605

Sembramos valores, desarrollo y equidad social

FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA NIT 826003699-8

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

CR 5 A 3 73 81 LT H 1 10 ET 3 CD INDUSTRIAL

Duitama, Boyacá - Colombia

Tel.3045456196

contabilidadfgranitom@gmail.com

Responsabilidad Fiscal

R-99-PN - No aplica – Otros

Act. Económica:9499

Cliente: EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

NIT ó CC: 891800231-0 **PERSONA:** Persona Jurídica

DIRECCIÓN: Carrera 11 No 27-27

CIUDAD: Tunja, Boyacá - Colombia

CORREO: interventoria@hospitalsanrafaeltunja.gov.co

TELEFONO: 7405030

RESPONS FISCAL: R-99-PN

RESPONS TRIBUTARIA: No aplica

Factura Electrónica de Venta **FFGM293**

Fecha Creación: 2023-09-11 17:41

Fecha Validación: 2023-09-11 17:51

Fecha Vencimiento: 2023-09-11 23:59

Forma Pago: Contado

Medio Pago: Efectivo

CUFE

3df673c0ce8f074839391e916f563f0dc7b79ca8af2b59cbb9d3a9c4cb03c9b5f59c42fcd083e3331030b55b17278450

Modalidad: Electrónica - Número de Autorización: 18764046002899 desde FFGM269 hasta FFGM350 Vigencia: 2023-03-15 al 2024-03-15

Nro	Codigo	Descripción	U/M	Cantidad	Vlr. Unitario	Impto.	Dto. %	Vlr. Total
[redacted]	101	. (SERVICIOS DE ALMENTACION SUMINISTRADA A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DURANTE EL PERIODO 01 DE JULIO AL 31 JULIO DE 2023 SEGUN CONTRATO N.324 DEL AÑO 2023)	Unidad	1.0	$ 269,464,861.10	0.0%	0.0	$ 269,464,861.10

Información Adicional

[redacted]

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Valor en letras

DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UN CON 09/100 PESOS M/CTE

Base no gravada

$ 269,464,861.10

SUBTOTAL	$ 269,464,861.10
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 269,464,861.10
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 269,464,861.10**

Generado en clarisa.co – Todo es más fácil! – Clarisa Cloud S.A.S NIT 900707639 - 6

606

Sembramos valores, desarrollo y equidad social

FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA NIT 826003699-8

Responsable del Impuesto sobre las ventas - IVA

CR 5 A 3 73 81 LT H 1 10 ET 3 CD INDUSTRIAL

Duitama, Boyacá - Colombia

Tel.3045456196

contabilidadfgranitom@gmail.com

Responsabilidad Fiscal

R-99-PN - No aplica -- Otros

Act. Económica:9499

Cliente: EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

NIT ó CC: 891800231-0 **PERSONA:** Persona Jurídica

DIRECCIÓN: Carrera 11 No 27-27

CIUDAD: Tunja, Boyacá - Colombia

CORREO: interventoria@hospitalsanrafaeltunja.gov.co

TELEFONO: 7405030

RESPONS FISCAL: R-99-PN

RESPONS TRIBUTARIA: No aplica

Factura Electrónica de Venta **FFGM291**

Fecha Creación: 2023-09-04 10:03

Fecha Validación: 2023-09-04 11:29

Fecha Vencimiento: 2023-09-04 23:59

Forma Pago: Contado

Medio Pago: Efectivo

CUFE

bb8c452f151798833759d7ea97dfdc03b5c0044c9696df9cd94a443c4e5a02222e5b43731cd3d2443ffd470120ed7cf7

Modalidad: Electrónica - Número de Autorización: 18764046002899 desde FFGM269 hasta FFGM350 Vigencia: 2023-03-15 al 2024-03-15

Nro	Codigo	Descripción	U/M	Cantidad	Vlr. Unitario	Impto.	Dto. %	Vlr. Total
[redacted]	101	. (SERVICIOS DE ALMENTACION SUMINISTRADA A UMI EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DURANTE EL PERIODO 01 JULIO AL 31 JULIO DE 2023 SEGUN CONTRATO N.324 DEL AÑO 2023)	Unidad	1.0	$ 2,526,520.00	0.0%	0.0	$ 2,526,520.00

Información Adicional

SERVICIOS DE ALMENTACIDN SUMINISTRADA A UMI EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA DURANTE EL PERIODO 01 JULIO AL 31 [redacted] DE 2023 SEGUN CDNTRATO N.324 DEL AN[redacted] 2023

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Valor en letras

DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/CTE

Base no gravada

$ 2,526,520.00

SUBTOTAL	$ 2,526,520.00
DESCUENTOS (-)	$ 0.00
PRECIO BASE	$ 2,526,520.00
IMPUESTOS (+)	$ 0.00
ANTICIPO	$ 0.00
TOTAL	**$ 2,526,520.00**

Generado en clarisa.co – Todo es más fácil ! – Clarisa Cloud S.A.S NIT 900707639 - 6

E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA			
CÓDIGO: C-F-22	INFORME DE ACTIVIDADES	Página 1 de 1	HOSPITAL UNIVERSITARIO San Rafael de Tunja
VERSIÓN: 04		01/11/2021	

INFORME DE ACTIVIDADES No 05 DEL CONTRATO No. 324 DE 2023

NUMERO DE CONTRATO	324	**DEPENDENCIA**	SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	**FECHA DE ACTA DE INICIO**	09-03-2023
OBJETO DEL CONTRATO	**SUMINISTRO DE DIETAS NUTRICIONALES PARA LOS PACIENTES DE LAS UNIDADES DE URGENCIAS y HOSPITALIZACIÓN; Y LA ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MEDICO INTERNO Y AUTORIZADOS DE LA E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA.**				
NOMBRE DEL CONTRATISTA	FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA	**NIT**	826003699-8	**SUPERVISORES**	OLGA NATALIE MANRIQUE NELSON ULLOA CALVO

PERIODO DEL REPORTE	01-07-2023	**AL**	31-07-2023

BALANCE FINANCIERO

ÍTEM	VALOR
VALOR DEL CONTRATO	$2.192.983.530
REINTEGRO MODIFICATORIO	($ -569.226.042)
ADICIONES	$ 300.000.000
SALDO EJECUTADO	$ 1.073.743.590
VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA	$ 271.991.381
SALDO A EJECUTAR	$ 578.022.517

HORAS EJECUTADAS	
OBSERVACIONES:	

VERIFICACIÓN ACTIVIDADES PACTADAS

REPORTE DEL CONTRATISTA			REPORTE DEL SUPERVISOR				
ITEM	**ACTIVIDADES PACTADAS ***	**ACTIVIDADES Y/O PRODUCTOS ALCANZADOS EN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES**	**VERIFICACIÓN EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES (CUMPLIO)** T (1)	P (2)	N (3)	NA (4)	**FUENTE DE VERIFICACIÓN**
1	Suministrar las respectivas dietas cumpliendo con calidad y cantidad de acuerdo a las especificaciones técnicas	Realizamos la entrega de las dietas hospitalarias cumpliendo con la cantidad y la calidad de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas	x				**CD1** CARPETA 10 Evidencias **CARPETA 12**

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	<table><tr><td>DIETA</td><td>CANTIDADES</td><td>VALOR UNITARIO</td><td>VALOR TOTAL</td></tr></table>			en el contrato suscrito por la E.S.E. La entrega de dietas hospitalarias se realizo teniendo en cuenta las solicitudes diarias realizadas por el área de nutrición y enfermería de la E.S.E. El valor de las dietas suministradas se facturo teniendo en cuenta la propuesta inicial presentada a la E.S.E, previo a la suscripción del contrato, la cual hace parte del expediente contractual. Se diligencio la sabana de facturación donde se discrimino el número y tipo de dietas solicitadas diariamente.					Sabanas de facturación Certificación Nutrición E.S.E
2	Garantizar de manera adecuada el recurso humano conforme a requerido para la debida ejecución del contrato: **(1) PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DISPONIBILIDAD TIEMPO COMPLETO** Título Profesional en Nutricionista Dietista, con mínimo doce años (12) como profesionales contados a partir de la fecha de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS) hasta la			Garantizamos el recurso humano necesario conforme a la obligación contractual. Durante el mes de julio dispusimos de un profesional en nutrición encargado de realizar el seguimiento en cuanto a aporte nutricional, practica de pruebas organolépticas, distribución en piso, capacitación de personal además de garantizar la entrega de alimentación a cada paciente en cada uno de los tiempos conforme a la solicitud realizada por el área de nutrición y enfermería de la E.S.E.	X				**CD2** CARPETA 1 DOCUMENTOS PERSONAL HOJA DE VIDA PERSONAL **HOJAS DE VIDA NUTRICIONISTAS**

ESTE DDCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	fecha de evaluación final del presente proceso con especialización en Alimentación y Nutrición en Promoción de la Salud, con mínimo tres (3) años como nutricionista en programas de seguimiento nutricional y mínimo dos (2) años como profesional en programas de alimentación hospitalaria	Dispusimos un profesional quien fue el encargado de coordinar las actividades diarias propias del servicio, contribuyendo a garantizar la prestación del servicio de manera oportuna.					CARPETA1 DOCUMENTOS PERSONAL HOJAS DE VIDA PERSONAL- **HOJAS DE VIDA DIRECTOR Y ADMINISTRATIVA**
	(1) ADMINISTRADOR O COORDINADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTOS DE TIEMPO COMPLETO Químico de alimentos o Ingeniero de alimentos, con mínimo siete (7) años como profesionales contados a partir de la fecha de expedición del acta de grado hasta la fecha de evaluación final del presente proceso, con especialización en seguridad y calidad alimentaria, con mínimo tres (3) años de experiencia como supervisor de programas de alimentación.	Contamos con un técnico en cocina encargado de contribuir a la ejecución de actividades desarrolladas por el chef, apoyando la preparación de alimentos en todos los tiempos de comida. El chef que ayudo a la ejecución de las actividades del servicio durante el mes de julio fue el encargado de dirigir los procesos de preparación y ensamble de alimentación de acuerdo a los lineamientos del manual de dietas hospitalarias propio de la E.S.E.					CARPETA1 DOCUMENTOS PERSONAL HOJAS DE VIDA PERSONAL- **TECNICO EN COCINA** CARPETA1 DOCUMENTOS PERSONAL HOJAS DE VIDA PERSONAL- **HOJAS DE VIDA CHEF**
	(1) TÉCNICO EN COCINA DISPONIBILIDAD TIEMPO COMPLETO Título en Técnico laboral por competencias en cocina, con mínimo cinco (5) años de egresado contados a partir de la fecha de graduación hasta	Dispusimos auxiliares de cocina durante el mes de julio quienes ejecutaron actividades como: • Prealistamiento • Preparación • Ensamble					CARPETA1

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	la fecha de evaluación final del presente proceso. Con Mínimo dos años de experiencia como manipulador de alimentos en programas de alimentación **(1) CHEF DE TIEMPO COMPLETO** Chef profesional o Técnico laboral por competencias en cocina, con mínimo cinco (5) años de egresado contados a partir de la fecha de graduación hasta la fecha de evaluación final del presente proceso con experiencia mínima de dos años de experiencia como manipulador de alimentos en programas de alimentación. **(20) PERSONAL AUXILIAR DE DIETAS** El oferente deberá presentar mínimo 20 auxiliares de dietas de conformidad con el manual **SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS** con la siguiente documentación: • Hoja de vida • Certificado Médico donde conste que son	• Distribución • Recolección • Desinfecciones • Aseo					DOCUMENTOS PERSONAL HOJAS DE VIDA PERSONAL- **HOJAS DE VIDA ECONOMAS**

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	aptas para manipular alimentos con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Exámenes médicos: Coprológico, Frotis de garganta y K0H en uñas con fecha de expedición no superior a seis meses contados hasta la fecha de evaluación del presente proceso. • Carta de compromiso del oferente para la aplicación del esquema de Vacunas para este personal • Certificación laboral con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario contados desde la fecha de entrega de la propuesta, deberá acreditar experiencia como auxiliares de dieta en programas de alimentación por un término laborado de mínimo seis (6) meses. anexar la planilla del pago de seguridad social realizado por el empleador que soporte la experiencia laboral que certificó (debe coincidir con el tiempo laborado de acuerdo a la certificación expedida por el empleador) • Curso de manipulación de alimentos.						
3	Garantizar el proceso de		x				**CD1**

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	preparación y distribución de las dietas hospitalarias para los pacientes que demandan el servicio, de conformidad con el requerimiento realizado por el profesional encargado de la entidad contratante (NUTRICIONISTA O JEFE DE ENFERMERIA).	Garantizamos la distribución de dietas hospitalarias en cada uno de los servicios de la E.S.E conforme a las solicitudes diarias realizadas por el área de nutrición y enfermería de la E.S.E. Nos adherimos al manual de dietas hospitalarias respecto a las minutas y horarios establecidos para tal fin.					CARPETA 10 Evidencias **CARPETA 12** Sabanas de facturación Certificación Nutrición E.S.E
4	El contratista debe garantizar la adherencia del talento humano con el que cuente, a los programas, guías, protocolos y manuales de la ESE Hospital universitario San Rafael de Tunja.	Capacitamos continuamente a nuestro personal con el fin de garantizar la adherencia a protocolos y manuales de la E.S.E. Ejecutamos las capacitaciones programadas para el mes de julio conforme al plan anual de capaciones presentado a la E.S.E. así: • Capacitación clasificación y disposiciones de residuos sólidos. • Capacitación estilos de vida saludables-riesgo vascular. • Capacitaciones limpieza y desinfección. • Capacitaciones manejo manual de cargas • Capacitaciones riesgo biológico-bioseguridad.	x				**CD1** CARPETA 13 Capacitaciones CARPETA 14 Inducciones Certificación de seguridad y salud en el trabajo

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

		• Realizamos el cargue de los soportes de las capacitaciones realizadas al drive dispuesto por la E.S.E. Adelantamos el proceso de inducción al personal que ingreso al servicio en el mes de julio.					
5	Garantizar el cabal cumplimiento de los estándares de calidad a los que haya lugar en lo referente al suministro de dietas hospitalarias.	Garantizamos el cabal cumplimiento de los estándares de calidad en el suministro de dietas hospitalarias. Durante el mes de julio mantuvimos un enfoque en la calidad y la seguridad alimentaria, asegurando que cada paciente recibiera alimentación que cumpliera con las especificaciones solicitadas por el profesional en nutrición o jefe de enfermería de cada servicio.	x				**CD1** CARPETA 10 Evidencias **CARPETA 12** Sabanas de facturación Certificación Nutrición E.S.E
6	Asumir el costo total del personal que considere necesario para la ejecución de las actividades derivadas del objeto contractual.	Asumimos el costo total de nuestro personal respecto al pago de salarios y prestaciones de ley. Aportamos el detallado de la planilla de pago de seguridad social al drive de la E.S.E, además anexamos nómina y soportes de pago correspondiente al mes de julio.	x				**CD1** CARPETA 1 Costo personal Planilla de seguridad social Nomina Soporte consignación bancaria Certificación Seguridad y salud en el trabajo

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARID SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

7	El contratista debe garantizar a la E.S.E que el personal que contrate a su costa para la ejecución del objeto contractual esté debidamente capacitado; de estricto cumplimiento a las normas de higiene y bioseguridad; cuente con el certificado de manipulación de alimentos vigente; vacunas, dotación y elementos de protección personal necesario para el cumplimiento de sus funciones; adicional a esto la empresa contratista debe garantizar que los exámenes se practiquen cada seis (6) meses o cada vez que se vincule personal nuevo al servicio de acuerdo al caso. El personal en mención no tendrá ningún vínculo laboral ni contractual con la E.S.E.	Garantizamos la capacitación de todo nuestro personal previo al inicio de su contratación, sin embargo, brindamos capacitación continua en diferentes aspectos. Todos nuestros dependientes contaron con el certificado de manipulación de alimentos, EPP, esquema de vacunas y cursos vigentes. Se practicaron exámenes de manipulación de alimentos al personal que ingreso en el mes de julio. Se realizó entrega de dotación al personal que se vinculó en el mes de julio. Se realizó la entrega de EPP a todo el personal, se cargaron los soportes de cumplimiento al drive de la E.S.E.	x				**CD2** CARPETA 2 DOCUMENTOS PERSONAL Certificación Seguridad y salud en el trabajo
8	Garantizar que se realicen las valoraciones médicas al personal contratado cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación	Durante el mes de julio no se presentaron situaciones de tipo epidemiológico o clínico que llegaran a generar contaminación.				x	N/A

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	de los alimentos que se manipulen.						
9	Asumir el costo de los insumos e ingredientes necesarios para garantizar que las dietas hospitalarias cumplan con los requerimientos diarios realizados por los profesionales de la E.S.E a cargo.	Asumimos el costo total de la materia prima empleada durante el mes de julio para la preparación de los alimentos objeto de suministro a los pacientes de la E.S.E.	x				**CD1** CARPETA 5 Proveedores
10	Realizar el suministro de alimentación a los estudiantes internos de la E.S.E (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio), de acuerdo a los horarios y requerimientos que la E.S.E disponga para tal fin.	Renunciamos a la obligación contractual en el mes de marzo				x	N/A
11	El suministro de las dietas hospitalarias se realizará en las Instalaciones de la E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja y en sus sedes de ser el caso, y deberá hacerse la entrega de estas en cada uno de los servicios en concordancia con la solicitud diaria realizada por el profesional indicado.	El suministro de dietas hospitalarias se realizó en cada uno de los servicios de la E.S.E conforme a los horarios establecidos para tal fin. Garantizamos la entrega diaria de las nueves del programa madre canguro en la sede adscrita de la E.S.E (UMI),.	x				**CD1** CARPETA 10 Evidencias Certificación Nutrición E.S.E Certificación Líder programa UMI
12	Con el fin de mitigar los riesgos presentados en la entrega errada de las dietas, el contratista deberá garantizar la	Todas las dietas hospitalarias objeto de suministro a los pacientes de la E.S.E contaron con el	x				**CD1** CARPETA 10

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	rotulación de las dietas conforme a la solicitud realizada por el equipo de soporte nutricional de la E.S.E o jefe de enfermería a cargo de acuerdo con el caso.	respectivo rotulo, donde se estipulaba nombre del paciente, No de habitación y tipo de dieta, conforme a la solicitud realizada.					Evidencias CARPETA 16 Registro fotográfico
13	El contratista deberá iniciar la recolección de bandejas y desperdicios de conformidad a lo establecido en el SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES TERAPÉUTICAS; de igual manera garantizara el cumplimiento del protocolo de cortesía, comunicando al paciente el tiempo que tiene para el consumo de la alimentación. Así mismo queda prohibido dejar durante los diferentes tiempos de alimentación, alguna bandeja y sus componentes, en los servicios o habitaciones. Para que pueda justificarse alguna excepción deberá ser formalizada con algún soporte escrito por parte del jefe de servicio, nutricionista o medico hospitalario. El CONTRATISTA debe garantizar que en las habitaciones de las pacientes no quede ningún componente de la bandeja (vajilla, cubiertos, servilletas, individuales, desperdicios).	Garantizamos que la recolección de bandejas y desperdicios generados posterior al consumo de alimentos por parte de los pacientes se realizada conforme a las disposiciones del manual de dietas hospitalarias de la E.S.E. El personal que realizo la distribución de dietas hospitalarias en los diferentes servicios se encontraba previamente capacitado, dio cumplimiento al protocolo de los 14 correctos en cada uno de los tiempos de entrega de alimentación. Garantizamos que se contara con la autorización de los jefes de servicio para dejar alimentos en los mismos.	X				**CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico Autorización servicios Certificación Nutrición E.S.E
14	Dar cumplimiento a las prácticas de higiene y sanidad necesarias,	Dimos cumplimiento a las rutas del PGIRASA	X				Certificación Gestión de ambiental

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

612/V

	evitando contaminación cruzada e incomodidad al paciente y demás personal que transite por los pasillos de la E.S.E.	respecto a la entrega de dietas y recolección de menaje, con el fin de evitar cruce de rutas con el servicio de lavandería y de aseo.					
15	Mantener afiliados a sus trabajadores o contratistas al Sistema General de Seguridad Social Integral, en salud, pensión y riesgos profesionales.	Realizamos la afiliación de nuestro personal previo al inicio de actividades, los soportes fueron cargados a través del drive dispuesto por la E.S.E para tal fin.	X				**CD1** CARPETA 1 Costo personal Certificación Seguridad y salud en el trabajo
16	El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada con ellos dentro de los dos (2) primeros días hábiles de cada mes.	Cancelamos la remuneración salarial a nuestros dependientes correspondiente al mes de julio; se aclara que se realizó extemporáneamente por situaciones administrativas propias.	x				**CD1** CARPETA 7 Personal Nomina Soporte consignación bancaria
17	El contratista deberá designar un coordinador que contribuya a garantizar el cumplimiento de las actividades derivadas del desarrollo del objeto contractual.	Dispusimos un coordinador encargado de la vigilancia constante del desarrollo de los procesos operativos en el área de preparación, prealistamiento y ensamble de dietas hospitalarias.	x				**CD1** CARPETA1 DOCUMENTOS PERSONAL HOJAS DE VIDA PERSONAL- **HOJAS DE VIDA DIRECTOR Y ADMINISTRATIVA**
18	Suscribir por parte del Representante Legal, el inventario de los bienes y/o elementos que entrega la institución para el embalaje de las dietas dentro de las instalaciones de la E.S.E.	Se suscribió inventario de bienes muebles con el área de almacén de la E.S.E en el mes de julio de 2023.	x				**CD1** CARPETA 3 Inventario

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

19	El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza el espacio asignado por parte de la E.S.E para el embalaje de dietas.	Garantizamos la adherencia de nuestro personal al manual de limpieza y desinfección hospitalaria. Mantuvimos las condiciones de limpieza optimas en cada uno de las áreas del servicio en desarrollo de las actividades diarias.	x				**CD1** CARPETA 13 Capacitaciones CARPETA 16 Registro fotográfico
20	Contar con mínimo un profesional en nutrición, para garantizar el cumplimiento interno y supervisión en cuanto a la preparación, peso, calidad, transporte y distribución adecuada de las dietas hospitalarias de acuerdo con los requerimientos de los profesionales de la E.S.E.	El profesional en nutrición que dispusimos durante el mes de julio fue garante del cumplimiento de aspectos y procesos relacionados con las dietas hospitalarias; socializo al personal los lineamientos establecidos en el manual de dietas hospitalarias respecto a calidad, peso, trasporte y distribución de la alimentación.	x				**CD1** CARPETA 13 Capacitaciones **CD2** CARPETA 1 DOCUMENTOS PERSONAL HOJA DE VIDA PERSONAL **HOJAS DE VIDA NUTRICIONISTAS**
21	El contratista deberá adherirse y cumplir con las normas ISO 14001, ISO 45001 y las normas de calidad vigentes en la entidad.	Nos adherimos a la norma ISO 14001, ISO 45001 respecto a prácticas ambientales responsables y el sistema de seguridad y salud en el trabajo. Implementamos procesos sólidos, auditorías regulares y capacitación continua a nuestro personal que contribuyera a garantizar el cumplimiento eficiente frente a los	x				Certificación Seguridad y salud en el trabajo Certificación Gestión ambiental

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

		sistemas.					
22	El contratista deberá realizar y diligenciar los formatos de evaluación organoléptica propios del servicio, dicha evaluación será ejecutada diariamente en una preparación o derivación de dietas. Estos formatos deberán estar disponibles si el área de nutrición clínica de la E.S.E los solicita para verificar el cumplimiento de tal actividad, dicha evaluación deberá ser realizada por el profesional en nutrición de la empresa contratista.	Realizamos las pruebas organolépticas de la alimentación objeto de suministro a los pacientes de la E.S.E. Diligenciamos de manera oportuna y correcta los formatos, donde se evidencia las características de cada uno de los alimentos. El nutricionista del servicio fue el encargado de contribuir al cumplimiento de la obligación contractual.	x				**CD1** CARPETA 17 Pruebas organolépticas
23	El contratista debe implementar eficazmente estrategias y acciones alimentarias y nutricionales para cumplir con las metas de los indicadores descritos en el SMN-M-02 MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICA.	Adelantamos acciones que contribuyeran a dar cumplimiento a los indicadores y lineamientos descritos en el manual de dietas hospitalarias. Durante el mes de julio aseguramos el cumplimiento de todos nuestros dependientes respecto a dichas disposiciones.	x				**CD1** CARPETA 13 Capacitaciones Certificación Nutrición E.S.E
24	El contratista debe evaluar periódica y sistemáticamente los problemas relacionados con el proceso de suministro objeto de contrato, sus factores determinantes para buscar oportunidades de mejora, realizar análisis y demás actividades que deban realizarse con base en el programa de	Aplicamos encuestas de satisfacción a los pacientes en los diferentes servicios con el fin de identificar las falencias y oportunidades de mejora en la prestación del servicio. Durante el mes de julio dimos respuesta a los	x				**CD1** CARPETA 18 Encuestas de satisfacción Reportes Daruma julio

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARID SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	seguridad del paciente.	eventos reportados por el sistema DARUMA de la E.S.E, de igual forma se adelantaron acciones correctivas y retroalimentación a nuestro personal con el fin de evitar reportes futiros por eventos similares.					
25	El contratista deberá ser responsable de la planificación, organización, dirección, supervisión y evaluación de las actividades derivadas del cumplimiento del objeto contractual.	Desde la gerencia y área administrativa de nuestra empresa, planificamos y garantizamos la coordinación de las actividades mensuales propias del servicio. Se garantizó la supervisión constante del desarrollo del proceso, desde la producción hasta la entrega al consumidor final (paciente), fuimos garantes del estricto cumplimiento de las disposiciones de los manuales propios de la E.S.E por parte de nuestros trabajadores, mediante capacitación y evaluación del desempeño durante el ejercicio de sus funciones diarias.	x				**CD1** CARPETA 13 Capacitaciones Certificación Nutrición E.S.E
26	El contratista por medio del representante legal o persona designada participara en reuniones o de seguimiento convocadas por la entidad contratante cuanto a ello haya lugar.	No se programaron reuniones por parte de la E.S.E durante el mes de julio.				X	N/A

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

27	El contratista garantizara la contratación de un profesional en seguridad y salud en el trabajo que cuente con el curso de adecuado manejo de sustancias químicas y que además apoye la elaboración de informes que puedan llegar ser requeridos por la E.S.E. de manera oportuna.	Contamos con un profesional en seguridad y salud en el trabajo conforme a la obligación contractual pactada. Durante el mes de julio contribuyo a vigilar el cumplimiento de las ecónomas, técnico, chef, coordinador y nutricionista frente al sistema de seguridad y salud en el trabajo, además coordino y ejecuto capacitaciones conforme al plan anual de capacitaciones. Los documentos del profesional fueron cargados al drive de la E.S.E y avalados por el profesional de seguridad y salud en el trabajo de la entidad contratante.	x				**CD1** CARPETA 19 Contrato SISO Certificación Seguridad y Salud en el trabajo
28	El contratista es responsable de las funciones administrativas, educativas y técnicas propias del servicio de alimentación mediante la aplicación de políticas, procedimientos y estándares de calidad, así como de la supervisión de la operación y productividad de este.	Nuestro enfoque se ha centro en el cumplimiento responsable de las funciones administrativas, educativas y técnicas inherentes a la prestación del servicio de alimentación. Esto fue posible gracias a la meticulosa aplicación de políticas, procedimientos y estándares de calidad que sirvieron como pilares fundamentales para nuestra operación.	x				**CD1** CARPETA 13 Capacitaciones Certificación Seguridad y Salud en el trabajo Certificación Gestión ambiental

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

		La supervisión constante de la operación y la productividad de nuestro servicio fue una prioridad constante, permitiéndonos identificar áreas de mejora y optimización.					
29	El contratista debe garantizar capacitación del 100% del personal de acuerdo con el cronograma presentado y evidenciar el cumplimiento del mismo en el informe mensual, las personas que no asistan a las capacitaciones por diferentes motivos, deberán ser capacitadas en el mismo tema ya sea utilizando el apoyo de estrategias o dinámicas (en caso de ser necesario). Las capacitaciones estarán bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, así mismo por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias competentes. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de	Realizamos la capacitación de todo nuestro personal previo al inicio de ejecución de actividades en el servicio. Pará el mes de julio ejecutamos las capacitaciones programadas en el plan anual de capacitaciones. Cargamos los soportes de las capacitaciones al drive de la E.S.E, para revisión y certificación por el área de seguridad y salud en el trabajo.	x				**CD1** CARPETA 13 Capacitaciones Certificación Seguridad y Salud en el trabajo

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

615/V

*	aseguramiento de la inocuidad teniendo en cuanta que el plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsable, cronograma y temas específicos a impartir; el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la prestación del servicio. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.						
30	El contratista garantizará el cumplimiento del proceso de inducción de todo el personal contratado a su costa, donde deberá evaluar la eficacia de los conocimientos técnicos y experimentales.	Brindamos inducción al personal que se vinculó en el mes de julio, hicimos énfasis y socializamos los protocolos propios de la E.S.E. • Limpieza y desinfección • Manual de dietas hospitalarias Cargamos los soportes al drive de la E.S.E para verificación por el área de seguridad y salud en el trabajo.	x				**CD1** CARPETA 14 Inducciones Certificación Seguridad y Salud en el trabajo
31	El contratista debe adelantar las acciones necesarias que permitan adquirir una responsabilidad en lo que respecta a la articulación con la entidad contratante	Tomamos la iniciativa de adelantar todas las acciones necesarias para establecer una sólida responsabilidad en lo referente a la coordinación con la	X				**CD1** CARPETA 10 Evidencias

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	con el fin de generar beneficios mutuos en términos económicos, de conocimiento y de retroalimentación en concordancia con la experiencia de cada una de las partes con el fin de implementar las acciones de mejora necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	entidad contratante respecto a la entrega de alimentación hospitalaria. Nuestro objetivo primordial durante el mes de julio fue crear un entorno propicio para la generación de beneficios mutuos, abarcando aspectos económicos, de conocimiento y de retroalimentación. buscamos armonizar la experiencia y conocimiento de ambas partes involucradas, con el propósito de implementar las medidas de mejora pertinentes para asegurar el cumplimiento integral del objetivo contractual. acciones emprendidas estén alineadas con las metas trazadas.					Certificación Seguridad y Salud en el trabajo Certificación Gestión ambiental
32	El contratista debe garantizar para sus trabajadores, la dotación necesaria que cumpla los siguientes requisitos: traje anti fluidos color claro (que no sea blanco) que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utilice delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma	Garantizamos el uso de dotación por parte de todo nuestro personal durante el mes de julio en ejercicio de sus funciones. Durante el mes de julio entregamos la dotación completa conforme a la obligación contractual al personal que se vinculó durante el periodo. Aportamos los soportes de entrega de dotación al drive dispuesto por la E.S.E para revisión y	X				**CD1** CARPETA 15 Dotaciones Certificación Seguridad y Salud en el trabajo

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. El uniforme debe contar con blusa y pantalón del mismo color en material anti fluidos, gorro, tapabocas, delantal peto blanco, guantes, zapatos antideslizantes, botas adecuadas para áreas húmedas, gafas antiempañantes, portando siempre en un sitio visible carné de identificación.	certificación de cumplimiento.					
33	Los carros destinados para la recolección de desperdicios, bandejas y vajilla deberán ser de material liviano, de fácil lavado y desinfección, al desplazarse no deben generar ruido, Los recipientes que se utilicen para dicha recolección debe tener tapa obligatoriamente y transportarse de la misma manera.	En relación a la recolección de desperdicios, bandejas y vajillas, aseguramos el uso de carros fabricados con materiales livianos, que no solo facilitaban su manipulación, sino que también permitieron una limpieza y desinfección eficiente. En cuanto a los recipientes utilizados para la recolección, aseguramos que todos contaran con tapa.	x				**CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico
34	El contratista dispondrá recipientes plásticos transparentes, con cierre hermético de fácil limpieza y desinfección, en los cuartos asignados de cada servicio para la respectiva recolección del menaje. (ÚNICAMENTE para los casos de dietas	En concordancia con las directrices establecidas, dispusimos recipientes plásticos transparentes que contaran con cierre hermético, que facilitaran tanto la limpieza como la desinfección. Estos recipientes fueron estratégicamente ubicados en los cuartos	x				**CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico Autorización servicios

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	que hayan quedado por diferentes circunstancias y que no fueron recogidos oportunamente). Lo anterior en virtud del SMN-M-02, MANUAL DIETAS HOSPITALARIAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS.	designados en cada servicio, con el propósito específico de llevar a cabo la recolección correspondiente del menaje. Es importante señalar que esta disposición se aplica exclusivamente en los casos en que las dietas no hayan sido entregadas oportunamente debido a circunstancias particulares, con esta actividad aseguramos que los protocolos establecidos por la E.S.E se siguieran meticulosamente por parte de nuestros trabajadores con el fin de garantizar la efectividad de las disposiciones.					
35	El contratista debe implementar un formato de control de temperatura, con las especificaciones de refrigeración y congelación según las materias primas involucradas, hacer seguimiento por cada jornada tomando acciones inmediatas en caso de evidenciar el no cumplimiento a los rangos de temperatura no seguros. Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la	implementamos un formato de control de temperatura, en el cual se incluyeron las especificaciones de refrigeración y congelación correspondientes a cada tipo de materia prima involucrada en nuestros procesos durante el mes de julio. Durante cada jornada, hicimos un seguimiento riguroso, lo que nos permitió identificar y abordar de manera inmediata cualquier desviación en los	x				**CD1** CARPETA 8 TEMPERATURA -

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto.	rangos de temperatura seguros. Aseguramos que los alimentos que requerían refrigeración y/o congelación mantuvieran las temperaturas precisas, conforme a las regulaciones de salubridad vigentes según el tipo de producto.					
36	Las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	El personal que ayudo a la ejecución de actividades propias del servicio durante el mes de julio contribuyó a garantizar las condiciones de limpieza de todas las superficies que entran en contacto directo con los alimentos conforme a las disposiciones establecidas en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, así como en las Resoluciones 834 y 835 de 2013, y en el manual de limpieza y desinfección hospitalaria con el fin de garantizar las condiciones de higiene y seguridad requeridas para el manejo de alimentos.	x				**CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico CARPETA 20 Limpieza y desinfección
37	El contratista deberá abstenerse de realizar modificaciones a la infraestructura puesta a disposición por parte de la E.S.E sin que cuente con autorización alguna.	No realizamos modificaciones a la infraestructura durante el mes de julio.				X	N/A

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

38	El contratista debe garantizar la supervisión con base en el decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013, la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007, NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 002 y las demás que sean concordantes con el objeto del contrato y aquellas que la modifiquen o sustituyan.	Aseguramos una supervisión de la ejecución de las actividades diarias. Nos fundamentamos en un marco normativo exhaustivo que abarcara tanto la regulación general como aquella específica para nuestro sector. Basados en el Decreto 3075 de 1997, seguimos las pautas establecidas para garantizar la seguridad alimentaria y la adecuada manipulación de la materia prima por parte de nuestros trabajadores. La Resolución 2674 de 2013 ha sido nuestro referente en términos de buenas prácticas de manufactura y saneamiento, contribuyendo a garantizar la calidad integral de nuestras operaciones. Además, la implementación de la NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 fue clave en la gestión de riesgos y la seguridad en la cadena de suministro durante el mes de julio. La NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 002 reforzó	x				**CD 2** CARPETA1 DOCUMENTOS PERSONAL HOJAS DE VIDA PERSONAL- **HOJAS DE VIDA DIRECTOR Y ADMINISTRATIVA**

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

		nuestro compromiso con la salud ocupacional y la seguridad en el trabajo. Estas referencias normativas fueron simplemente lineamientos a seguir, sino que se convirtieron en las bases de nuestra supervisión durante el periodo, asegurando que las acciones y operaciones cumplieran con los más altos estándares.					
39	El representante legal o judicial en todos los casos, actuará ante todas las autoridades judiciales y/o administrativas, en cualquier proceso judicial o extrajudicial que pudiere resultar como consecuencia de las actividades desarrolladas por el personal contratado para el desarrollo del objeto contractual dentro de la ESE; en ningún caso la E.S.E será llamada en garantía o actuará solidariamente por los hechos o conductas en que incurra el contratista en desarrollo del presente contrato; si así fuere o si fuere demandada, la E.S.E atenderá el respectivo proceso, efectuará el llamamiento en garantía y de ser el caso, repetirá contra el contratista y éste saldrá al saneamiento de lo que hubiere, con el reconocimiento de los intereses, gastos o perjuicios en los que la E.S.E haya incurrido por	El representante legal de La Fundación Granito De Mostaza responderá ante todos los procesos extrajudiciales que se llegaran a presentar en el cumplimento del contrato. Para el mes de julio no se adelantaron procesos en nuestra contra.				X	N/A

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	dicho concepto.						
40	El contratista deberá asumir los gastos que se deriven del transporte diario de las dietas hospitalarias, garantizando la conservación de los alimentos durante cada recorrido.	Asumimos la responsabilidad total de los gastos relacionados con el transporte diario de las dietas hospitalarias durante el mes de julio. Nos enfocamos en garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, además implementamos medidas rigurosas para asegurar la conservación óptima de los productos durante cada recorrido. Nos enfocamos en la preservación de las propiedades nutricionales de las dietas, asegurando que llegaran en condiciones adecuadas al consumidor final.	x				**CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico Certificación Ing. Alimentos E.S.E
41	Garantizar que los vehículos o el vehículo objeto de uso para el transporte de las dietas alimentarias cuente con el SOAT y la revisión tecnicomecanica vigentes.	Garantizamos que el vehículo destinado para el transporte de alimentos a la UMI. Cuenta con el Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), así como de la revisión tecnicomecánica. Nuestra diligencia en este aspecto ha sido fundamental para salvaguardar la seguridad de las operaciones de transporte y para	x				**CD1** CARPETA 21 Vehículo de transporte

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

		garantizar el cumplimiento de los requisitos. legales y técnicos.					
42	El conductor o conductores de los vehículos empleados para el transporte de alimentos deberán contar con la licencia de conducción vigente y con la totalidad de cursos a los que haya lugar de conformidad a la normatividad vigente en concordancia con la actividad a desarrollar.	El conductor del vehículo de transporte de alimentos que dispusimos durante el mes de julio, conto con la licencia de conducción vigente. Además, de todos los cursos requeridos de acuerdo con la normativa actual.	x				**CD2** DOCUMENTOS PERSONAL – HOJAS DE VIDA- HOJA DE VIDA BODEJA
43	Contar con los carrotermos necesarios para la distribución de dietas hospitalarias dentro de las instalaciones de la E.S.E, los cuales deben cumplir con las especificaciones técnicas necesarias como, una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos para bandejas porta alimentos, interruptor para prender y apagar el carro, Piloto automático que indica si esta prendido el carro, termostato que permita graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, conexión de corriente a 120 V, cuatro ruedas con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con capacidad	Realizamos la distribución y transporte de alimentos en los diferentes servicios de la E.S.E mediante del uso de carro termos fabricados en una estructura fabricada en lámina de acero inoxidable, de dos secciones, con sistema de cierre hermético para conservar el calor, con compartimientos, para bandejas porta alimentos, Interruptor para prender y apagar el carro, piloto automático que indica si esta prendido el carro, termostato que permitiera graduar la temperatura para mantener la temperatura durante la distribución en los diferentes servicios, conexión de corriente a 120 V, cuatro ruedas	X				**CD1** CARPETA 3 INVENTARIO **CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico Certificación Ing. Alimentos E.S.E

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	de carga amplia, los cuales deben garantizar la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente superior a 65°C.	con freno, con dimensiones propias para el desarrollo del objeto con capacidad de carga amplia, los cuales deben garantizaron la conservación y la temperatura del alimento a la hora de entrega al paciente.					
44	Garantizar que el material de las vajillas empleadas para la distribución de las dietas hospitalarias contribuya a la conservación la temperatura óptima de los alimentos, para evitar reproducción de bacterias, no menos de sesenta y cinco grados centígrados (65° C), para las preparaciones calientes, y la temperatura para las preparaciones frías no debe exceder de cuatro grados centígrados (4°C).	Garantizamos que el material de las vajillas empleadas para la distribución de dietas hospitalarias a los pacientes en la E.S.E, cumplieran con las especificaciones estipuladas en el manual de dietas hospitalarias teniendo en cuenta que juegan un papel importante en la preservación de la temperatura óptima de los alimentos.	x				**CD1** CARPETA 3 INVENTARIO **CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico Certificación Ing. Alimentos E.S.E
45	El contratista deberá garantizar el uso de un carro o contenedor recolector de desechos ordinarios, en cada recorrido de recolección de loza que realice.	Aseguramos que, en cada recorrido de recolección de loza, nuestros trabajadores usaran un carro recolector de desechos ordinarios. Nuestra diligencia en cumplir con esta disposición resultado en la eficiente gestión de los desechos generados durante el proceso, manteniendo una operación ordenada y en consonancia con las mejores prácticas. Este enfoque ha contribuido a mantener	x				**CD1** CARPETA 3 INVENTARIO **CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico Certificación Gestión ambiental

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

		los estándares de limpieza y organización requeridos, y ha fortalecido nuestra capacidad para cumplir con las expectativas contractuales en términos de higiene y gestión de residuos.					
46	El contratista deberá permitir el ingreso del personal asignado por la E.S.E a la planta de procesamiento de alimentos, con el fin de realizar las inspecciones a las que haya lugar y que contribuyan a garantizar el cumplimiento y adherencia a cada uno de los protocolos establecidos para el cumplimiento objetivo de las actividades derivadas del contrato.	Permitimos el ingreso al personal autorizado por la E.S.E al área de procesamiento de alimentos.				X	N/A
47	La entidad contratante realizara las inspecciones a los vehículos de transporte de alimentos de propiedad del contratista, carrotermos y demás mobiliario u objetos empleados para distribución de las dietas sin que el contratista se oponga, además garantizará la colaboración y disposición del recurso humano con el que cuente para tal fin.	Permitimos la realización de inspecciones al vehículo de transporte de alimentos; carrotermos y demás mobiliario y objetos empleados para distribución de las dietas hospitalarias durante el mes de julio.	x				Certificación Ing. Alimentos E.S.E
48	El contratista debe garantizar que dentro de la planta de producción no se evidencie presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y deberá contar con	Realizamos control de roedores el 17 de julio de 2023, el establecimiento comercial FUMIEXPRES	X				**CD1** CARPETA 9 Fumigación

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	medidas de control integral de tipo preventivo, lo cual se verificara en las visitas de inspección realizadas por la E.S.E.	TUNJA, certifico la actividad realizada. Aportamos los soportes al drive de la E.S.E para revisión del área de gestión ambiental.					Certificación Gestión ambiental
49	El contratista deberá garantizar la clasificación y almacenamiento adecuado de alimentos e insumos que requieran en cumplimiento del objeto contractual, así mismo de las materias primas, insumos y alimentos los que serán inspeccionados en cuanto a características organolépticas (olor, color, texturas, etc.), temperaturas, condiciones de envase debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente, entre otros; para garantizar su calidad e inocuidad, igualmente el servicio debe contar con un registro de los proveedores de materias primas, insumos y alimentos que permite la trazabilidad de fabricantes autorizados y cuentan con registro, permiso o Notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo. Actividad que será verificada en las inspecciones realizadas por la E.S.E.	Como contratista, durante el mes de julio aseguramos la correcta clasificación y almacenamiento de alimentos e insumos de acuerdo a la obligación contractual. Además, realizamos inspección de las materias primas, insumos y alimentos, evaluamos aspectos organolépticos como olor, color y textura, así como temperaturas y condiciones de envase debidamente rotulados conforme a las normativas sanitarias vigentes y otros criterios esenciales.	X				**CD1** CARPETA 16 Registro fotográfico Certificación Ing. Alimentos E.S.E
50	El contratista deberá presentar dentro de los primeros 15 días posteriores a la firma del acta de inicio el análisis	Esta obligación contractual no aplica para el mes de julio				X	N/A

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

	químico completo de las dietas terapéuticas, para su aprobación por el área de nutrición de la E.S.E.						
51	Mantener los valores ofertados en la propuesta económica presentada a la E.S.E, la cual deberá hacer parte integral del contrato y durante el tiempo de ejecución de este.	La facturación correspondiente al mes de julio se realizó conforme a la propuesta económica presentada a la E.S.E previo a la ejecución del contrato.	X				**CARPETA 12** Sabanas de facturación Factura Julio
52	Las demás que ordene la ESE y sean inherentes al contrato.	Esta obligación contractual no aplica para el mes de julio.				X	N/A

(1). Se cumplió en su totalidad la actividad definida
(2). Se cumplió parcialmente la actividad definida y permite su cumplimiento total en los siguientes reportes
(3). Fue requerida la actividad, pero no se evidenció su realización en el periodo.
(4). No fue requerida para el periodo, luego no aplica reporte.

VERIFICACIÓN DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL (Diligenciado por el Contratista y verificado por el supervisor)

PERIODO DE PAGO (MES)	FECHA DE PAGO* (DD-MM-AA)	VALOR PAGO PLANILLA ($)	VALOR DEL CONTRATO ($)	NÚMERO DE PLANILLA
JULIO	08-30-2023	$ 12.272.300	$ 2.192.983.530	9455713418
OBSERVACIONES	SE ADJUNTA CERTFICADO EMITIDO POR EL REVISOR FISCAL			

En Tunja, a los (04) días del mes de septiembre del año 2023

MARCELA GAITAN SUAREZ
CONTRATISTA

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA Y LA INFORMACIÓN QUE POSEE ES CONFIDENCIAL. SU REPRODUCCIÓN ESTARÁ DADA A TRAVÉS DE COPIAS AUTORIZADAS POR LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

FUNDACIÓN

Granito de Mostaza

Sembramos Valores, Desarrollo y Equidad Social

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002

Yo, **JULIETH GRANADOS AVELLANEDA** identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.052.385.773** expedida en Duitama, con Tarjeta Profesional No. **195806-T** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisora Fiscal de la **FUNDACIÓN GRANITO DE MOSTAZA** identificada con el Nit No. **826.003.699-8** debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Duitama, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de Colombia identificó el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud, riesgos profesionales) y los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, Servicio Nacional de aprendizaje SENA, Caja de Compensación Familiar) pagados por la **FUNDACIÓN GRANITO DE MOSTAZA** durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigible a la fecha de presentación de la propuesta, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y cancelados por la compañía durante dichos seis (6) meses. Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley 2002.

En constancia de lo anterior se firma el presente documento el día (8) ocho del mes de septiembre 2023

REVISOR FISCAL
JULIETH GRANADOS AVELLANEDA
C.C. No. 1.052.385.773 de Duitama
T.P. No. 195806-T

REPRESENTANTE LEGAL
MARCELA DEL PILAR GAITAN SUAREZ
C.C. 40.042.596 de Tunja

FUNDACIÓN
Granito de Mostaza
Sembramos Valores, Desarrollo y Equidad Social

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002

Yo, **JULIETH GRANADOS AVELLANEDA** identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.052.385.773** expedida en Duitama, con Tarjeta Profesional No. **195806-T** de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisora Fiscal de la **FUNDACIÓN GRANITO DE MOSTAZA** identificada con el Nit No. **826.003.699-8** debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Duitama, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de Colombia identificó el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud, riesgos profesionales) y los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, Servicio Nacional de aprendizaje SENA, Caja de Compensación Familiar) pagados por la **FUNDACIÓN GRANITO DE MOSTAZA** durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigible a la fecha de presentación de la propuesta, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y cancelados por la compañía durante dichos seis (6) meses. Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley 2002.

En constancia de lo anterior se firma el presente documento el día (31) treinta y uno del mes de julio 2023

REVISOR FISCAL
JULIETH GRANADOS AVELLANEDA
C.C. No. 1.052.385.773 de Duitama
T.P. No. 195806-T

REPRESENTANTE LEGAL
MARCELA DEL PILAR GAITAN SUAREZ
C.C. 40.042.596 de Tunja

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.052.385.773.

GRANADOS AVELLANEDA

APELLIDOS

JULIETH ALEXANDRA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 23-SEP-1988

DUITAMA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.55
ESTATURA

O+
G.S. RH

F
SEXO

28-SEP-2006 DUITAMA.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-0707900-00229062-F-1052385773 20100329 0021840199A 1 27646687

Escaneado con CamScanner



195806-T

[illegible] ALEXANDRA
GRADUADO(A) EN LICENCIATURA
T.I. 1052385772

RESOLUCION INSCRIPCION 1475
UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO

FECHA 31/10/2014

DIRECTOR GENERAL

JULIO CESAR ACUÑA GONZALEZ
RECTOR

107292

Esta tarjeta es de uso personal y debe ser presentada cuando
CONTACTO PUBLICO de acuerdo con lo establecido en
la ley 43 de 1990
Autenticación: cualquier inquietud sobre esta tarjeta comunicarse
al PBX [illegible] de la UAN - Sede Central Bogotá
Carrera 3 Este No. 47A - 15 Bogotá D.C.

Escaneado con CamScanner

667

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **JULIETH ALEXANDRA GRANADOS AVELLANEDA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1052385773 de DUITAMA (BOYACÁ) Y Tarjeta Profesional No 195806-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 21 días del mes de Julio de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 826003699	8	FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA	8 - MENOS DE 200 COTIZANTES	OPERATIVOS HSRT	CL 15 13-56 OF 103	TUNJA-BOYACA	3288487581	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-07	2023-08	128939135	9455743418	E	2023/08/24	2023/08/30	BANCO CAJA SOCIAL	6	$12,272,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: OPERATIVOS HSRT (1 Afiliados)						$1,089,000	$174,300			$1,089,000	$136,200			$1,089,000	$43,600			$1,089,000	$75,800		$1,089,000	$54,500
Centro de Trabajo: CONDUCTORES RIESGO 5 (1 Afiliados)						$1,089,000	$174,300			$1,889,000	$136,200			$1,089,880	$43,600			$1,089,800	$75,800		$1,089,000	$54,500
Ciudad: TUNJA Depto: BOYACA (1 Afiliados)						$1,089,000	$174,380			$1,089,000	$136,200			$1,889,880	$43,600			$1,889,800	$75,800		$1,089,000	$54,500
1	CC	1052579	GUAJE LEONARDO	25-14	26	$1,089,800	$174,300	EPS008	26	$1,089,000	$136,200	CCF10	26	$1,089,800	$43,600	14-11	26	$1,089,800	$75,800	26	$1,089,800	$54,500

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: HSRT (24 Afiliados)						$27,804,597	$4,450,000			$28,964,597	$3,622,000			$27,524,262	$1,102,000			$28,964,597	$706,900		$27,524,262	$1,378,900
Centro de Trabajo: RIESGO 3 (23 Afiliados)						$27,683,597	$4,438,600			$28,843,597	$3,606,800			$27,403,262	$1,097,100			$28,843,597	$698,400		$27,403,262	$1,372,708
Ciudad: DUITAMA Depto: BOYACA (23 Afiliados)						$27,683,597	$4,430,600			$28,843,597	$3,606,800			$27,403,262	$1,097,108			$28,843,597	$698,400		$27,403,262	$1,372,708
2	CC	33657408	BERNAL DIANA	230301	30	$1,343,667	$215,000	EPS002	30	$1,343,667	$168,800	CCF10	30	$1,343,667	$53,800	14-11	30	$1,343,667	$32,800	30	$1,343,667	$67,300
3	CC	1049614841	CARDENAS LUZ	230301	38	$1,227,667	$196,500	ESSC24	30	$1,227,667	$153,500	CCF10	30	$1,227,667	$49,200	14-11	30	$1,227,667	$30,000	30	$1,227,667	$61,500
4	CC	52271482	CORONEL YAZMIN	25-14	38	$1,343,667	$215,800	EPS041	30	$1,343,667	$168,000	CCF10	30	$1,343,667	$53,800	14-11	30	$1,343,667	$32,800	30	$1,343,667	$67,300
5	CC	1002436232	CUELLAR RODRIGO	230301	38	$1,584,917	$253,600	CCFC55	30	$1,584,917	$198,200	CCF10	30	$1,584,917	$63,400	14-11	30	$1,584,917	$38,700	30	$1,584,917	$79,300
6	CC	1002330954	CUERVO JUANA	230301	13	$810,334	$129,700	EPS008	13	$810,334	$101,300	CCF10	13	$810,334	$32,500	14-11	13	$818,334	$19,800	13	$810,334	$40,700
7	CC	33365699	GUERRERO LADY	230301	28	$957,001	$153,200	EPS005	20	$957,001	$119,700	CCF10	20	$957,001	$38,300	14-11	20	$957,801	$23,400	20	$957,801	$48,800
8	CC	40043764	GUERRERO MARTHA	230301	12	5560,687	$89,800	EPS041	12	$560,667	$70,100	CCF10	12	$560,667	$22,500	14-11	12	$568,667	$13,780	12	$560,667	$28,200
9	CC	1049605014	LEGUIZAMO NANCY	230301	2	$77,334	$12,400	EPS005	2	$77,334	$9,700	CCF10	2	$77,334	$3,100	14-11	2	$77,334	$0	2	$77,334	$4,800
10	CC	1849605014	LEGUIZAMO NANCY	230301	28	$1,295,334	$207,300	EPS005	28	$1,295,334	$162,800	CCF10	28	$1,295,334	$51,900	14-11	28	$1,295,334	$31,600	28	$1,295,334	$64,900
11	CC	23730950	LEGUIZAMON LUZ	230301	30	$1,314,667	$210,400	EPS005	30	$1,314,667	$164,400	CCF10	30	$1,314,667	$52,600	14-11	30	$1,314,667	$32,100	30	$1,314,667	$65,800
12	CC	1049637748	MANCIPE DIEGO		0	$0	$8	EPS041	30	$1,160,800	$145,800		8	$0	$8	14-11	30	$1,160,000	$28,300	0	$8	$8
13	CC	1126238749	MOLINA JENITH	230301	30	$1,343,667	$215,800	EPS041	30	$1,343,667	$168,800	CCF10	30	$1,343,667	$53,800	14-11	30	$1,343,667	$32,800	30	$1,343,667	$67,300
14	CC	1849606551	MUÑOZ MARICELA	230301	29	$1,334,001	$213,500	EPS841	29	$1,334,001	$166,800	CCF10	29	$1,334,001	$53,400	14-11	29	$1,334,001	$32,580	29	$1,334,001	$66,800
15	CC	1001832891	ORTIZ DAYANIS	230301	25	$1,092,334	$174,800	EPS837	25	$1,092,334	$136,600	CCF10	25	$966,667	$38,780	14-11	25	$1,092,334	$26,700	25	$966,667	$48,500
16	CC	1049605410	PEREZ CLAUDIA	230301	38	$1,285,667	$285,800	EPS008	30	$1,285,667	$160,800	CCF10	30	$1,285,667	$51,500	14-11	30	$1,285,667	$31,400	30	$1,285,667	$64,400
17	CC	1143395869	PUERTA IVAN	230301	30	$3,127,500	$500,400	EPS005	38	$3,127,500	$391,000	CCF10	30	$3,127,500	$125,100	14-11	30	$3,127,500	$76,200	30	$3,127,500	$156,500
18	CC	52621026	RAQUIRA LUZ	230301	28	$1,266,334	$282,700	EPS005	28	$1,266,334	$158,380	CCF10	28	$1,266,334	$58,700	14-11	28	$1,266,334	$38,900	28	$1,266,334	$63,400
19	CC	52621026	RAQUIRA LUZ	230301	2	$77,334	$12,400	EPS005	2	$77,334	$9,700	CCF10	0	$8	$0	14-11	2	$77,334	$0	0	$8	$0
20	CC	40040459	RIVERA ANA	230301	26	$1,160,001	$185,700	EPS041	26	$1,160,001	$145,100	CCF10	26	$1,160,001	$46,500	14-11	26	$1,168,001	$28,300	26	$1,160,001	$58,200
21	CC	40030228	RODRIGUEZ MARIA	230301	38	$1,314,667	$210,400	EPS017	38	$1,314,667	$164,400	CCF10	30	$1,314,667	$52,600	14-11	30	$1,314,667	$32,100	30	$1,314,667	$65,800
22	CC	33369045	SALCEDO DENICE	230301	2	$77,334	$12,400	EPS005	2	$77,334	$9,780	CCF10	0	$0	$0	14-11	2	$77,334	$0	8	$8	$0
23	CC	33369045	SALCEDO DENICE	230301	28	$1,266,334	$282,700	EPS005	28	$1,266,334	$158,300	CCF10	28	$1,266,334	$50,700	14-11	28	$1,266,334	$30,900	28	$1,266,334	$63,400
24	CC	1003876690	SANTANA DIANA	230301	38	$1,314,667	$210,400	EPS037	30	$1,314,667	$164,400	CCF10	30	$1,314,667	$52,600	14-11	30	$1,314,667	$32,100	30	$1,314,667	$65,800
25	CC	1849611751	SUAREZ YENY	230301	11	$464,001	$74,300	EPS037	11	$464,001	$58,100	CCF10	11	$464,001	$18,600	14-11	11	$464,001	$11,400	11	$464,001	$23,300
26	CC	1849639845	TORRES JEISSY	238301	30	$1,314,667	$210,400	EPS041	30	$1,314,667	$164,400	CCF10	30	$1,314,667	$52,600	14-11	30	$1,314,667	$32,100	30	$1,314,667	$65,800
27	CC	63478692	VELASQUEZ ROCIO	25-14	12	$729,834	$116,800	EPS017	12	$729,834	$91,300	CCF10	12	$729,834	$29,200	14-11	12	$729,834	$17,800	12	$729,834	$36,500
Centro de Trabajo: RIESGO 5 (3 Afiliados)						$121,000	$19,408			$121,000	$15,200			$121,008	$4,980			$121,000	$8,500		$121,008	$6,200
Ciudad: DUITAMA Depto: BOYACA (1 Afiliados)						$121,800	$19,408			$121,000	$15,200			$121,000	$4,900			$121,000	$8,580		$121,008	$6,200
28	CC	5165765	ALVARADO JOSE	230301	2	$121,800	$19,400	EPS037	2	$121,800	$15,200	CCF10	2	$121,800	$4,900	14-11	2	$121,800	$8,500	2	$121,800	$6,200

2023/08/30 01:13 PM

669

aportes en línea

Resumen General de Pago

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: ADMINISTRATIVOS (1 Afiliados)					$1,169,700	$187,200			$1,169,700	$146,300			$1,169,700	$46,800			$1,169,700	$6,200		$1,169,700	$58,500
Centro de Trabajo: RIESGO 1 (1 Afiliados)					$1,169,700	$187,200			$1,169,780	$146,308			$1,169,700	$46,808			$1,169,700	$6,280		$1,169,780	$58,500
Ciudad: DUITAMA Depto: BOYACA (1 Afiliados)					$1,169,700	$187,208			$1,169,700	$146,308			$1,169,780	$46,888			$1,169,700	$6,280		$1,169,700	$58,500
29	CC	106585177*	OLIVELLA DANIELA	230301	30 $1,169,700	$187,200	EPS037	30	$1,169,700	$146,300	CCF10	30	$1,169,700	$46,800	14-11	30	$1,169,700	$6,200	30	$1,169,700	$58,500
Total		**Afiliados(26)**			$30,063,297	$4,811,508			$31,223,297	$3,904,500			$29,782,962	$1,192,400			$31,223,297	$788,900		$29,782,962	$1,491,980

2023/08/30 01:13 PM

669

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 826003699	8	FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	OPERATIVOS HSRT	CL 15 13-56 OF 103	TUNJA-BOYACA	3208487581	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-07	2023-08	128939135	9455713418	E	2023/08/24	2023/08/30	BANCO CAJA SOCIAL	6	$12,272,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				25	$4,811,500	$32,600	$0	$4,844,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$506,100	$3,500	$0	$509,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	22	$4,305,400	$29,100	$0	$4,334,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$788,900	$5,400	$0	$794,300
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	26	$788,900	$5,400	$0	$794,300
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				25	$1,192,400	$8,100	$0	$1,200,500
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	25	$1,192,400	$8,100	$0	$1,200,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 8)				26	$3,904,500	$26,800	$0	$3,931,300
CAJACOPI	CCFC55	901,543,211	6	1	$198,200	$1,400	$0	$199,600
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	3	$398,300	$2,700	$0	$401,000
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$153,500	$1,100	$0	$154,600
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	2	$255,700	$1,800	$0	$257,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$520,600	$3,600	$0	$524,200
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	7	$1,027,400	$7,000	$0	$1,034,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$168,000	$1,200	$0	$169,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	6	$1,182,800	$8,000	$0	$1,190,800
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				25	$895,100	$6,100	$0	$901,200
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	25	$895,100	$6,100	$0	$901,200
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				25	$596,800	$4,100	$0	$600,900
SENA	PASENA	899,999,034	1	25	$596,800	$4,100	$0	$600,900
TOTAL				**26**	**$12,189,200**	**$83,100**	**$0**	**$12,272,300**

2023/08/30 01:13 PM

69