PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

COMEDOR COMUNITARIO MARIA PAZ

FEBRERO – 2025

1. PROPOSITO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología, responsables y acciones a seguir en el proceso de mantenciones preventivas y correctivas.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las maquina e infraestructura de los comedores para la atención del programa Proyecto 7745 - Compromiso por una alimentación integral en Bogotá

3. RESPONSABLES

- Coordinador del comedor comunitario maría paz
- Personal manipulador de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

5. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del Programa de Alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

Este programa será descrito en el presente documento, nuestro manual de mantención preventiva y correctiva. En él se establecerán todos los procedimientos e instructivos del mismo, además de frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en los comedores.

6. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este plan es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

6.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que las manipuladoras de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso:

Uniformes, tapabocas gorro

7. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

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

7.1 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

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

7.1.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO:

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

Para programar el mantenimiento preventivo se tendrá en cuenta el cronograma describiendo las actividades a realizar.

REVISIÓN DE BÁSCULAS Y GRAMARAS

Este se realizará de manera semanal tonado la pesa patrón de 5 kilos y probándola en los dispositivos de medición de peso del comedor comunitario, como lo son las basculas de pesaje de personas, la báscula para el pesaje de mercado y la gramera para medidas mas pequeñas, esto se hará colocando la pesa patrón tres veces en cada dispositivo y se debe registrará el formato REGISTRO DE BASCULAS Y GRAMERAS.

REVISIÓN DE TERMÓMETROS

Este se realizará de manera semanal tonado los dos termómetros DIGITALES y sumergirlos en de frio en agua hielo y el de caliente en agua hirviendo registrando el valor, para la temperatura frio en Bogotá el agua se congela a 0 grados centígrados y para una altura sobre el nivel del mar el agua hierve a 92 grados en promedio, si los valores son diferentes a este debe cambiarse el termómetros, estas temperaturas se registran en el formato CONTROL DE TERMOMETROS.

7.1.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a supervisión en campo y se realizará el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizará en el punto de atención y/o en un centro técnico. Se hará el registro del mantenimiento en el formato establecido.

.

7.2 PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, 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 coordinador y este a su vez al servicio técnico para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

7.3 DEFINICION DE CALIBRACION – IMPORTANCIA

Los valores representados por una medida materializada o material de referencia, y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas a las correspondientes unidades básicas y procediendo a su ajuste o expresando esta correspondencia por medio de tablas o curvas de corrección.

Es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de La calibración es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento, equipo o sistema referencia (o estándar).

Con la calibración se busca mantener y verificar el buen funcionamiento de los equipos, responder los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y la trazabilidad de las medidas.

7.3.1 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.
- Siem**p**re que las observaciones obtenidas sean cuestiona

CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO 2025																								
ACTIVIDADADES	ENE				FEB				MAR				ABR				MAY				JUN				JUL				AGO				SEP				OCT				NOV				DIC			
MONITOR 1		P								P																																		
CPU 1		P								P																																		
MONITOR 2		P								P																																		
CPU 2		P								P																																		
MONITOR 3		P								P																																		
CPU 3		P								P																																		
ESTUFAS INDUSTRIALES																																												
LICUADORA SEMI - INDUSTRIAL		P								P																																		
LICUADORA CASERA																																												
NEVERA TIPO CONGELADOR BLANCA																																												
NEVERA MIXTA GRIS	P								P																																		
BALANZA DIGITAL			P								P																																	
EXTRACTOR DE COCINA	P								P																																		
BASCULA		P								P																																		
GRAMERA			P								P																																	

	FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS **COMEDOR MI SEGUNDO HOGAR 2024**	

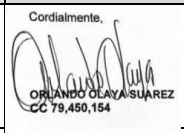
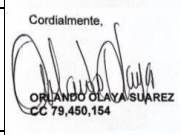
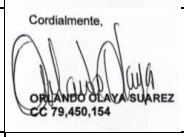
NOMBRE DEL EQUIPO: LICUADORA INDUSTRIAL	
MODELO: NO ESPECIFICA	
MARCA: GENERAL	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N /A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:
LICUA Y PROCESA FRUTAS PULPAS

DESCRIPCIÓN FISICA:
LICUADORA INDUSTRIAL CAPACIDAD 25 LITROS

Motor, soporte, empaque, cuchillas y cable.

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
18/09/2024	CAMBIO DE CUCHILLAS	1		ELIANA ZARATE
12/11/2024	REPARACION DE CABLE DE CONEXION	1		ELIANA ZARATE
27/01/2025	CAMBIO DE CUCHILLAS	1		ELIANA ZARATE

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

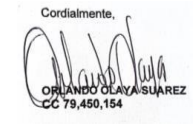
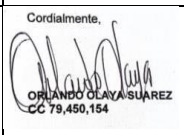
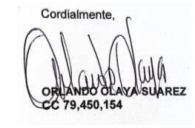
NOMBRE DEL EQUIPO: NEVERA DE DOS CUERPOS	
MODELO: MIXTO	
MARCA: GENERAL	**UBICACIÓN: BODEGA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:
Ayuda a conservar los alimentos, Es una medida a mediano plazo, Su función principal es la conservación en frío de los alimentos perecederos.

DESCRIPCIÓN FISICA:
Nevera de dos puertas con sección de congelación y refrigeración de 2.10 mts capacidad 2000 litros

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Dos compresores en la parte superior con un amperaje de 5.5
Unidad eléctrica a 110 V
Temperatura Promedio de conservación 0ºC A -16ºC

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
17 DE JULIO 2024	LIMPIEZA DE REJILLAS, CONDENSADOR Y BOBINAS	N/A		ELIANA ZARATE
12 DE NOVIEMBRE 2024	CAMBIO DE CONECTOR DE ENCENDIDO DE LA REFRIGERACION	1		ELIANA ZARATE
27/01/2025	LIMPIEZA DE REJILLAS, CONDENSADOR Y BOBINAS	N/A		ELIANA ZARATE

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: NEVERA DE UN CUERPO	
MODELO: MIXTA	
MARCA: GENERAL	**UBICACIÓN: BODEGA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:

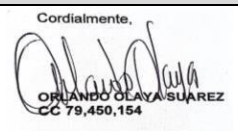
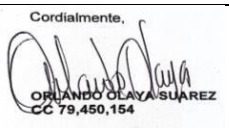
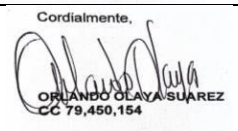
Ayuda a conservar los alimentos, Es un medida a mediano plazo, Su función principal es la conservación en frío de los alimentos perecederos.

DESCRIPCIÓN FISICA:

Nevera de dos puertas con sección de congelación y refrigeración de 2.10 mts capacidad 1800 litros

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Dos compresores en la parte superior con un amperaje de 5.5
Unidad eléctrica a 110 V
Temperatura Promedio de conservación 0ºC A -16ºC

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
17 DE JULIO 2024	LIMPIEZA DE REJILLAS, CONDENSADOR Y BOBINAS	NINGUNA		ELIANA ZARATE
18/09/2024	MANTENIMIENTO DE VENTILADORES	NINGUNA		ELIANA ZARATE
27/01/2025	LIMPIEZA DE REJILLAS, CONDENSADOR Y BOBINAS	NINGUNA		ELIANA ZARATE

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: BASCULA DIGITAL INDUSTRIAL	
MODELO: INDUSTRIAL	
MARCA: ICM	**UBICACIÓN: BODEGA**
SERIAL: 1048	**CANTIDAD: 1**



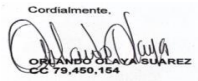
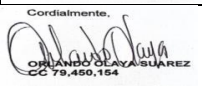
FUNCIÓN Y USO: sirve para pesar; esto es, para determinar el peso o la masa de los cuerpos, es un instrumento de medición que permite medir la masa de un objeto.

DESCRIPCIÓN FISICA:
Con un plato de acero inoxidable y un panel digital, las balanzas de plataforma pueden soportar cajas y cargas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Capacidad: 20 gra a 150 Kilogramos

- Modulo electrónico con soporte a la plataforma para lectura fácil y exacta.
- Función de tara
- Precisión entre 30 y 50 gramos.
- De fácil limpieza y resistente.

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
17 DE JULIO 2024	MANTENIMIENTO BALANZA DIGITAL	NINGUNA		ELIANA ZARATE
12 DE NOVIEMBRE 2024	MANTENIMIENTO BALANZA DIGITAL	NINGUNA		ELIANA ZARATE
27/01/2025	CAMBIO DE CARGADOR	NINGUNA		ELIANA ZARATE

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

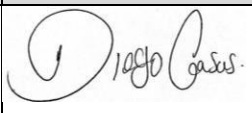
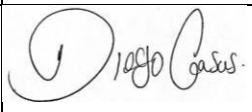
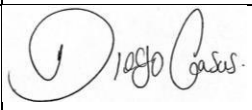
NOMBRE DEL EQUIPO: COMPUTADOR DE ESCRITORIO	
MODELO: 2022	
MARCA: AOC	**UBICACIÓN: SALON COMEDOR**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 3**



FUNCIÓN Y USO:
Se relaciona normalmente con las tareas productivas y administrativas de los empleados: creación de informes, presentaciones

DESCRIPCIÓN FISICA:
Pantalla, Teclado, cpu, mouse

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Procesador, memoria RAM, disco duro, lector óptico, lector de memorias, sistema operativo**.**

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
17 DE JULIO 2024	ANALISIS DE VIRUS Y LIMPIEZA DE CPU	NINGUNA		ELIANA ZARATE
18/09/2024	ANALISIS DE VIRUSY LIMPIEZA DE CPU	NINGUNA		ELIANA ZARATE
27/01/2025	ANALISIS DE VIRUSY LIMPIEZA DE CPU	NINGUNA		ELIANA ZARATE

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: ESTUFA DE DOS PUESTOS	
MODELO: INDUSTRIAL	
MARCA: N/A	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**

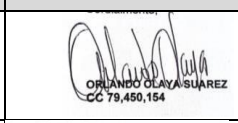
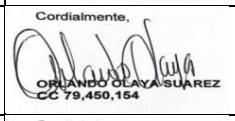
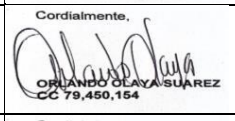


FUNCIÓN Y USO:
la elaboración de productos alimenticios para consumo. el tratamiento de materiales industriales, incluyendo el curado y secado.

DESCRIPCIÓN FISICA:
Estufa de dos puestos con cuatro quemadores y cuatro llaves

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

60 centímetros de altura por 50 de ancho en acero inoxidable, adaptada a gas natural

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
17 DE JULIO 2024	MANTENIMIENTO PREENTIVO	NINGUNA		ELIANA ZARATE
19 DE SEPTIEMBRE 2024	MANTENIMIENTO PREENTIVO	NINGUNA		ELIANA ZARATE
19 DE NOVIEMBRE 2024	MANTENIMIENTO	NINGUNA		ELIANA ZARATE
27/01/2025	MANTENIMIENTO	NINGUNA		ELIANA ZARATE

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: ESTUFA DE TRES PUESTOS	
MODELO: INDUSTRIAL	
MARCA: N/A	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**

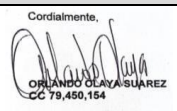
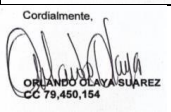
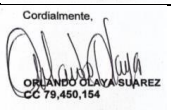


FUNCIÓN Y USO:
La elaboración de productos alimenticios para consumo. el tratamiento de materiales industriales, incluyendo el curado y secado.

DESCRIPCIÓN FISICA:
Estufa de tres puestos con seis quemadores y cinco llaves

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

80 centímetros de altura por 50 de ancho en acero inoxidable y base metálica adaptada a gas natural

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
17 DE JULIO 2024	MANTENIMIENTO PREVENIVO EN LA ESTUFA	NINGUNA		ELIANA ZARATE
19 DE SEPTIEMBRE 2024	MANTENIMIENTO PREVENIVO EN LA ESTUFA	NINGUNA		ELIANA ZARATE
27/01/2025	MANTENIMIENTO PREVENIVO EN LA ESTUFA	NINGUNA		ELIANA ZARATE

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: GRAMERA DIGITAL

MODELO: INDUSTRIAL

MARCA: WEIHENG	**UBICACIÓN: COCINA**
SERIAL: N/A	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:

Gramera digital mini su función es calcular el peso de la cantidad de unidades que pones encima

DESCRIPCIÓN FISICA:
Pantalla LEC, Dos botones una de tare y otro de encendido

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Tamaño de la pantalla LCD: 13mm
- Peso: 200G.
- Energía: 2 pilas AAA (no incluidas)
- Display retro iluminado color azul para una mejor visualización.
- Aviso de batería baja y sobrecarga
- Division: 0.01g/0.0005oz

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO

FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS

NOMBRE DEL EQUIPO: IMPRESORA MULTIFUNCIONAL	
MODELO: MULTIFUNCIONAL	
MARCA: EPSON	**UBICACIÓN: AREA DE REGISTRO**
SERIAL: L210	**CANTIDAD: 1**



FUNCIÓN Y USO:

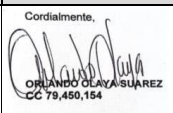
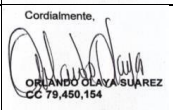
Las caracterizan: imprimir, escanear y fotocopiar..... Utilizando el escáner se pueden fotocopiar documentos, fotocopias o fotos con un botón, a color o blanco y negro

DESCRIPCIÓN FISICA:

Dimensiones y peso (ancho x profundidad x altura) 44,5 x 30,4 x 16,9 cm (17,5" x 12,0" x 6,7") 5,0 kg (11,0 lb)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Tipo de escáner cama plana con sensor de línea, resolución óptica 1200 dpi, Resolucion de hardware

FECHA MANTENIMIENTO	MOTIVO MANTENIMIENTO	PIEZAS REPARADAS	RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO	VERIFICACION DEL MANTENIMIENTO
19 DE SEPTIEMBRE 2024	RECARGA DE TONNER	NINGUNA		ELIANA ZARATE
19 DE NOVIEMBRE 2024	RECARGA DE TONNER	NINGUNA		ELIANA ZARATE

27 DE ENERO 2025, Bogotá

LA CORPORACION SUAZA, CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO

DE GRUPOS SOCIALES

NIT 830076629-1

Debe A:

DIEGO FERNANDO CASAS GARCIA, IDENTIFICADO CON CEDULA DE CUIDADANIA Nº 80222879, LA SUMA DE CIENTO SESENTA MIL PESOS MCTE ($200.000) POR EL CONCEPTO DE REVISION Y MANTENIMIENTO DE (02) EQUIPO DE COMPUTO Y RECARGA DE TONNER DE LA IMPRESORA PARA EL COMEDOR COMUNITARIO MARIA PAZ EN EL MES DE ENERO DEL PRESENTE AÑO.

Cordialmente,



DIEGO FERNANDO CASAS
CC 80222879

27 DE ENERO 2025

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA

Art 3 Decreto 522 de 2003

CORPORACION SUAZA

NIT 830076629-1

Debe A:

ORLANDO OLAYA SUAREZ

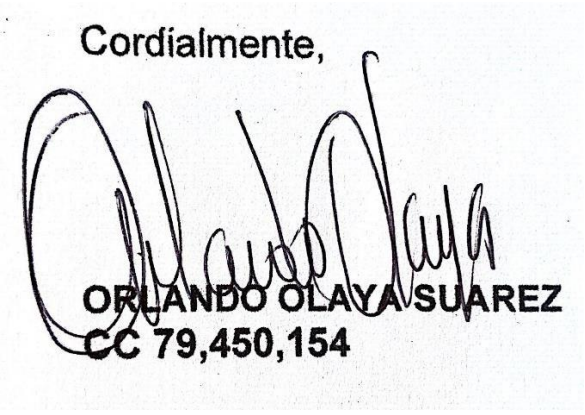
RUT: 79.450.154-1

La suma de**: $ 180.000**

Valor en letras: CIENTO OCHENTA MIL PESOS

Por concepto de:

MANTENIMIENTO DE VENTILADORES DE NEVERAS UBICADO EN COCINA DEL COMEDOR COMUNITARIO MARIA PAZ , EN LA LOCALIDAD DE KENNEDY EN EL MES DE ENERO 2025.



27 DE ENERO 2025

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA

Art 3 Decreto 522 de 2003

CORPORACION SUAZA

NIT 830076629-1

Debe A:

ORLANDO OLAYA SUAREZ

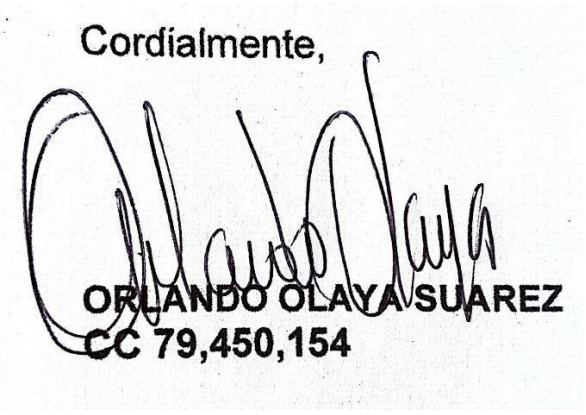
RUT: 79.450.154-1

La suma de**: $ 90.000**

Valor en letras: NOVENTA MIL PESOS M/CTE

Por concepto de:

MANTENIMIENTO DE ESTUFAS DE LA COCINA y CAMPANA EXTRACTORA DEL COMEDOR COMUNITARIO MARIA PAZ, EN LA LOCALIDAD DE KENNEDY EL MES DE ENERO 2025.



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: **KENNEDY** SERVICIO SOCIAL: COMEDOR

UNIDAD OPERATIVA: **MARIA PAZ** OPERADOR: CORPORACION SUAZA MES: **FEBRERO** AÑO: **2025**

NOMBRES Y PERSONAS ENCARGADAS DE LAS TOMAS: **ELIANA ZARATE** **CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

FECHA	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	
6/02/2025		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
6/02/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
6/02/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
13/02/2025		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
13/02/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
13/02/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
20/02/2025		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
20/02/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
20/02/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		
27/02/2025		X	1	5	4,99	X		5	4,99	X		5	4,99	X		
27/02/2025		X	PESA PERSONAS	5	5	X		5	5	X		5	5	X		
27/02/2025	X		1	5000	4997	X		5000	4997	X		5000	4997	X		

FIRMA DEL RESPONSABLE: