Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

113943 CC-CP 10-003 LAS FERIAS

CONTRATO No. 7321 DE 2024

MAYO 2024

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

1. MARCO TEORICO

Toda maquinaria o equipo debido a su desgaste normal, ocasionado por el uso continuo, genera fallas en guardas, sistemas eléctricos, motores, desajustes de rodamientos, falta de lubricación, etc. Estos factores se ahondan por la falta de mantenimiento preventivo; lo que es considerado en la industria de alimentos como un grave riesgo en seguridad industrial y que además puede afectar de manera significativa, la calidad del producto.

Por esta razón la FUNDACION PASOS FIRMES es consciente de la necesidad de proteger al "hombre que trabaja" por considerarlo motor fundamental de los procesos y cumpliendo con las actividades del Sistema de Aseguramiento de la calidad e Inocuidad ha decidido desarrollar su propio manual de mantenimiento preventivo de equipos, con el fin de mejorar y prevenir las condiciones de riesgo que pueden generar las maquinas, equipos, las instalaciones y que puedan o no afectar a la persona que trabaja.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 GENERAL

Implantar el mantenimiento en cada uno de los equipos e instalaciones que posee COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS, con el fin de evitar paradas que ocasionen inconvenientes con la prestación del servicio.

1.2.2 PARTICULAR

Implementar en COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS, un programa de mantenimiento con el cual se determinará el momento oportuno en el que se debe realizar las tareas planificadas, con base a la disponibilidad de materiales y la mano de obra.

1.2.3 ESPECÍFICOS

- Realizar un inventario de los equipos y establecer un sistema de codificación de estos, ya que es necesario disponer de un registro completo de los equipos por mantener.

- Elaborar la HOJA DE VIDA de cada uno de los equipos, de sus mecanismos y sistemas principales y establecer la codificación general de las piezas de mayor índice de reposición.

- Diseñar formatos para el manejo de la información técnica, administrativa y costos (orden de trabajo, seguimiento por equipo) para controlar adecuadamente las labores de mantenimiento.

- Establecer los procedimientos de mantenimiento preventivo y predictivo para los equipos de área y servicios generales.

- Determinar los procedimientos para mantenimiento correctivo no programado a equipos y servicios generales.

- Establecer los procedimientos para realizar mejoras o reformas de los equipos de área y servicios generales

- Establecer los procedimientos para mantenimiento y reformas de instalaciones.

- Controlar la contratación de mantenimientos externos de equipos e instalaciones.

- Elaborar los procedimientos de seguridad industrial.

1.3 ALCANCE

El presente programa aplica para el mantenimiento preventivo y correctivo en cada uno de los equipos existentes en el COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS, con el fin de mejorar en forma permanente su efectividad y capacidad en proceso, así como también contempla las reformas en instalaciones. Administrar de forma efectiva los recursos con el fin de maximizar la utilización del capital invertido en instalaciones y equipos y minimizar los costos de parada por daños y reparaciones y no permitir la no prestación del servicio. Estipula los diferentes cronogramas, procedimientos y registros para el desarrollo del mantenimiento en el COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS

1.4 DEFINICIONES

Plan de Mantenimiento: Documento que establece las actividades, cronogramas, responsables y recursos asociados que se deben aplicar al mantenimiento de los equipos de producción y cómputo de la asociación.

Hojas de Vida de los Equipos: Documento con el cual se lleva el registro de las características, marcas, condiciones y servicios de mantenimiento realizados a un determinado equipo. (Hoja de vida equipos).

Cronograma de Mantenimiento: Documento en donde se establece las fechas en las cuales se realiza el mantenimiento de los diferentes equipos (cronograma de actividades).

Instalaciones: Todo edificio, o espacio físico asociado a la elaboración del producto o a la prestación del servicio que, influya en la calidad.

1.5 GENERALIDADES

1.5.1 CLASES DE MANTENIMIENTO Y SU RELACIÓN



A. Mayor requerimiento de personal, porque no hay una planeación adecuada.
B. Paros imprevistos que pueden impedir el desarrollo normal de la producción.
C. Altos costos por reparación. (No se analizan suficientemente las alternativas viables).
D. Crea desconfianza en el desenvolvimiento productivo.
E. Baja calidad en los repuestos utilizados en la reparación.
F. Inconsistencias en el desarrollo del mantenimiento, manifestándose en una regular reparación.
G. Presión en el trabajo e incertidumbre general.
H. Se presentan inconsistencias en los inventarios de repuestos, debido a que no hay control.
I. Crea dudas en el control de la seguridad industrial.

1.5.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO

El éxito del programa de mantenimiento preventivo, estiba en el análisis detallado del programa; de todas y cada una de las máquinas y en el cumplimiento estricto de las actividades, para cuyo efecto se debe realizar un excelente control.

En el mantenimiento preventivo se realiza un seguimiento eficiente de todos los elementos de los equipos, especialmente sobre aquellos puntos susceptibles de daño, los cuales marcan el inicio de fallas considerables. Este mantenimiento es flexible, la información, se retroalimenta constantemente de manera que cada programación se acerque a las necesidades reales y actuales de nuestra empresa con base en la filosofía del "Menor costo estratégico".

En cuanto al mantenimiento predictivo es un paso más en el mantenimiento preventivo ya que se reduce la incertidumbre con respecto a la falla de los equipos, y/o analizar su origen.

1.5.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad industrial comprende el conjunto de técnicas y actividades destinadas a la identificación, valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo.

1.5.3.1 OBJETIVOS

1.5.3.1.1 GENERAL

Eliminar las condiciones peligrosas, así como mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador o a los recursos de la empresa.

1.5.3.1.2 ESPECIFICOS

- Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes.
- Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.
- Elaborar procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.

1.5.4 RECURSOS HUMANOS

El personal con el que se cuenta para formar el comité de seguridad industrial es: Coordinador operativo del COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS que proporciona la posibilidad de mantener un seguimiento de todos los procedimientos que se lleven a cabo en el área de Mantenimiento.

1.6 ESTRATEGIAS

- **MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

Es aquel que se hace a la maquina o los equipo, para evitar que ocurran daños o desperfectos en sus partes; a través de un conjunto de operaciones de mantenimiento o verificación, de fácil ejecución, destinadas a mantener la maquina en funcionamiento seguro y a prevenir posibles anomalías de funcionamiento.

La falta de mantenimiento preventivo efectivo, se considera como un grave riesgo para la seguridad del trabajador, la producción y la calidad del servicio.

El mantenimiento en sí mismo es necesario para subsanar el desgaste natural que por uso y el paso del tiempo sufren los equipos.

Las acciones de mantenimiento obedecen a un cronograma donde se determinan las fechas y punto de operación donde se encuentra el equipo. Dicho cronograma está sujeto a cambios de acuerdo a las áreas donde se encuentran nuestras operaciones.

- **MANTENIMIENTO CORRECTIVO**

El que se aplica a las maquinas o equipos cuando ha sucedido el daño por uso o fatiga. Naturalmente, el preventivo es el que se asegura mayor grado de protección al trabajador y a la producción.

LA FUNADACION PASOS FIRMES, cuenta con el personal de mantenimiento quien atiende las diferentes necesidades según lo estipulado en el cronograma de mantenimiento, o antes si así se requiere.

1.7 FUNCIONALIDAD

Dentro del presente estudio se analizan los diferentes tipos de métodos a aplicar de acuerdo a los principales puntos críticos que se presentan en la operación del COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS

Para proteger el desenvolvimiento efectivo de COMEDOR - COCINA POPULAR y, ante todo, la seguridad del personal; El COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS ha decidido la aplicación de este programa de mantenimiento el cual tendrá la capacidad de abarcar todos los puntos del proceso.

Para el desarrollo de este programa de mantenimiento es necesario el conocimiento de los equipos y sus fallas, crear fichas o cuadros técnicos que nos permitan poseer información estadística de cada equipo, que nos den argumentos de rentabilidad y confianza.

1.7.1 INVENTARIO

Dentro de la implementación del programa de mantenimiento preventivo de COMEDOR - COCINA POPULAR LAS FERIAS, se realizó un inventario de cada uno de los equipos de producción que hacen parte del COMEDOR - COCINA POPULAR, suministrando una codificación a cada uno de los equipos de la siguiente forma:

TABLA 1. INVENTRARIO EQUIPOS COMEDOR COCINA POPULAR LAS FERIAS

MAQUINA O EQUIPO	LOCALIZACION	CANTIDAD
NEVERA CONGELADOR	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	3
NEVERA REFRIGERADOR	ALMACENAMIENTO – ZONA FRIA	2
BASCULA	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	1
ESTANTES	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	2
ESTUFA INDUSTRIAL CUATRO PUESTOS	COCINA	1
ESTUFA INDUSTRIAL 1 PUESTOS	COCINA	2
LICUADORA CONVENCIONAL	COCINA	1
LICUADORA INDUSTRIAL	COCINA	1
CAMPANA EXTRACTORA	COCINA	1
GRAMERA	COCINA	2
MESONES	COCINA	2
LAVAPLATOS	COCINA	2
MESONES	PREALISTAMIENTO	2
LOCKERS	VESTIER PERSONAL	1
BASCULA PESA PERSONAS	OFICINA	1
TALLIMETRO	OFICINA	1
COMPUTADOR	OFICINA	2
IMPRESORA	OFICINA	1
SCANER	OFICINA	1
BASCULA DIGITAL RESIDUOS	OFICINA	1

1.7.2 CRONOGRAMA

Teniendo en cuenta la utilización de los equipos, y el historial de mantenimiento y el inventario se programa el cronograma de mantenimiento anual que cubra tanto todos los equipos en las frecuencias requeridas para cada uno de ellos. El coordinador Operativo será la persona encargada de realizar seguimiento al mismo.

TABLA 2. CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS

EQUIPO	MES								
	MAYO 2024	JUNIO 2024	JULIO 2024	AGOSTO 2024	SEPTIEMBRE 2024	OCTUBRE 2024	NOVIEMBRE 2024	DICIEMBRE 2024	ENERO 2025
BALANZA (VERIFICACIÓN)									
BASCULA (VERIFICACIÓN)									
GRAMERA (VERIFICACIÓN)									
TERMOMETRO (VERIFICACIÓN)									
ESTUFA A GAS PEQUEÑA									
ESTUFA A GAS GRANDE									
OLLAS DE PRESIÓN									
CONGELADOR 1									
CONGELADOR 2									
CONGELADOR 3									
REFRIGERADOR 1									
REFRIGERADOR 2									
LICUADORA INDUSTRIAL									
LICUADORA CASERA									
CAMPANA EXTRACTORA									
LAVADO DE TANQUES Y FUMIGACION									
COMPUTADOR									
IMPRESORA									

1.7.3 FORMATOS

1.7.3.1 HOJAS DE VIDA DE LOS EQUIPOS
Para la elaboración de la hoja de vida de los equipos es necesario tener en cuenta toda información acerca de los cambios y mantenimiento que se han realizado en estos.

La hoja de vida es un formato que se encuentra en la carpeta del equipo, en donde se registra tanto el mantenimiento preventivo, como el correctivo, las reformas, mejoras, cambios de las piezas originales por repuestos y se describen los detalles técnicos para que en el futuro las personas

encargadas del mantenimiento encuentren una herramienta que les permita hacer un diagnóstico con mayor seguridad.

1.7.4 ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

1.7.4.1 DEMARCACIÓN DE ÁREAS
Realizar una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las áreas de empresa incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio; junto con un programa para su mantenimiento.
Dicha demarcación deberá ser respetada y será responsabilidad directa del coordinador operativo

1.7.4.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
Diseñar un programa de verificación del estado y funcionamiento de los elementos de protección e implementación de dicha protección a las labores, operaciones y actividades donde se requiera.

Es necesario adecuar un programa de mantenimiento de maquinaria, equipos y herramientas manuales principalmente de tipo preventivo a fin de evitar daños mayores que a su vez puedan causar riesgos a los trabajadores.

1.7.5 SEGURIDAD INDUSTRIAL
A fin de proteger adecuadamente a los trabajadores, mantener un control sobre los elementos de protección y mejorar su utilización, se desarrollarán las siguientes actividades:
- Realizar un estudio de los elementos de protección personal necesarios.
- Llevar un registro de los elementos de protección entregados al personal.
- Establecer un procedimiento para el suministro de los elementos de protección al personal.
- Establecer un programa de verificación periódica del estado y uso de los elementos de protección en poder del personal.
- Difundir normas de uso, mantenimiento y limpieza de los elementos de protección personal, según las recomendaciones del proveedor.

1.7.6 PROGRAMAS DE INSPECCIONES GENERALES
Para el desarrollo de las diferentes listas de verificación y programas de seguridad e informes presentados, se tendrá como base dos clases de inspecciones:
- Inspección de las áreas de trabajo
- Inspección de las prácticas de trabajo.

Las cuales se desarrollarán en las siguientes etapas:
- Inventario
- Determinación de parámetros de control.
- Listas de verificación
- Determinación de la periodicidad.
- Elaboración de instructivos.
- Determinación de responsables.
- Procedimientos de seguimiento.

1.7.8 ORDEN Y ASEO

Para no interrumpir el proceso del programa de limpieza y desinfección (L&D), el personal encargado de realizar los diferentes procedimientos descritos en este programa será responsable de mantener su sitio de trabajo limpio y aseado; así como los lugares donde se realice el mantenimiento.

1.7.9 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE ACCIDENTES / INCIDENTES

- Establecer procedimientos para reportes, investigación análisis de causalidad, controles y seguimientos.
- Determinar el grado de cobertura de las investigaciones.
- Diseñar un formulario interno de investigación.
- Implementar mecanismos de registro y cálculo de índices de frecuencia, severidad, lesión incapacitante y promedio de días cargados entre otros.

1.7.10 PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS

- Se efectuará una adecuada selección y distribución de extintores.
- Se elaborarán planos y diagramas indicando la ubicación de los equipos contra incendió, vías de evacuación.
- Se establecerá un programa especial de revisión y mantenimiento de todo el sistema de protección contra incendios.
- Se realizarán simulacros para el plan de emergencia.

1.8 PROCEDIMIENTOS

1.8.1 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS

1. El coordinador Operativo revisa al comienzo de cada mes el cronograma de mantenimiento para solicitar los mantenimientos que correspondan.

2. El Operador cotiza los servicios de mantenimiento de acuerdo a sus proveedores y elige el que le convenga teniendo en cuenta costo y calidad.

3. Se programa el día de realización del mantenimiento teniendo en cuenta que el horario no intervenga con el servicio y la producción en el COMEDOR - COCINA POPULAR y previniendo contaminaciones cruzadas.

4. Una vez realizado el mantenimiento se actualiza la hoja de vida del equipo anotando las labores realizadas y los repuestos que se hayan reemplazado. anexando las facturas y cuentas de cobro.

1.8.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS

1. Si durante el transcurso de las labores se evidencia la falla o daño en uno de los equipos. Las operarias informan al coordinador operativo, quien define las acciones a seguir.
2. Si la falla se puede reparar en el momento se busca la persona, los elementos y herramientas necesarias para realizar el mantenimiento. Y realizar la reparación.
3. Si la reparación no se puede realizar inmediatamente se coordina para realizar la reparación después del servicio del COMEDOR - COCINA POPULAR, habiendo conseguido los recursos para el mantenimiento proveedor, repuestos, herramientas. Etc.
4. Una vez realizado el mantenimiento se registra en la hoja de vida del equipo anotando las reparaciones, repuestos y actividades realizadas. Anexando sim aplica las facturas

1.9 EVALUACIÓN Y REGISTROS

La evaluación y monitoreo del Programa de Mantenimiento se efectuará mensualmente, el primer lunes de cada mes, realizado por el Coordinador Operativo con ayuda CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO GENERAL y el SEGUIMIENTO DE MANTENIMIENTO POR EQUIPO, con el fin de reevaluar el cronograma de mantenimiento preventivo general del siguiente mes.

2. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

A. Mantenimiento de Maquinaria o Equipo.

La Fundación Pasos Firmes, determina, proporciona y mantiene la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del producto mediante:

1- La ejecución del plan de mantenimiento preventivo establece una programación mensual de visitas al comedor; será coordinado por el asistente administrativo y el técnico de mantenimiento, En cada punto de operación debe existir un inventario detallado de los equipos realizado bajo formato.

2- Para realizar un control estricto de las intervenciones realizadas a la maquinaria y/o equipos se sigue un registro de mantenimiento en las hojas de vida de los equipos que han sido elaboradas en todos los comedores. De esta forma lograremos tener estadísticas de atención, repuestos suministrados, fechas de reparación y en general un control de vida útil y funcionamiento de equipos. Este formato es diligenciado por el técnico de mantenimiento en cada una de sus visitas y para cada uno de los equipos que se revisen. Al finalizar la actividad el registro cuenta con el visto bueno del técnico y del coordinador del comedor.

3- Para verificar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración se realizan controles de temperatura utilizando los formatos disponibles. En los cuales se tienen establecidos los limites críticos. En el caso de observar datos por fuera de los límites críticos se informa de manera inmediata para que se realice el mantenimiento correctivo.

4- Al realizar mantenimiento de equipos que requieran de lubricantes se debe asegurar que hayan sido armados, lavados y desinfectados antes de ser utilizados en el proceso de alimentos. Se debe asegurar que los lubricantes utilizados para el mantenimiento de equipos sean adecuados y especiales para la industria alimenticia.

5- El mantenimiento de quipos en lo posible se realiza fuera de las áreas de proceso, para así evitar la contaminación de alimentos. De no ser posible retirar el equipo fuera de las áreas de proceso, dicho mantenimiento se deberá realizar en horarios en los cuales no se esté realizando proceso de alimentos, y/o proteger los alimentos que estén cerca y que puedan ser afectados por las labores de mantenimiento.

6- Para garantizar una mejor atención en el funcionamiento de los equipos se cuenta con un cronograma de mantenimiento preventivo, el cual se realiza teniendo en cuenta las características de cada equipo, cubriendo la totalidad de los quipos de cocina y equipos fríos.

7- Para ofrecer un mayor control y seguimiento al estado de la maquinaria y los equipos de cocina, adicional a los controles de mantenimiento efectuados por el técnico; se hace una inspección PRE operacional para los equipos más críticos que al dejar de funcionar o presentar fallas, puedan interferir directamente en la calidad del producto o en el bienestar del trabajador. La inspección PRE operacional se realiza a diario, como su nombre lo indica antes de comenzar a operar el equipo. Cualquier novedad se informa al Coordinador. Las partes más importantes a inspeccionar son: cableado, toma corriente, clavija, mangueras, controles, correas, tuberías, válvulas de entrada y salida (agua, gas), ajuste, puertas, ventiladores, accesorios, resistencias y aseo en general.

8- El coordinador del comedor realiza revisión de las actividades realizadas a los equipos y el correcto diligenciamiento de las hojas de vida, planilla de novedades y daños.

9- Mantenimiento de instalaciones: Es importante realizar un mantenimiento de las instalaciones con el objeto de asegurar la propiedad y de hecho el bienestar de las personas.

B. Plan de mantenimiento.

1- El mantenimiento de instalaciones se programa de tal forma que no interfiera con el proceso de preparación y distribución de alimentos, teniendo en cuenta que el uso de materiales como pinturas, cemento y demás representan riesgos tanto físicos como químicos, lo que puede afectar notablemente la inocuidad de los alimentos.

2- Una vez realizado el mantenimiento solicitado, el coordinador comedor diligencia y archiva un reporte de servicio junto con la solicitud.

3- El responsable del área realiza seguimiento de los trabajos efectuados, para asegurar la correcta terminación y el normal desarrollo de los procesos productivos. Así mismo informa las novedades que se puedan presentar y gestiona la solución pronta de las mismas.

4- El responsable del área verifica desde todo punto de vista el desarrollo de las actividades garantizando desarrollar de manera segura los diferentes procesos.

C. Mantenimiento de Equipos de Cómputo.

Los equipos de cómputo hacen parte esencial de la infraestructura del comedor, y por lo tanto se convierten en un elemento importante para el manejo de la información y el desarrollo de las actividades de las diferentes dependencias de la Fundación Pasos Firmes.

De aquí que sea indispensable ejecutar el programa de mantenimiento de los equipos de cómputo de propiedad de La Fundación Pasos Firmes

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC – CP 10-003 LAS FERIAS

EQUIPO	MES								
	MAYO 2024	**JUNIO 2024**	**JULIO 2024**	**AGOSTO 2024**	**SEPTIEMBRE 2024**	**OCTUBRE 2024**	**NOVIEMBRE 2024**	**DICIEMBRE 2024**	**ENERO 2025**
BALANZA (VERIFICACIÓN)									
BASCULA (VERIFICACIÓN)									
GRAMERA (VERIFICACIÓN)									
TERMOMETRO (VERIFICACIÓN)									
ESTUFA A GAS PEQUEÑA									
ESTUFA A GAS GRANDE									
OLLAS DE PRESIÓN									
CONGELADOR 1									
CONGELADOR 2									
CONGELADOR 3									
REFRIGERADOR 1									
REFRIGERADOR 2									
LICUADORA INDUSTRIAL									
LICUADORA CASERA									
CAMPANA EXTRACTORA									
LAVADO DE TANQUES Y FUMIGACION									
COMPUTADOR									
IMPRESORA									

OBSERVACIONES: _____
_____
_____
_____

INGRID JULIET OLEJUA LOZADA_
Responsable del Servicio
Comedor Comunitario 113943 CC-CP 10-003 Las Ferias

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	29/06/2024	
MARCA	CONGELADOR HORIZONTAL ELECTROLUX	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	508 LITROS	
MODELO	K-CH508L	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	10/10/2014	
MARCA	CONGELADOR – HORIZONTAL 7” FRIGIDAIRE POT 60HZ	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	350 LITROS	
MODELO	GLFCI326FW3	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	10/10/2014	
MARCA	CONGELADOR – HORIZONTAL 7” FRIGIDAIRE POT 60HZ	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	350 LITROS	
MODELO	GLFCI326FW3	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**REFRIGERADOR**	
COMPRA	02/08/2023	
MARCA	REFRIGERADOR HORIZONTAL ELECTROLUX	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	296 LITROS	
MODELO	EFCC32C3HQW	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**REFRIGERADOR VERTICAL**	
COMPRA	03/09/2015	
MARCA	REFRIGERADOR– VERTICAL INDURAMA NO FROST LUZ INTERIOR	
CAPACIDAD	302 LITROS	
MATERIAL	BLANCA ACERO INOXIDABLE	
CARACTERÍSTICAS	• Tipo de enfriador: vertical • Litros Brutos: 302 L • Litros Netos: no visible • Número de puertas: 1 • Tipo de Refrigeración: refrigeración	
MODELO	VFV-520	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**LICUADORA INDUSTRIAL**	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
COMPRA	10/10/2014	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
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% f᷊	
UBICACIÓN	BODEGA	
SEGURIDAD	➢ Mantener lugar seco.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
CALIBRACION	SEMANAL	
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

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		
LIMPIEZA GENERAL		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

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 Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

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		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**BASCULA**	
MARCA	PREMIER	
MATERIAL	PLASTICO – POLIMERO ACERO	
CAPÁCIDAD	200KG	
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		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

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	
CAUCHOS		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL 40**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	3 PUESTOS QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	220 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	
ESCAPES DE VALVULAS		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**COMPUTADOR**	
PC	CLON	
PANTALLA	FLATRON W1943SB	
REFERENCIA	CPU S/N 180710451889	
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 ➢ DVD LITE OM SATA ➢ Chasis wn26 ➢ Usb 3.0 ➢ Fte de poder 300w	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESCANER**	
COMPRA	25/01/2016	
MARCA	HP	
MATERIAL	DE MARCA TECNICA	
MODELO	DESKJET GT 5810	
CONFIGURACION	NEGRO HASTA 8.0 PPM COLOR HASTA 5.0 PPM RENDIMIENTO DE CARTUCHO HASTA 5.000 CMY HASTA 8.000	
DIMENSIONES	60*36	
UBICACIÓN	OFICINA	
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**

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**IMPRESORA**	
COMPRA	06/07/2019	
MARCA	EPSON	
MATERIAL	DE MARCA TECNICA	
MODELO	L-380	
CONFIGURACION	NEGRO HASTA 8.0 PPM COLOR HASTA 5.0 PPM SISTEMA CONTINUO DE TINTA HASTA 5.000 CMY HASTA 8.000	
DIMENSIONES	60*36	
UBICACIÓN	OFICINA	
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**

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	1 PUESTO DOBLE QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	32.7CM PROFUNDO 57.1CM LARGO 10.8CM 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	
ESCAPES DE VALVULAS		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CAMPANA EXTRACTIRA**	
COMPRA	02/02/2011	
MARCA	NO VISIBLE	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
CARACTERÍSTICAS	• Campana extractora fabricada en hierro y acero • Medidas 140x50x75	
MODELO	NO VISIBLE	
UBICACIÓN	COCINA	
SEGURIDAD	➢ Mantener limpio ➢ No utilizar objetos cortopunzantes para la limpieza.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
Revisión del Ventilador		
Limpieza del ducto		

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

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

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	
CAUCHOS		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
11-may-2024	Mantenmeto Preventivo	Jhonel Oleca L.
09-NOV-2024	Mantenimeto Preventivo	Jhonel Oleca Lozada.

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA
(Decreto 522/03, Art 3)

Bogotá D.C. Mayo 11 del 2024

CUENTA DE COBRO

LA FUNDACIÓN PASOS FIRMES
NIT: 900.304.776-7

DEBE A

OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

LA SUMA DE: Cien mil Pesos ($100.000)

POR CONCEPTO

- *Mantenimiento ollas de presión. Se realiza cambios de manillas y cambio de empaques.*

Cordialmente;

OSCAR ESTRADA
OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA
(Decreto 522/03, Art 3)

Bogotá D.C. Noviembre 9 del 2024

CUENTA DE COBRO

LA FUNDACIÓN PASOS FIRMES
NIT: 900.304.776-7

DEBE A

OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

LA SUMA DE: Cien mil Pesos ($100.000)

POR CONCEPTO

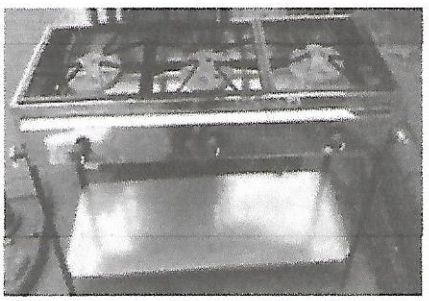
- *Mantenimiento ollas de presión. Se realiza cambios de manillas y cambio de empaques.*

Cordialmente;

OSCAR ESTRADA
OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL 40**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	3 PUESTOS QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	220 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	
ESCAPES DE VALVULAS		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
24-JUNIO-2024.	Mantenimeto Preventivo - Cambio valvulas y Quemadores	Jhonel J Aguilera

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESTUFA INDUSTRIAL**	
MARCA	INDUGAS	
MATERIAL	LAMINA PROTEGIDA	
CAPÁCIDAD	1 PUESTO DOBLE QUEMADOR	
TIPO DE GAS	NATURAL – INDUSTRIAL	
DIMENSIONES	32.7CM PROFUNDO 57.1CM LARGO 10.8CM 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	
ESCAPES DE VALVULAS		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
24-Junio-2024	Mantenimiento Preventivo - Cambio Válvulas y Quemadores	Israel Olaya Lozada

Bogotá, 24 de junio de 2024

CUENTA DE COBRO

FUNDACION PASOS FIRMES
NIT. 900304776-7

DEBE A:

GRUPO MERA GAS NATURAL
NIT. 76329532

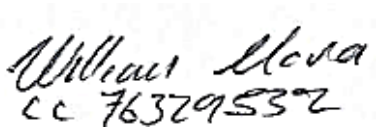
LA SUMA DE:

$ 290.000 (DOSCIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/Cte.)

POR CONCEPTO DE:

REVICION PPREVENTIVA Y MANTENIMIENTO DE GAS SODOMESTICOS (CAMBIO DE 2 VALBULAS Y 4 QUEMADORES):

Cordialmente:



WILLIAM ANTONIO MERA MUÑOZ
Coordinador de Proyectos

Cel: 3045653865 Correo: William-mera211@hotmail.com

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14889621892

(415)7707212489984(8020) 000001488962189 2

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 7 3 5 9 5 7	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	80735957	2 0 0 1 0 2 2 3

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
SOLARTE		DEIMAR	

Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
CH4´SERVICES	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal: CL 82 C 81 SUR 64 P 2

42. Correo electrónico: ch4services23@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
1	3 2 0 2 9 1 0 6 0 0	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
3 5 2 0	2 0 1 6 0 2 0 1	4 3 2 2	2 0 1 6 0 2 0 1	-	4 3 2 9	9 5 2 9		1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	4	9																								

49 - No responsable de IVA

Obligados aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
54. Código																				

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI ☐ NO ☐ 60. No. de Folios: 61. Fecha

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz, en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre

985. Cargo

Fecha generación documento PDF: 20-01-2023 03:59:44PM

DOCUMENTO GENERADOR SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14889621892

(415)7707212489984(8020) 000001488962189 2

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 7 3 5 9 5 7	9	Impuestos de Bogotá 3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha		
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 3 0 1 1 9	
77. No. Matrícula mercantil	0 3 6 2 4 5 2 1	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	4	

Composición del Capital

82. Nacional ____ %

83. Nacional público ____ %

84. Nacional privado ____ %

85. Extranjero ____ %

86. Extranjero público ____ %

87. Extranjero privado ____ %

Vigencia

80. Desde		
81. Hasta		

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1				
2				
3				
4				
5				

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

DOCUMENTO BORRADOR SIN COSTO

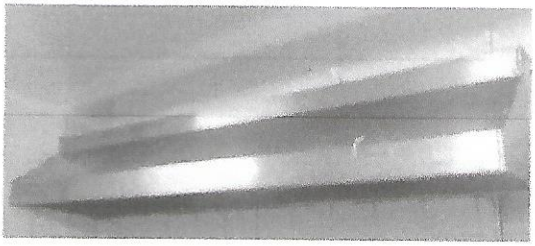
Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CAMPANA EXTRACTIRA**
COMPRA	02/02/2011
MARCA	NO VISIBLE
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE
CARACTERÍSTICAS	• Campana extractora fabricada en hierro y acero • Medidas 140x50x75
MODELO	NO VISIBLE
UBICACIÓN	COCINA
SEGURIDAD	➢ Mantener limpio ➢ No utilizar objetos cortopunzantes para la limpieza.
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO
Revisión del Ventilador	
Limpieza del ducto	



FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
29-Julio-2024.	Mantenimiento Preventivo	David Oleya L.

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA
(Decreto 522/03, Art 3)

Bogotá D.C. 29 de Julio de 2024.

CUENTA DE COBRO

LA FUNDACIÓN PASOS FIRMES
NIT: 900.304.776-7

DEBE A

OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

LA SUMA DE: Ciento Cincuenta mil Pesos ($150.000)

POR CONCEPTO DE

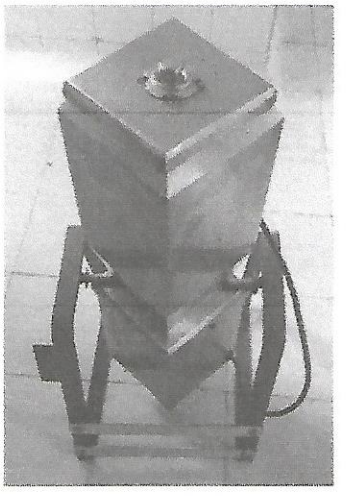
- *Mantenimiento de Campana Extractora: Revisión General, Limpieza de Ducto y verificación de extractor de aire*

Cordialmente;

OSCAR ESTRADA
OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

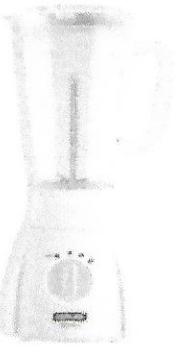
COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**LICUADORA INDUSTRIAL**	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE	
COMPRA	10/10/2014	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
17-Agosto-2024	Mantenimeto Preventivo-limpieza de Unidad y de cuchillas	

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
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		
LIMPIEZA GENERAL		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
17-Agosto-2024.	Mantenimiento Preventivo- Limpieza de Unidad y Cuchillas	Anard dejo lozada.

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA
(Decreto 522/03, Art 3)

Bogotá D.C. Agosto 17 del 2024.

CUENTA DE COBRO

LA FUNDACIÓN PASOS FIRMES
NIT: 900.304.776-7

DEBE A

OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

LA SUMA DE: Sesenta mil Pesos ($60.000)

POR CONCEPTO

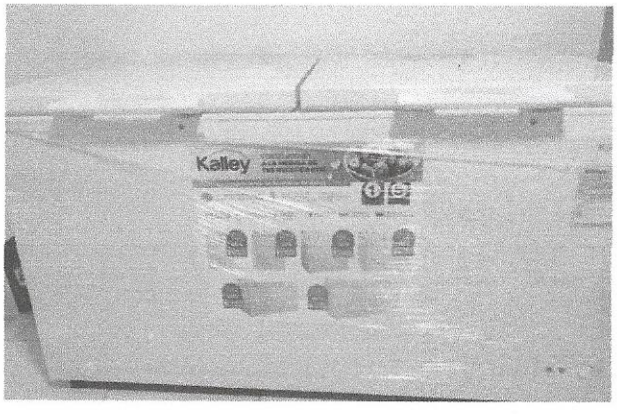
- *Mantenimiento preventivo de Licuadora Industrial y Licuadora Casera. Se realiza limpieza de la unidad, limpieza de cuchilla.*

Cordialmente;

Oscar ESTRADA
OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	29/06/2024	
MARCA	CONGELADOR HORIZONTAL ELECTROLUX	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	508 LITROS	
MODELO	K-CH508L	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
21-Sep-2024	Mantenimiento Preventivo Limpieza de unidad, verificación de gas y hermeticidad.	Jonid Yolepsy Cabeda

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	10/10/2014	
MARCA	CONGELADOR – HORIZONTAL 7" FRIGIDAIRE POT 60HZ	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	350 LITROS	
MODELO	GLFCI326FW3	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
	Mantenimiento Preventivo -	
21-septiembre-2024	Limpieza de unidad,	Jhand Olaya Lozada
	Verificación de gas y	
	Hermeticidad.	

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**CONGELADOR**	
COMPRA	10/10/2014	
MARCA	CONGELADOR – HORIZONTAL 7" FRIGIDAIRE POT 60HZ	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	350 LITROS	
MODELO	GLFCI326FW3	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
21-septiembre-2024	Mantenimeto Preventivo- limpieza de unidad y verificacion de gas y hermeticidad.	Daniel Tolequal

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA
(Decreto 522/03, Art 3)

Bogotá D.C. Septiembre 21 del 2024.

CUENTA DE COBRO

LA FUNDACIÓN PASOS FIRMES
NIT: 900.304.776-7

DEBE A

OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

LA SUMA DE: Doscientos cincuenta mil Pesos ($250.000)

POR CONCEPTO

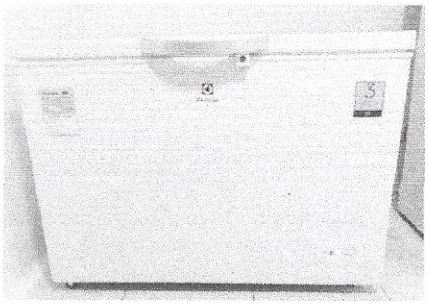
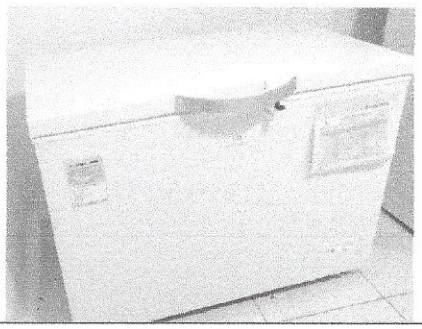
- *Mantenimiento preventivo de Congeladores Horizontales*
- *Se realiza limpieza de la unidad y verificación del gas. Adicional se verifican cauchos, pintura, paredes internas y hermeticidad del equipo.*

Cordialmente;

Oscar ESTRADA
OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**REFRIGERADOR**	
COMPRA	02/08/2023	
MARCA	REFRIGERADOR HORIZONTAL ELECTROLUX	
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE – REVESTIDO POLIMERO	
CAPACIDAD	296 LITROS	
MODELO	EFCC32C3HQW	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
	Mantenmeto Preventivo.	
19-OCT-2024.	Limpieza de unidad y	Jhon Oviedo.
	Verificacion de gas.	

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**REFRIGERADOR VERTICAL**	
COMPRA	03/09/2015	
MARCA	REFRIGERADOR– VERTICAL INDURAMA NO FROST LUZ INTERIOR	
CAPACIDAD	302 LITROS	
MATERIAL	BLANCA ACERO INOXIDABLE	
CARACTERÍSTICAS	• Tipo de enfriador: vertical • Litros Brutos: 302 L • Litros Netos: no visible • Número de puertas: 1 • Tipo de Refrigeración: refrigeración	
MODELO	VFV-520	
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.	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL		

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
19- octubre-2024.	Mantenimiento Preventivo Limpieza de unidad y verificacion de gas.	

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA
(Decreto 522/03, Art 3)

Bogotá D.C. Octubre 19 del 2024.

CUENTA DE COBRO

LA FUNDACIÓN PASOS FIRMES
NIT: 900.304.776-7

DEBE A

OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

LA SUMA DE: Doscientos mil Pesos ($200.000)

POR CONCEPTO

- *Mantenimiento preventivo de Refrigeradores*

Se realiza limpieza de la unidad y verificación del gas. Adicional se verifican cauchos, pintura, paredes internas y hermeticidad del equipo.

Cordialmente;

OSCAR ESTRADA
OSCAR ESTRADA
CC No 79.243.085

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**COMPUTADOR**	
PC	CLON	
PANTALLA	FLATRON W1943SB	
REFERENCIA	CPU S/N 180710451889	
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 ➢ DVD LITE OM SATA ➢ Chasis wn26 ➢ Usb 3.0 ➢ Fte de poder 300w	
	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	
MANTENIMIENTO		
LIMPIEZA GENERAL	DIARIO	

FECHA DE MANTENIMIENTO	**DESCRIPCION DEL MANTENIMIENTO REALIZADO**	**VERIFICADO**
20-05-2024	Mantenimiento Preventivo	Ingrid Olaya L
13-07-2024	Mantenimiento Preventivo	Ingrid Olaya L
13-09-2024	Mantenimiento Preventivo	Ingrid Olaya L.
16-11-2024	Mantenimiento Preventivo	Ingrid Olaya L

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

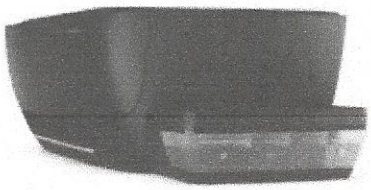
COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**IMPRESORA**	
COMPRA	06/07/2019	
MARCA	EPSON	
MATERIAL	DE MARCA TECNICA	
MODELO	L-380	
CONFIGURACION	NEGRO HASTA 8.0 PPM COLOR HASTA 5.0 PPM SISTEMA CONTINUO DE TINTA HASTA 5.000 CMY HASTA 8.000	
DIMENSIONES	60*36	
UBICACIÓN	OFICINA	
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**
20-05-2024	Mantenimeto Preventivo	Ingrid Oleya Lozada
13-07-2024	Mantenimento Preventivo	Ingrid Oleya Lozada
13-09-2024	Mantenimeto Preventivo	Ingrid Oleya Lozada
16-11-2024	Mantenimiento Preventivo	Ingrid J Oleya Lozada

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
SISTEMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
HOJA DE VIDA MAQUINARIA

MAQUINARIA	**ESCANER**	
COMPRA	25/01/2016	
MARCA	HP	
MATERIAL	DE MARCA TECNICA	
MODELO	DESKJET GT 5810	
CONFIGURACION	NEGRO HASTA 8.0 PPM COLOR HASTA 5.0 PPM RENDIMIENTO DE CARTUCHO HASTA 5.000 CMY HASTA 8.000	
DIMENSIONES	60*36	
UBICACIÓN	OFICINA	
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**
20-05-2024.	Mantenmeto Preventivo	Ingrid Olaya Lozada.
13-07-2024	Mantenimiento Preventivo	Ingrid Olaya Lozada
13-09-2024	Mantenimiento Preventivo	Ingrid Olaya Lozada
16-11-2024	Mantenmeto Preventivo	Ingrid Olaya Lozada

WOOS
Wilson Ordoñez
CC. 79,715,370
Carrera 82 A No 6B30, Bogotá - Colombia
Celular: 311 2860095

Cuenta de Cobro No. CP 001

Señores:

Empresa	FUNDACION PASOS FIRMES
Nit:	900304776-7
Dirección	Cra 79 # 69 Q -55 LAS FERIAS
Ciudad	BOGOTA
Teléfono	6012496655 Fax:

Contacto:

Nombre	**Comedor Comunitario Las Ferias**
Teléfono	601 247 66 55
E-mail:	C_7321-2024_LasFerias@outlook.com

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL	DESCUENTO	TOTAL
1	MANTENIMIENTO EQUIPO COMPUTO	$ 100.000			$ 100.000
1	MANTENIMIENTO IMPRESORA	$ 60.000			$ 60.000
1	MANTENIMIENTO DE SCANER	$ 60.000			$ 60.000
					$ 220.000

Condiciones de pago

☐ Pago 30 dias fecha factura ☐ Prepago 50% / 50% contra entrega
☐ 100% Pago Contra Factura ☐ _____

Nota: Los precios cotizados en Dólares se liquidan a la TRM del dia de facturación

Condiciones de entrega

☐ Inmediato (sujeto a inventarios)
☐ 30 - 45 Dias
☐ _____

Información Adicional

Se realiza mantenimiento Preventivo de los equipos de computo del comedor (Responsable del Servicio y Profesional Social, además se realiza Limpieza de escobillas y rodillos de impresora y mantenimiento de scaner.

Validez de la oferta

☑ 8 Días ☐ 15 Días ☐ 30 Días

Fecha	20/05/2024
Orden No.	
Asesor	**WOOS**

Notas Adicionales

Favor relacionar en la orden de compra la siguiente información:

Es la empresa entidad estatal ☐ Si ☑ No
Es la empresa gran contribuyente? ☐ Si ☑ No
A que regimen pertenece? ☐ Común ☑ Simplificado

Aplica retención de impuesto a las ventas? ☐ Si ☑ No
Aplica retención de industria y comercio ICA en Btá? ☐ Si ☑ No
Indique el porcentaje de retención en la fuente: _____

Quedo a la espera de sus comentarios al respecto

Cordialmente;

WILSON ORDOÑEZ
cc. 79715370
woordonez@gmail.com

WOOS
Wilson Ordoñez
CC. 79,715,370
Carrera 82 A No 6B30, Bogotá - Colombia
Celular: 311 2860095

Cuenta de Cobro No. CP 039

Señores:

Empresa FUNDACION PASOS FIRMES
Nit: 900304776-7
Dirección Cra 79 # 69 Q -55 LAS FERIAS
Ciudad BOGOTA
Teléfono 6012496655 Fax:

Contacto:

Nombre **Comedor Comunitario Las Ferias**
Teléfono 601 247 66 55
E-mail: C_7321-2024_LasFerias@outlook.com

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL	DESCUENTO	TOTAL
1	MANTENIMIENTO EQUIPO COMPUTO	$ 100.000			$ 100.000
1	MANTENIMIENTO IMPRESORA	$ 60.000			$ 60.000
1	MANTENIMIENTO DE SCANER	$ 60.000			$ 60.000
					$ 220.000

Condiciones de pago

☐ Pago 30 dias fecha factura ☐ Prepago 50% / 50% contra entrega
☐ 100% Pago Contra Factura ☐ _____

Nota: Los precios cotizados en Dólares se liquidan a la TRM del dia de facturación

Condiciones de entrega

☐ Inmediato (sujeto a inventarios)
☐ 30 - 45 Dias
☐ _____

Información Adicional

Se realiza mantenimiento Preventivo de los equipos de computo del comedor (Responsable del Servicio y Profesional Social, además se realiza Limpieza de escobillas y rodillos de impresora y mantenimiento de scaner.

Validez de la oferta

☑ 8 Días ☐ 15 Días ☐ 30 Días

Fecha 13/07/2024
Orden No.
Asesor **WOOS**

Notas Adicionales

Favor relacionar en la orden de compra la siguiente información:

Es la empresa entidad estatal ☐ Si ☑ No
Es la empresa gran contribuyente? ☐ Si ☑ No
A que regimen pertenece? ☐ Común ☑ Simplificado

Aplica retención de impuesto a las ventas? ☐ Si ☑ No
Aplica retención de industria y comercio ICA en Btá? ☐ Si ☑ No
Indique el porcentaje de retención en la fuente: _____

Quedo a la espera de sus comentarios al respecto

Cordialmente;

WILSON ORDOÑEZ
cc. 79715370
woordonez@gmail.com

WOOS
Wilson Ordoñez
CC. 79,715,370
Carrera 82 A No 6B30, Bogotá - Colombia
Celular: 311 2860095

Cuenta de Cobro No. **CP 056**

Señores:

Empresa	FUNDACION PASOS FIRMES
Nit:	900304776-7
Dirección	Cra 79 # 69 Q -55 LAS FERIAS
Ciudad	BOGOTA
Teléfono	6012496655 Fax:

Contacto:

Nombre	**Comedor Comunitario Las Ferias**
Teléfono	601 247 66 55
E-mail:	C_7321-2024_LasFerias@outlook.com

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL	DESCUENTO	TOTAL
1	MANTENIMIENTO EQUIPO COMPUTO	$ 100.000			$ 100.000
1	MANTENIMIENTO IMPRESORA	$ 60.000			$ 60.000
1	MANTENIMIENTO DE SCANER	$ 60.000			$ 60.000
					$ 220.000

Condiciones de pago

☐ Pago 30 dias fecha factura ☐ Prepago 50% / 50% contra entrega

☐ 100% Pago Contra Factura ☐ _____

Nota: Los precios cotizados en Dólares se liquidan a la TRM del dia de facturación

Condiciones de entrega

☐ Inmediato (sujeto a inventarios)

☐ 30 - 45 Dias

☐ _____

Información Adicional

Se realiza mantenimiento Preventivo de los equipos de computo del comedor (Responsable del Servicio y Profesional Social, además se realiza Limpieza de escobillas y rodillos de impresora y mantenimiento de scaner.

Validez de la oferta

☑ 8 Días ☐ 15 Días ☐ 30 Días

Fecha	13/09/2024
Orden No.	
Asesor	**WOOS**

Notas Adicionales

Favor relacionar en la orden de compra la siguiente información:

Es la empresa entidad estatal ☐ Si ☑ No

Es la empresa gran contribuyente? ☐ Si ☑ No

A que regimen pertenece? ☐ Común ☑ Simplificado

Aplica retención de impuesto a las ventas? ☐ Si ☑ No

Aplica retención de industria y comercio ICA en Btá? ☐ Si ☑ No

Indique el porcentaje de retención en la fuente: _____

Quedo a la espera de sus comentarios al respecto

Cordialmente;

WILSON ORDOÑEZ
cc. 79715370
woordonez@gmail.com

WOOS
Wilson Ordoñez
CC. 79,715,370
Carrera 82 A No 6B30, Bogotá - Colombia
Celular: 311 2860095

Cuenta de Cobro No. CP 089

Señores:

Empresa: FUNDACION PASOS FIRMES
Nit: 900304776-7
Dirección: Cra 79 # 69 Q -55 LAS FERIAS
Ciudad: BOGOTA
Teléfono: 6012496655 Fax:

Contacto:

Nombre: **Comedor Comunitario Las Ferias**
Teléfono: 601 247 66 55
E-mail: C_7321-2024_LasFerias@outlook.com

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL	DESCUENTO	TOTAL
1	MANTENIMIENTO EQUIPO COMPUTO	$ 100.000			$ 100.000
1	MANTENIMIENTO IMPRESORA	$ 60.000			$ 60.000
1	MANTENIMIENTO DE SCANER	$ 60.000			$ 60.000
					$ 220.000

Condiciones de pago

☐ Pago 30 dias fecha factura ☐ Prepago 50% / 50% contra entrega
☐ 100% Pago Contra Factura ☐ _____

Nota: Los precios cotizados en Dólares se liquidan a la TRM del dia de facturación

Condiciones de entrega

☐ Inmediato (sujeto a inventarios)
☐ 30 - 45 Dias
☐ _____

Información Adicional

Se realiza mantenimiento Preventivo de los equipos de computo del comedor (Responsable del Servicio y Profesional Social, además se realiza Limpieza de escobillas y rodillos de impresora y mantenimiento de scaner.

Validez de la oferta

☑ 8 Días ☐ 15 Días ☐ 30 Días

Fecha 16/11/2024
Orden No.
Asesor **WOOS**

Notas Adicionales

Favor relacionar en la orden de compra la siguiente información:

Es la empresa entidad estatal ☐ Si ☑ No
Es la empresa gran contribuyente? ☐ Si ☑ No
A que regimen pertenece? ☐ Común ☑ Simplificado

Aplica retención de impuesto a las ventas? ☐ Si ☑ No
Aplica retención de industria y comercio ICA en Btá? ☐ Si ☑ No
Indique el porcentaje de retención en la fuente: _____

Quedo a la espera de sus comentarios al respecto

Cordialmente;

WILSON ORDOÑEZ
cc. 79715370
woordonez@gmail.com

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS — OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES — MES: Mayo — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — 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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
03/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
03/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
03/05/24		x	Bascula Pers.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
03/05/24		x	Bascula Alim.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
10/05/24	x		Gramera	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
10/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
10/05/24		x	Báscula Pers	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
10/05/24		x	Báscula Alim.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
16/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
16/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
16/05/24		x	Bascula Alim.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
16/05/24		x	Bascula Pers.	2kg	2kg.	x		2kg.	2kg	x		2kg	2kg.	x		
23/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
23/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
23/05/24		x	BasculaAlim	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
23/05/24		x	Bascula Pers	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg.	x		
30/05/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
30/05/24		x	Báscula Alimt	2kg	2kg	x		2kg	2kg.	x		2kg	2kg	x		
30/05/24		x	Bascula Perso.	2kg	2kg	x		2kg	2kg.	x		2kg	2kg.	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Ingrid J Olejua Lozada.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS — OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES — MES: JUNIO — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — 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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
07/06/24		x	Bascula Alrestos	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
07/06/24		x	Bascula Pesan.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg.	x		
07/06/24	x		Gramera	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
07/06/24	x		Gramera.	1kg.	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	X		
130624	x		Gramera	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
130624	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
130624		x	Báscula Alm.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
130624		x	Bascula Pes.	2kg	2kg.	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg.	x		
200624		x	Bascula Pesados	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
200624		x	Bascula Alrest.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
200624	x		Gramera	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
200624	x		Gramera.	1kg	1kg.	x		1kg	1kg.	x		1kg	1kg.	x		
270624	x		Gramera	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
270624	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
270624		x	Báscula Pesados	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
270624		x	Báscula Alre.	2kg	2kg.	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Ingrid J Olejua Lozada.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS — OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES — MES: JULIO — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — 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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
04/07/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
04/07/24	X		Gramera. 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
04/07/24		X	Báscula Alimeñ.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
04/07/24		X	Báscula Personas	2kg	2kg	X		2kg.	2kg	X		2kg	2kg.	X		
11/07/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
11/07/24	X		Gramera. 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
11/07/24		X	Bascula Alime	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
11/07/24		X	Bas Ma. Pers.	2kg	2kg.	X		2kg	2kg.	X		2kg	2kg.	X		
18/07/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
18/07/24	X		Gramera. 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
18/07/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
18/07/24		X	Bascula Pers	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
25/07/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
25/07/24		X	Bascula Personas	2kg	2kg.	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
25/07/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
25/07/24	X		Gramera 2	1kg	1kg.	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg.	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Ingrid Olejua Lozada

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES MES: Agosto AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA 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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
01/08/24	X		Gramera.	1Kg	1Kg	X		1kg	1kg	x		1kg	1Kg	X		
01/08/24	X		Gramera.	1Kg	1kg	x		1Kg	1kg.	X		1kg	1kg.	x		
01/08/24.		X	Báscula Alim	2Kg	2kg	X		2kg	2kg	x		2kg	2kg	X		
01/08/24.		X	Báscula Perso.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
08/08/24	X		Gramera	1kg	1Kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1Kg	x		
08/08/24	X		Gramera.	1Kg	1Kg	x		1Kg	1Kg	x		1Kg	1Kg	x		
08/08/24		X	Báscula Perso.	2Kg	2Kg	x		2Kg	2Kg	x		2Kg	2Kg	x		
08/08/24.		x	Báscula Alme.	2Kg	2Kg.	x		2kg	2Kg.	x		2kg	2kg.	x		
15/08/24		x	Báscula Alimen	2Kg	2Kg	x		2Kg	2kg	x		2Kg	2Kg	x		
15/08/24		x	Báscula Perso	2Kg	2Kg	x		2kg	2kg	x		2Kg	2kg	x		
15/08/24	x		Gramera	1Kg	1Kg	x		1Kg	1Kg	x		1Kg	1Kg	x		
15/08/24	x		Gramera.	1Kg	1Kg	x		1kg	1Kg	x		1Kg	1Kg.	x		
22/08/24		x	Báscula Alimen	2Kg	2Kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
22/08/24		x	Báscula Perso.	2Kg	2kg	x		2Kg	2kg	x		2Kg	2kg.	x		
22/08/24	x		Gramera	1Kg	1Kg	x		1Kg	1Kg	x		1Kg	1Kg	x		
22/08/24	x		Gramera.	1Kg	1Kg	x		1Kg	1Kg.	x		1Kg.	1Kg.	x		
29/08/24	x		Gramera	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
29/08/24	x		Gramera.	1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		1kg	1kg	x		
29/08/24		x	Báscula Pers.	2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg	x		
29/08/24		x	Báscula Alme.	2Kg	2kg.	x		2kg	2kg	x		2kg	2kg.	x		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Ingrid J Olejua Lozada.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS — OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES — MES: Septiembre — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — 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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
05-09-24	X		Gramera	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
05-09-24	X		Gramera.	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
05-09-24		X	Bascula Alimt	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
05-09-24		X	Bascula Personas	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
12/09/24	X		Gramera.	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
12/09/24	X		Gramera.	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
12/09/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
12/09/24		X	Báscula Pers.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
19/09/24	X		Gramera.	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
19/09/24	X		Gramera	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
19/09/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
19/09/24		X	Báscula Pers.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
26/09/24	X		Gramera	1kg.	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
26/09/24	X		Gramera	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
26/09/24		X	Bascula Alim.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
26/09/24		X	Bascula Person.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Ingrid J Olejua Lozada

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS — OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES — MES: Octubre — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — 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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
03/10/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
03/10/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
03/10/24		X	Báscula Personas	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
03/10/24		X	Báscula Alimen	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
10/10/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
10/10/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
10/10/24		X	Báscula Personas	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
10/10/24		X	Báscula Alimentos	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
17/10/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
17/10/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
17/10/24		X	Báscula Pesa	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
17/10/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
23/10/24	X		Gramera 1.	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
23/10/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
23/10/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
23/10/24		X	Báscula Pes	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
30/10/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
30/10/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
30/10/24		X	Bascula Alimentos	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
30/10/24		X	Báscula Pesos	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Ingrid J Olejua Lozada.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO VERIFICACION DE BÁSCULAS Y GRAMERAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS — OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES — MES: Noviembre — AÑO: 2024

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — 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)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	PESO PATRÓN (Kg, g)	PESO OBSERVADO (Kg, g)	C	NC	
06/11/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg.	X		
06/11/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
06/11/24		X	Báscula Person.	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
06/11/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg.	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg.	X		
13/11/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
13/11/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
13/11/24		X	Báscula Person	2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
13/11/24		X	Báscula Alimen.	2kg	2kg.	X		2kg	2kg.	X		2kg	2kg.	X		
20/11/24	X		Gramera 1	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
20/11/24	X		Gramera 2	1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		1kg	1kg	X		
20/11/24		X	Báscula Person	2kg	2kg.	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg	X		
20/11/24		X	Báscula Alim.	2kg	2kg.	X		2kg	2kg	X		2kg	2kg.	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: Ingrid Olejua Lozada