equip definitivamente. -Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y po 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. **INSPECCIÓN:** -La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta s 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: la 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 de refrigerante de acuerdo con lo establecido por 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. 1. Desconectar el cable de alimentación eléctrica. 2. 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. 3. Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). 4. Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. 5. 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 de los tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento). 6. 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.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

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 o escapes 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 y cuando no se haga uso de la estufa. Revisar la instalación interna para el suministro de gas. Verificar el adecuado funcionamiento de los gas o domésticos que se encuentran instalados. Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentren instalados los 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 procede a su reparación, revisar los empaques. Quemadores: verifique que los quemadores no esté sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de n abocardarlos. Compruebe su funcionamiento. Base y tornillería: vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño de cualquiera de sus partes se tomarán medidas correctivas como el cambio de sus partes o se hará cambio de esta por una nueva.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

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 maquina. Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que componen la licuadora.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio d esta por una nueva.

RESPONSABLE: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

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 esponjilla jabón 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. Sustitúyase 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 mal pegado. Cámbielo si está dañado. Manómetro: con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la olla. Sustitúyase en caso de falla.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la olla express no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

TERMOMETRO DE PUNZON



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 po 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 e 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 luego lea la temperatura. Inserte el termómetro nuevamente en una parte diferente de alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez para confirmar que la temperatura interna cumple con l requerido. Limpie y desinfecte el punzo antes de insertarlo en e siguiente alimento. Utilice el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Si el termómetro no se puede ajustar, descontinúe su uso.

	Se debe aclarar el uso de termómetro de manera adecuada

RESPONSABLES: MANIPULADORAS, MANTENIMIENTO.

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.

DEFINICION DE CALIBRACIÓN – 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 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.

PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION

Los principales motivos que pueden provocar la necesidad de que se realice la calibración de los instrumentos de medición son:

- 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.

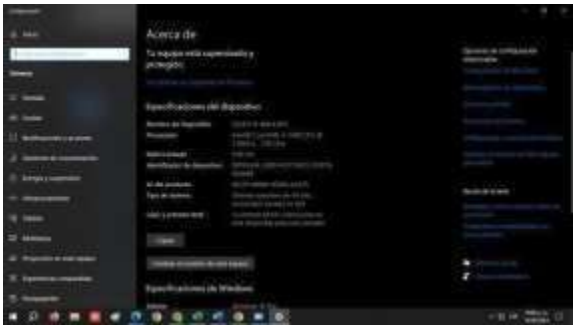
FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS

FICHAS TECNICAS EQUIPOS	
- Ficha Técnica 1 BALANZA Y GRAMERAS Fich Técnica 1: Balanza mecánica colgante o d mesa. Modelo de relo Base fabricada e fundición, con capacida Max. 200kg la de Colga y Máx. 30kg la de Mesa Marca general	 

Ficha Técnica Gramaras mecánica carcasa en AB maquinaria en lámin con capacidades desd 100g. 500g	
NEVERAS Y CONGELADORES	
Ficha técnica 1. Nev de 12 pies, convencio de escarcha, c congelador en la pa superior, fuente d energía eléctrica. Marc general.	
Ficha Técnica: 2. E congelador se usa para la conservación po medio de congelación de productos perecederos (carnes, derivados lácteos, frutas verduras) sus características y conservación en un estado óptimo. Por lo general tienen una capacidad de entre 15 a 18 pies, son equipos de alta eficiencia de enfriamiento y bajo consumo de energía en condiciones normales de uso. Marca general.	

Ficha Técnica: 2. El refrigerador se usa para la conservación por medio de congelación de productos perecederos (derivados lácteos, frutas y verduras) sus características y conservación en un estado óptimo. Por lo general tienen una capacidad de entre 15 a 18 pies, son equipos de alta eficiencia de enfriamiento y bajo consumo de energía en condiciones normales de uso. Marca general	
ESTUFAS	
Ficha técnica 1: Estufa a gas, con base de meta en acero inoxidable, de trabajo medio, de 3 puestos, sin placa asadora, sin sello de calidad, con superficie caliente, sin horno conocida comúnmente como estufa industrial de quemadores. Marca general	

Ficha técnica 2: Estufa gas, con base de meta e acero inoxidable, d trabajo medio, de 6 o puestos, sin plac asadora, sin sello de calidad, con superfici caliente, sin horn conocida comúnment como estufa de mesa casera. Marca general	
OLLA A PRESION	
Ficha técnica: Olla a presión en acer inoxidable con capacida de 8 y 10 litros, con cierr externo, mango y asa marca general	
LICUADORAS	
Ficha técnica 2 Licuadora domestica de 3 velocidades, marca general, con vaso de vidrio o plástico, base en acero inoxidable. Con capacidad de 1,4 lt fuente de energía eléctrica. Marca general	
Ficha técnica 1: Licuadora Industrial,	

Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cua se consigue que todo e producto pase por ellas ideal para licuar frutas hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos salsas y cremas batidas Vaso y cuchillas fabricados en acero inoxidable capacidad de entre 2 a 4 lt. Tapa con empaque de caucho insaboro con orificio central para agrega alimentos durante e proceso y para observa el estado de este. Marca general	
Equipo de computo memoria ram procesador intel core 13 disco de estado solido ssd 256gb sistema operativo 64 bitys	

Equipo de computo memoria ram procesador intel cor 13 disco de estado solido ssd 256gb sistema operativo 6 bitys	

SECRETARIADDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDOR DIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACION ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**

INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	TERMPMETRO PUNZO TP 300
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	TERMOMETRO NEGROCON PUNZON

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISA**	**COSTO**

OBSERVACIONES GENERALES
RESPONSABLE :CORPORACION SIEMBRA FUTURO

SECRETARIADDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDOR DIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
ROCHA Y LONDOÑOSAS	CALLE 17 N 22-24	13138988196	15/03/2023	2 meses	523	

INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	TERMOMETROPLANOBLANCO
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	TERMOMETRO GRADOSCY GRADOS FCON PUNZON

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISA**	**COSTO**

OBSERVACIONES GENERALES
RESPONSABLE :CORPORACION SIEMBRA FUTURO

SECRETARIA DDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO 6615 2023
HOJADE VIDA EQUIPOS

INFORMACION ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
ROCHA Y LONDOÑOSA S	CALLE 17 N 22-24	13138988196	15/03/2023	3 meses	523	

INFORMACION DELPRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	GRAMERABANDEJA EN ACERO INOXIDABLE
ESPECIFIFACIONES TECNICAS	GRAMERA BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE 1,25 KG

CPU	MOTHEBOARD	DISCO DURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS

REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCION DE LA**	**FECHA D**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISADA POR**	**COSTO**
02/07/202	CAMBIO DE PILAS	02/07/2	02/07/202	NINGUNA	SONIIA TORRES	----------

OBSERVACIONES GENERALES

RESPONSABLE : CORPORACION SIEMBRA FUTURO

SECRETARIA DDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO 6615 2023
HOJADE VIDA EQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
MACHINES	DIAGONAL 48 A SUR N 86 O 2018					

INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DELEQUIPO	BAZCULA 120 KILOS
ESPECIFIFACIONES TECNICAS	BASCULA GRIS DE PISO 120 KILOS

CPU	MOTHEBOARD	DISCO DURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTRO HISTORICO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCION D**	**FECHA D**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISA**	**COSTO**
02/07/2023	PINTURA BANDEJ	02/07/2	02/07/2(	NINGUNA	SONIIAT	----------

OBSERVACIONES GENERALES _____

RESPONSABLE : CORPORACION SIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIA DDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO 6615 2023
HOJADE VIDA EQUIPOS

INFORMACION ADQUISICION						
EMPRESADONDE SE ADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURAN**	**VENDEDOR**
OSTER	CALLE 26 N 69 B 45	7462626	22/04/2023			

INFORMACION DELPRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA OSTER 5 LITROS
ESPECIFIFACIONES TECNICAS	LICUADORA ENACEROINOXIDABLE 1,25LITROS MOTOR DE 500 V´ VASO DE VIDRIOCOLOR ROJO

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTRO HISTORICO DEMANTENIMIENTO PREVENTIVO YCORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHAD**	**FECHADI**	**PIEZAS**	**REVISADA P**	**COSTO**
12/07/2023	REVISION Y LIMPIEZA DEMOTOI	12/07/20	12/07/202	NINGUN	SONIA TORR	15000
14/07/2023	REVISION PREVENTIVA DELMOTOR	14/07/2023	15/07/2023	NINGUNA	SONIA TORRES	30.000

OBSERVACIONES GENERALES

RESPONSABLE: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

SECRETARIA DDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO 6615 2023
HOJADE VIDA EQUIPOS

NFORMACION ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SE ADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURAN**	**VENDEDOR**
CASA DE LA LICUADORA	CALLE 31 N 8 -51	3213615404	15/08/2016	1 AÑO		

INFORMACION DELPRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL
ESPECIFIFACIONES TECNICAS	LICUADORA ENACEROINOXIDABLE 50LITROS

CPU	MOTHEBOARD	DISCO DURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTRO HISTORICO DEMANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCION DELA**	**FECHA**	**FECHA D**	**PIEZAS**	**REVISA**	**COSTO**
12/07/2023	AJUSTEDECUCHILLAS Y AJUST BOTONDEENCENDIDO	12/07/20	12/07/20	NINGUN	SONIA TORRE	80000

OBSERVACIONES GENERALES
RESPONSABLE : CORPORACION SIEMBRA FUTURO

SECRETARIADDISTRITAL DE INTEGRACIONSOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
SUPERIOR	CRA 47 N 9-40	2771383	09/10/215			

INFORMACIONDEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	ESTUFAENANA
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	ESTUFA 1 FOGON

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISAD**	**COSTO**
SI	MANTENIMIENT PREVENTIVO AJUSTE FISTOS	31/05/20	31/05/20	SOPORTES FOGON	JOAQUIN MORENO	1600
Si	CAMBIO DE FOGON ESTUFA ENANA	13/10/2023	13/10/2023	FOGON	GILVERANIO MOLINA	230.000

OBSERVACIONESGENERALES _____

RESPONSABLE :CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADDISTRITAL DE INTEGRACIONSOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
SUPERIOR	CRA 47 N 9-40	2771383	09/10/215			

INFORMACIONDEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	ESTUFAINDUSTRIAL
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	ESTUFA6 FOGONES

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISAD**	**COSTO**
SI	MANTENIMIENTO PREVENTIVO AJUSTE FISTOS	31/05/2023	31/05/2023	SOPORTES FOGON	JOAQUIN MORENO	160000

OBSERVACIONESGENERALES _____

RESPONSABLE :CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADDISTRITAL DE INTEGRACIONSOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
CHALINGER	Calle 63b # 28A -62,	6014256000	14/02/2016			

INFORMACIONDEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	NEVERA VERTICAL 5 BANDEJAS
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	NEVERAVERTICAL REFRIGERACION 5BANDEJAS BLANCA

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISAD**	**COSTO**
SI	PINTURA MANIJAS	05/07/2023	05/07/2023	NINGUNA	JOAQUIN MORENO	95000
SI	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	13/02/2024	13/02/2024	NINGUNA	GILBERIANO MOLINA	250000

OBSERVACIONESGENERALES _____

RESPONSABLE :CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADDISTRITAL DE INTEGRACIONSOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

SECRETARIADDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINONIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
CHALINGER	Calle 63b# 28A -62,	6014256000	14/02/2016			

INFORMACIONDEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR VERTICALINDUSTRIAL
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	CONGELADORHORIZONTAL CHALINLLER 292 LT

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISAD**	**COSTO**
SI	PINTURA MANIJAS, MANTENIMIENTO GENERAL	05/07/20	05/07/20	NINGUNA	JOAQUIN MORENO	**350.000**
SI	PINTURA Y MASILLA LATA	27/11/2023	27/11/2023	NINGUNA	GILBERIAN MOLINA	100.000
SI	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	13/02/2024	13/02/2024	NINGUNA	GILBERIANO MOLINA	250000

OBSERVACIONESGENERALES
RESPONSABLE:CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADDISTRITAL DE INTEGRACIONSOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

HOJA DE VIDA EQUIPOSFORMACION ADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
CHALINGER	Calle 63b # 28A -62,	6014256000	14/02/2016			
INFORMACIONDEL PRODUCTO						
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR HORIZONTAL BLANCON 1					
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	CONGELADORHORIZONTAL CHALINLLER 387 LT					

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISAD**	**COSTO**
SI	PINTURA MANIJAS, MANTENIMIETO	05/07/202	05/07/202	NINGUN	JOAQUIN MORENO	35000
SI	PINTURA Y MASILLA LATAS	09/12/2023	09/12/2023	NINGUNA	GILBERIANO MOLINA	65.000

OBSERVACIONESGENERALES
RESPONSABLE:CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADDISTRITAL DE INTEGRACIONSOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDORDIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
CHALINGER	Calle 63b# 28A -62,	6014256000	14/02/2016			

INFORMACIONDEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR HORIZONTAL BLANCON 1
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	CONGELADORHORIZONTAL CHALINLLER 387 LT

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISAD**	**COSTO**
SI	PINTURA MANIJAS, MANTENIMI TO	05/07/2023	05/07/2023	NINGUNA	JOAQUIN MORENO	35000
SI	LIMPIEZA Y MANTENIMIENT O	13/02/2024	13/02/2024	NINGUNA	GILBERIANO MOLINA	250000

OBSERVACIONESGENERALES
RESPONSABLE:CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDOR DIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

NFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**

INFORMACIONDEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	CONGELADOR HORIZONTAL BLANCON 1
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	CONGELADORHORIZONTAL CHALINLLER 200 LT

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REFCHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISAD**	**COSTO**
SI	PINTURA MANIJAS, MANTENIMIENT PREVENTIVA	05/07/202	05/07/202	NINGUN	JOAQUIN MORENO	35000
SI	PINTURA MANIJAS, MANTENIMIENT PREVENTIVA	05/07/2023	05/07/2023	NINGUNA	GILBERIANO MOLINA	100.000
SI	PINTURA TAPA Y MANIJA	09/12/2023	09/12/2023	NINGUNA	GILBERIANO MOLINA	65.000
SI	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	13/02/2024	13/02/2024	NINGUNA	GILBERIANO MOLINA	250000

OBSERVACIONES GENERALES _____

RESPONSABLE: CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDOR DIVINO NIÑO6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

FORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**

INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	EquipoComputo Coordinación
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	MEMORIA RAMPROCESADOR INTEL CORE 13 DISCO DE ESTADO SOLIDOSSD 256GB SISTEMA OPERATIVO64 BITYS

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS
JANUS	PROCESADOR INTELCORE 13	ESTADO SOLIDOSSD	256GB			REF 4857862

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA D**	**FECHA DI**	**PIEZAS**	**REVISA**	**COSTO**
Si	Mantenimien equipo inclusi limpieza actualización parches, antivirus, activación Windows	08/07/202	08/07/2023	Ninguna	Sonia to	60.000
SI	Mantenimiento equipo inclusión limpieza	19/09/2023	19/09/2023	MAUS TECRADA	Sonia torr	60.000
SI	Mantenimiento y limpieza equipo	19/11/2023	19/11/2023		Sonia torre	60.000
SI	Mantenimiento y limpieza equipo	15/01/2024	15/01/2024		Sonia torre	50.000
SI	Mantenimiento y limpieza equipo	11/03/2024	11/03/2024		Sonia torre	60.000

OBSERVACIONESGENERALES _____

RESPONSABLE: CORPORACIONSIEMBRA FUTURO _____

SECRETARIADDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDOR DIVINONIÑO 6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
JANUS	CLON					

INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	EQUIPODE COMPUTO SOCIAL
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	MEMORIA RAMPROCESADOR INTEL CORE 13 DISCODE ESTADO SOLIDO SSD 256GB SISTEMA OPERATIVO 64 BITYS

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS
JANUS	PROCESADOR INTELCORE 13	ESTADO SOLIDOSSD	256GB			REF 324328

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO

NECEESITA	DESCRIPCIO	FECHA D	FECHA DE	PIEZAS	REVISA	COSTO
Si	Mantenimient equipo inclusió limpieza actualizació n d parches, antivirus, activació n Windows	08/07/2022	08/07/2023	Ninguna	Sonia torres	60.000
SI	Mantenimient equipo inclusió limpieza	19/09/2023	19/09/2023	MAUS TECRADA	Sonia torres	60.000
SI	Mantenimiento y limpieza equipo	19/11/2023	19/11/2023		Sonia torres	60.000
SI	Mantenimiento y limpieza equipo	15/01/2024	15/01/2024		Sonia torres	50.000
SI	Mantenimiento y limpieza equipo	11/03/2024	11/03/2024		Sonia torres	60.000

OBSERVACIONES GENERALES

RESPONSABLE :CORPORACION SIEMBRA FUTURO

SECRETARIADDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIAL
CORPORACION SIEMBRA FUTURO
COMEDOR DIVINONIÑO 6615 2023
HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**
UNIVERSAL						

INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	OLLA A PRESION 10 LITROS
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	OLLASA PRESION 10 LITROS 3 UNIDADES

CPU	MOTHEBOARD	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZAS**	**REVISA**	**COSTO**

OBSERVACIONES GENERALES

RESPONSABLE :CORPORACION SIEMBRA FUTURO

SECRETARIADDISTRITAL DEINTEGRACION SOCIALCORPORACION SIEMBRA FUTURO COMEDORDIVINONIÑO6615 2023

HOJADE VIDAEQUIPOS

INFORMACIONADQUISICION						
EMPRESA DONDE SEADQUIRIO	**DIRECCION**	**TELEFONO**	**FECHA DE ADQUISICION**	**TIEMPO DE GARANTIA**	**FACTURA N**	**VENDEDOR**

INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL EQUIPO	OLLA A PRESION 10 LITROS
ESPECIFIFACIONESTECNICAS	EXTRACTORES

CPU	MOTHEBOAR	DISCODURO	MEMORIA	OPTICO	LECTOR	REF CHASIS

REGISTROHISTORICODE MANTENIMIENTO PREVENTIVOY CORRECTIVO						
NECEESITA	**DESCRIPCIO**	**FECHA DE**	**FECHA DE**	**PIEZA**	**REVISA**	**COSTO**
30/09/2023	LIMPIEZA EXTRACTORE	30/09/2023	30/09/2023	NINGUNA		60.000

OBSERVACIONES GENERALES

RESPONSABLE :CORPORACION SIEMBRA FUTURQ

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 04

Nombre o Razon Social del Vendedor: JOSE JOAQUIN MORENO GOMEZ

Rut: 19,298,451

Fecha y Ciudad: BOGOTA

Direccion: CARRERA 18 G N 51 F 05

Telefono y Celular: 3107628689

Concepto: PAGO SERVICIOS PRESTADOS MANTENIMIENTO PREVENTIVO LICUADORA INDUSTRIAL

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 95.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 95.000

Valor a pagar en letra: NOVENTA Y CINCO MIL PESOS MTC

BANCO: DAVIVIENDA — AHORROS: X

Nº CUENTA BANCARIA: 3107628689 — CORRIENTE:

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 19,298,451

Powered by CamScanner

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 01

Nombre o Razon Social del Vendedor: JOSE JOAQUIN MORENO GOMEZ

Rut: 19298451

Fecha y Ciudad: BOGOTA 24 DE MAYO DE 2023

Direccion:

Telefono y Celular: 3212095797

Concepto: MANTENIMIENTO CONGELADOR VERTICAL PANORAMICO , MANTENIMIENTO GENERAL , CAMBIO DEL SISTEMA ELECTRICO, RELAY TECNICO Y CAPACITOR DE ARRANQUE COMEDOR DIVINO NIÑO LOCALIDAD CIUDAD BOLIVAR

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 280.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 280.000

Valor a pagar en letra: DOSCIENTOS OCHENTA MIL PESOS MTC

BANCO	DAVIPLATA	AHORROS:	X
Nº CUENTA BANCARIA:	3107628689	CORRIENTE:	

Jose Joaquin Moreno Gomez

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 19298451

Powered by CamScanner

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 02

Nombre o Razon Social del Vendedor: JOSE JOAQUIN MORENO GOMEZ

Rut: 19.298.451

Fecha y Ciudad: BOGOTA 31/05/2023

Direccion:

Telefono y Celular: 3107628689

Concepto: MANTENIMIENTO PREVENTIVO ESTUFA DE 7 PUESTOS, CAMBIO SOPORTE DEL FOGON , CAMBIO DE DOS FISTOS COMEDOR DIVINO NIÑO LOCALIDAD CIUDAD BOLIVAR

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 160.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 160.000

Valor a pagar en letra: CIENTO SESENTA MIL PESOS MTC

BANCO:	DAVIPLATA	AHORROS:	X
Nº CUENTA BANCARIA:	3107628689	CORRIENTE:	

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACIÓN AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 19298451

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 03

Nombre o Razon Social del Vendedor: JOSE JOAQUIN MORENO GOMEZ

Rut: 19,298,451

Fecha y Ciudad: BOGOTA

Direccion: CARRERA 18 G N 51 F 05

Telefono y Celular: 3107628689

Concepto: PAGO SERVICIOS PRESTADOS MANTENIMIENTO PREVENTIVO LICUADORA CACERA

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 18.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 18.000

Valor a pagar en letra: NOVENTA Y CINCO MIL PESOS M/C

BANCO: DAVIVIENDA

N° CUENTA BANCARIA: [illegible]

AHORROS: X

CORRIENTE:

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 19.298.451

Powered by CamScanner

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 03

Nombre o Razon Social del Vendedor: JOSE JOAQUIN MORENO GOMEZ

Rut: 19,298,451

Fecha y Ciudad: BOGOTA 05/07/2023

Direccion:

Telefono y Celular: 3107628689

Concepto: MANTENIMIENTO PREVENTIVO REFRIGERADOR VERTICAL($95,000) , NEVERA(35,000), 2 CONGELADORES 387 LITROS ($35,000 C/u)Y UN CONGELADOR 200 LT (35,000)

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 235.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 235.000

Valor a pagar en letra: CIENTO SESENTA MIL PESOS MTC

BANCO	DAVIPLATA	AHORROS:	X
Nº CUENTA BANCARIA:	3107628689	CORRIENTE:	

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 19298451

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 04

Nombre o Razon Social del Vendedor

	JOSE JOAQUIN MORENO GOMEZ
Rut:	19,298,451
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 05/07/2023
Direccion:	
Telefono y Celular:	3107628689

Concepto: MANTENIMIENTO LICUADORA INDUSTRIAL $80,000 AJUSTE DE CUCHILLAS Y BOTON DE ENCENDIDO

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 80.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 80.000

Valor a pagar en letra: CIENTO SESENTA MIL PESOS MTC

BANCO	DAVIPLATA	AHORROS:	X
Nº CUENTA BANCARIA:	3107628689	CORRIENTE:	

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 19298451

Bogotá 8 de julio de 2023.

Cuenta de cobro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Ciento veinte mil pesos ($60.000)

Por concepto de:

Mantenimiento equipo de inclusión, comedor divino niño, limpieza de temporales, office 2019, actualización parches de seguridad, antivirus, activación Windows, reparación registros.

Recomendación: cambio disco duro por SSD 256 o mayor.

Cordialmente,



ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C

Powered by CamScanner

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 3

Nombre o Razon Social del Vendedor: JAIRO ENRIQUE MORENO SANTOS

Rut: 19,289,637

Fecha y Ciudad: BOGOTA 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2023

Direccion: CALLE 79 SUR N 16 47

Telefono y Celular: 6012285523

Concepto: LIMPIEZA DE EXTRACTORES

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 200.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 200.000

Valor a pagar en letra: UN MILLON SEISCIENTOS SETENTA MIL PESOS MTC

BANCO:

Nº CUENTA BANCARIA: AHORROS: / CORRIENTE:

Jaime Moreno

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 19289637

Powered by CamScanner

LA CASA DE LA LICUADORA
INDUSTRIAL
Fabricamos · Fabricamos e Importamos
Maquinaria para Minerales

CASA VICTORIA
El Mejor Aliado para Tu Negocio
Casa de la Licuadora Industrial

PROFORMA
Nº 1944
FACTURA ELECTRÓNICA

FECHA FACTURA: 14-Septiembre-2023 | FORMA DE PAGO: Trans

CLIENTE: Corporacion Siembra Futuro

NIT: | CIUDAD:

DIRECCIÓN: | TELEFONO:

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VR. UNIT.	VR. TOTAL
4	Mantenimiento		120 000.

SON:

SUB - TOTAL	120.000
IVA	22.800
TOTAL A PAGAR	142.800

AL RECIBIR A SATISFACCIÓN LO ANTERIOR ESPECIFICADO, ESTA FACTURA DE VENTA ES UN TITULO VALOR DE ACUERDO CON LA LEY 1231 DEL 17 DE JULIO DE 2008

Miriam.

FIRMA Y SELLO EMPRESA

FIRMA Y SELLO CLIENTE

Impreso por: PEDRO ROJAS NIT 79937268-7 TEL: 2771377

Calle 5 No. 22A - 32 Bogotá DC Colombia - www.casadelalicuadoraindustrial.com
Cel: 321 350 6310 • Tel: (1) 481 8742 - servicio@casadelalicuadoraindustrial.com

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Bogotá 8 de julio de 2023.

Cuenta de cobro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Ciento veinte mil pesos ($60.000)

Por concepto de:

Mantenimiento equipo coordinador comedor divino niño, limpieza de temporales, office 2019, actualización parches de seguridad, antivirus, activación windows, reparacion registros.

Cordialmente,

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C C 80 102 091 de Bogotá D C

Powered by CamScanner

Bogotá, 19 de septiembre de 2023.

Cuenta de cobro N° 6

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Doscientos veinte mil pesos ($1.220.000)

Por concepto de:

Reacondicionamiento equipo Responsable del servicio, Accesorios (Mouse , Teclados UPS , pantallas) incluye configuración y transporte para comedor divino niño.

Cordialmente,

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

Powered by CamScanner

Bogotá, 19 de septiembre de 2023.

Cuenta de cobro N° 7

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Doscientos veinte mil pesos ($1.220.000)

Por concepto de:

Reacondicionamiento equipo Profesional Social, Accesorios (Mouse, Teclados UPS, pantallas) incluye configuración y transporte para comedor divino niño.

Cordialmente,



ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

Powered by CamScanner

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 3

Nombre o Razon Social del Vendedor

	GILVERANIO MOLINA MORENO
Rut:	80,361,495
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 13 DE OCTUBRE DE 2023
Direccion:	CRA 82 B 11 B 54
Telefono y Celular:	3014573691

Concepto: LIMPIEZA DE FISTOS, AJUSTE FOGON , ESTUFA ENANA, CAMBIO DE FOGON

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 230.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	**$ 230.000**

Valor a pagar en letra: DOSCIENTOS TREINTA MIL PESOS / MTC

BANCO		AHORROS:	
Nº CUENTA BANCARIA:		CORRIENTE:	

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 80361495

Bogotá, 19 de Noviembre de 2023.

Cuenta de cobro N° 8

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Ciento quince Mil pesos ($115.000)

Por concepto de:

Reacondicionamiento equipo Profesional Social, Accesorios , limpieza y mantenimiento en general

Cordialmente,



ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

Bogotá, 19 de Noviembre de 2023.

Cuenta de cobro N° 7

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Ciento quince mil pesos ($115.000)

Por concepto de:

Reacondicionamiento equipo Responsable del servicio, limpieza y mantenimiento general

Cordialmente,



ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 4

Nombre o Razon Social del Vendedor: GILVERANIO MOLINA MORENO

Rut: 80,361,495

Fecha y Ciudad: BOGOTA 27 de Noviembre de 2023

Direccion: CRA 82 B 11 B 54

Telefono y Celular: 3014573691

Concepto: mantenimiento y pintura congelador N1 y refrigerador cocina blanco

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 200.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 200.000

Valor a pagar en letra: DOSCIENTOS MIL PESOS / MTC

BANCO

Nº CUENTA BANCARIA:

AHORROS:

CORRIENTE:

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 80361495

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 5

Nombre o Razon Social del Vendedor

GILVERANIO MOLINA MORENO	
Rut:	80,361,495
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 09 de Diciembre 2023
Direccion:	CRA 82 B 11 B 54
Telefono y Celular:	3014573691

Concepto: pintura congelador pulpas y refrigerador cocina blanco

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO		$ 65.000
RETENCION EN LA FUENTE		
RETENCION DEL ICA		
VALOR A PAGAR		**$ 65.000**

Valor a pagar en letra: DOSCIENTOS MIL PESOS / MTC

BANCO		AHORROS:	
Nº CUENTA BANCARIA:		CORRIENTE:	

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 80361495

Bogotá 15 De Enero 2024

Cuenta de cobro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Cincuenta mil pesos ($ 50.000)

Por concepto de:

Limpieza y revisión equipo de cómputo, responsable del servicio comedor divino niño

Cordialmente,



ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

Bogotá 15 De Enero 2024

Cuenta de cobro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Cincuenta mil pesos ($ 50.000)

Por concepto de:

Limpieza y revisión equipo de computo, profesional social a SSD 256 comedor divino niño

Cordialmente,



ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 6

Nombre o Razon Social del Vendedor: GILVERANIO MOLINA MORENO

Rut: 80,361,495

Fecha y Ciudad: BOGOTA 20 de Enero 2024

Direccion: CRA 82 B 11 B 54

Telefono y Celular: 3014573691

Concepto: pintura salon comedor, resane techo

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 50.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	$ 50.000

Valor a pagar en letra: CINCUENTA MIL PESOS / MTC

BANCO

Nº CUENTA BANCARIA:

AHORROS:

CORRIENTE:

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 80361495

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 5

Nombre o Razon Social del Vendedor

	GILVERANIO MOLINA MORENO
Rut:	80,361,495
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 23 DE FEBRERO 2024
Direccion:	CRA 82 B 11 B 54
Telefono y Celular:	3014573691

Concepto: MANTENIMIENTO REFRIGERADOR VERTICAL BLANCO CINCO BANDEJAS

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 110.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	**$ 110.000**

Valor a pagar en letra: DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS / MTC

BANCO		AHORROS:	
Nº CUENTA BANCARIA:		CORRIENTE:	

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 80361495

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 6

Nombre o Razon Social del Vendedor

	GILVERANIO MOLINA MORENO
Rut:	80,361,495
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 23 DE FEBRERO 2024
Direccion:	CRA 82 B 11 B 54
Telefono y Celular:	3014573691

Concepto: MANTENIMIENTO CONGELADOR VERTICAL BLANCO CUATRO BANDEJAS

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO		$ 215.000
RETENCION EN LA FUENTE		
RETENCION DEL ICA		
VALOR A PAGAR		**$ 215.000**

Valor a pagar en letra: DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS / MTC

BANCO		AHORROS:	
Nº CUENTA BANCARIA:		CORRIENTE:	

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 80361495

DOCUMENTO EQUIVALENTE A LA FACTURA POR ADQUISICIONES EFECTUADAS A PERSONAS NATURALES NO COMERCIANTES O INSCRITAS EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO
DECRETO 522 DE MARZO 7 DE 2003

Siembra Futuro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO
NIT: 900.007,370-7

No. De Consecutivo: 7

Nombre o Razon Social del Vendedor

GILVERANIO MOLINA MORENO	
Rut:	80,361,495
Fecha y Ciudad:	BOGOTA 23 DE FEBRERO 2024
Direccion:	CRA 82 B 11 B 54
Telefono y Celular:	3014573691

Concepto: MANTENIMIENTO REFRIGERADORES VERTICALES

IVA ASUMIDO POR EL COMPRADOR

VALOR COMPRA O SERVICIO	$ 250.000
RETENCION EN LA FUENTE	
RETENCION DEL ICA	
VALOR A PAGAR	**$ 250.000**

Valor a pagar en letra: DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS / MTC

BANCO
Nº CUENTA BANCARIA:
AHORROS:
CORRIENTE:

FIRMA DEL VENDEDOR EN ACEPTACION AL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO

NIT: 80361495

Bogotá 11 de Marzo 2024

Cuenta de cobro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

LA SUMA DE:

Cincuenta mil pesos ($ 60.000)

Por concepto de:

Limpieza y revisión equipo de cómputo, profesional social comedor divinoniño

Cordialmente,

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

Bogotá 11 de Marzo 2024

Cuenta de cobro

CORPORACION SIEMBRA FUTURO

Nit. 900.007.370-7

DEBE A:

ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

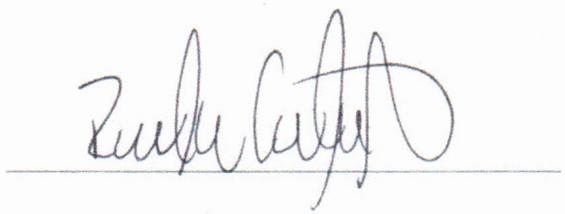
LA SUMA DE:

Cincuenta mil pesos ($ 60.000)

Por concepto de:

Limpieza y revisión equipo de cómputo, responsable del servicio comedor divino niño

Cordialmente,



ROMULO CARLOS TORO GUTIÉRREZ
C.C. 80.102.091 de Bogotá D.C.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: ABRIL **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
1	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
1		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
1	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
6	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
6		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
6	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
13		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
13	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
13	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
20		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
20	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
20	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
27		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
27	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
27	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: marzo **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
2		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
2	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
9	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
9		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
9	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
16	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
16		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
16	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
23	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
23		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
23	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
27	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
27		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
27	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: FEBRERO **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
6	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
6		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
6	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
10	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
10		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
10	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
17	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
17		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
17	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
24	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
24		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
24	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: ENERO **AÑO: 2024**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
6	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
6		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
6	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
13	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
13		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
13	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
20	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
20		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
20	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
27	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
27		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
27	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
2		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
2	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
9	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
9		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
9	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
16	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
16		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
16	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
23	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
23		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
23	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: NOVIEMBRE **AÑO: 2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
4	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
4		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
4	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
11	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
11		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
11	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
18	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
18		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
18	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
25	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
25		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
25	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: OCTUBRE **AÑO: 2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
7	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
7		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
7	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
14	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
14		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
14	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
21	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
21		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
21	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
28	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
28		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
28	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: SEPTIEMBRE **AÑO: 2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
2		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
2	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
9	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
9		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
9	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
16	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
16		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
16	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
23	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
23		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
23	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
30	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
30		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
30	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: agosto **AÑO: 2023**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
5	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
5		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
5	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
12	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
12		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
12	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
19	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
19		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
19	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
26	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
26		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
26	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: JULIO

AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
1	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
1		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
1	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
8	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
8		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
8	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
15	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
15		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
15	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
22	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
22		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
22	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
29	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
29		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
29	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: jUNIO

AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
3	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
3		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
3	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
10	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
10		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
10	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
17	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
17		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
17	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
24	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
24		X	Báscula	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
24	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: MAYO

AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
6	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
6		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
6	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
13	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
13		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
13	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		
20	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
20		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
20	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X	+	4	KL	X		
27	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
27		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
27	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X	+	4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL: CCCP

UNIDAD OPERATIVA: _DIVINO NIÑO

OPERADOR: CORPORACION SIEMBRA FUTURO

MES: ABRIL

AÑO: 2023

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: SONIA TORRES

CARGO: COORDINADOR

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	
26	X		Gramera	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
26		X	Báscula	2	KL	X		2	KL	X		2	KL	X		
26	X		pesa Personas	4	KL	X		4	KL	X		4	KL	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: SONIA TORRES CASTAÑEDA