PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

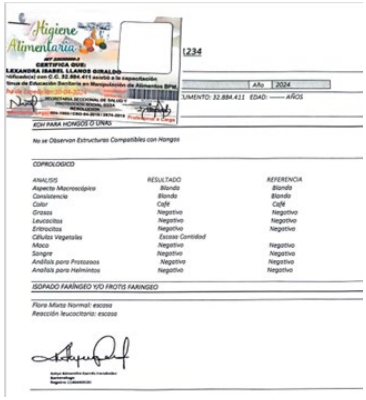
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 04 del 10/09/2024 PERIODO del 01/09/2024 al 30/09/2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro Tecnológico del Mobiliario
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Juan Rutelio Perez Cardona
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Melisa Correa Álvarez y Bibiana María Villa Ruiz
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6422117 del 17 de junio de 2024
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de Servicios
OBJETO:	Contratar el servicio de alimentación y de cafetería para los trabajadores oficiales del Complejo Sur Itagüí del SENA Regional Antioquia.
VALOR:	$ 39.397.500 incluido IVA cuando a ellos hubiere lugar.
CONTRATISTA:	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA
NIT:	80.769.283
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El contratista seleccionado deberá prestar el servicio de alimentación y cafetería en el complejo Sur del SENA ubicado en la calle 63 Nro. 58 B – 03, Barrio Calatrava – Itagüí, Antioquia. El contratista deberá asumir el transporte, cargue y descargue hasta el complejo Sur, según aplique.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	13 de junio de 2024
FECHA DE INICIO:	17 de junio de 2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	193 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$ 39.397.500
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$ 24.463.236
PRÓRROGA No:	No Aplica
ADICIÓN No.:	No Aplica
SUSPENSIÓN No.:	No Aplica

FORMA DE PAGO:	El valor del contrato se pagará al contratista mediante pagos parciales, de conformidad con el servicio efectivamente prestado y una vez sea recibido a entera satisfacción por parte del supervisor.

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el servicio de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	**Se definió cronograma de actividades en reunión inicial.**	**Anexo en el primer informe de supervisión.**
2. Garantizar un ciclo de mínimo veinte (20) menús diferentes al mes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. El cual deberá ser enviado al supervisor del contrato, mínimo con dos días de antelación al inicio del contrato para su revisión y aprobación. Teniendo en cuenta la información que se suministrará de los trabajadores oficiales que tengan condiciones específicas de alimentación o alguna enfermedad (diabético, vegetariano, hipertensos, colon irritable, entre otras), para que el contratista adecúe las	**Se realizó entrega variada de la alimentación de acuerdo con la minuta, no hay observaciones por parte de los trabajadores oficiales.**	**Entrega de la alimentación** 

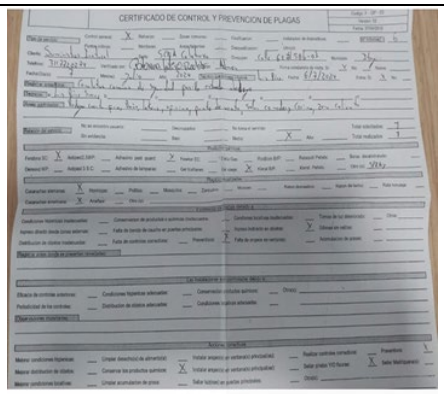
minutas diarias a entregar.		
3. Garantizar que los menús sean elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente y resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la Secretaría de Salud del Departamento de Antioquia.	**Alimentación con cumplimiento de las necesidades de nutrición**	**Minuta firmada por el nutricionista, que reposa en el contrato en Secop II.**
4. Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	**Los alimentos son preparados en la cafetería del complejo sur SENA.**	**Alimentación entregada en condiciones adecuadas.** 
5. Mantener la calificación del concepto FAVORABLE (sin condiciones) expedida por la autoridad sanitaria competente, durante la vigencia del contrato.	**Para la fecha del presente informe el concepto es favorable.**	**Ver anexo fotográfico.** 
6. Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el	**Se realiza la entrega de la alimentación de manera oportuna y de**	**Entrega adecuada de los alimentos.**

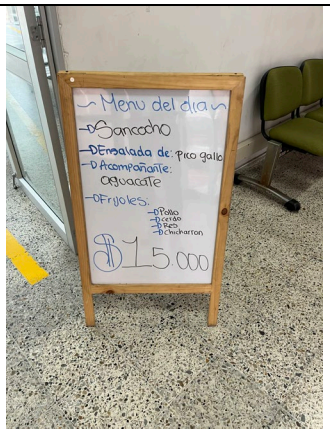
servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.	**acuerdo con la necesidad.**	
7. Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.	**Se realiza inspección para la evidencia de estos certificados**	**Se evidencia Certificado de este año para todos los empleados de la cafetería en Manipulación de alimentos.** 
8. Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.	**Se realiza inspección para la evidencia de estos certificados**	**Se cumple con este Items solicitado de este año a todos los empleados de la cafetería, en manipulación de alimentos y exámenes médicos.** 

9. Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.	**Los alimentos se elaboran y entregan en la sede del Sena.**	**Entrega adecuada de los alimentos** 
10. Garantizar que el personal cuente con los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales se renovarán según normatividad vigente: **-Coprocultivo para salmonella y Shingella** **-KOH para uñas** **-Secreciones nasofaríngeas** **-Seriado de baciloscopia** **-Certificado médico**	**Se inspecciona desde SST para el cumplimiento de este Items.**	**Se realiza inspección para la evidencia de estos certificados**  Higiene Alimentaria 1234 Año 2024 KOH PARA HONGOS O UNAS No se Observan Estructuras Compatibles con Hongos COPROLOGICO ANALISIS / RESULTADO / REFERENCIA Aspecto Macroscópico — Blanda — Blanda Consistencia — Blanda — Blanda Color — Café — Café Grasas — Negativo — Negativo Leucocitos — Negativo — Negativo Eritrocitos — Negativo — Negativo Células Vegetales — Escasa Cantidad Moco — Negativo — Negativo Sangre — Negativo — Negativo Análisis para Protozoos — Negativo — Negativo Análisis para Helmintos — Negativo — Negativo ISOPADO FARÍNGEO Y/O FROTIS FARINGEO Flora Mixta Normal: escasa Reacción leucocitaria: escasa

11. Garantizar que el personal cuente con dotación que incluya delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad	**El personal cuenta con los elementos requeridos, los cuales son utilizados en todo momento.**	**Entrega adecuada de los alimentos.** 
12. Garantizar que los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas cumplan con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, así mismo cumplir con la normatividad vigente establecida en la Resolución No. 2505 de 2004 y la Resolución No.2674 de 2013.	**La alimentación es preparada y entregada en las instalaciones del Sena. Se hace supervisión de los vehículos que hacen transporte de materias primas.**	**Entrega adecuada de los alimentos** 
14. Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los	**Se evidencia en los documentos aportados y en sitio.**	**Entrega adecuada de los alimentos**

estándares de calidad para este tipo de servicio.		
15. Presentar documentados los siguientes planes y programas, los cuales serán verificados periódicamente por la Coordinación Administrativa del Complejo Sur: **1.- Programa de manejo de alimentos** **2.- Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.** **3. Programa de Limpieza y desinfección.** **4. Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.** **5.Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.**	**Evidenciamos los items, contemplados en este numeral 15**	**1. Programa de alimentos.** **2. Evidencia de Capacitación**  **3. Manejo de orden y limpieza- a través de planillas diarias.** 

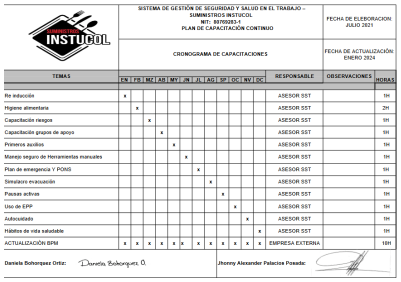
6. Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos. **7. Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía** **8. Programa de tratamiento técnico de liberación de productos bajo temperatura.** **9. Programa abastecimiento o suministro de agua potable.**		 **5. Para la fecha de elaboración del informe no se ha realizado este ítem.** **6. Disposición de desechos líquidos y solidos** Para el mes de septiembre no se ha hecho entrega de aceites de cocina usados, y las evidencias de la disposición de resiudos organicos reposan en el Anexo Certificados_Recoleccion_Organicos_Sept **7. Se toman medidas como apagar los enfriadores todas las noches al cierre de la cafetería y el uso de las neveras ahorro inteligente de energía** **8.No miden la temperatura de los enfriadores.** **9. Cuenta con todos los servicios de EPM.**
15. Servir los alimentos en los siguientes horarios: **De lunes a viernes:**	**La alimentación es servida en los horarios establecidos acorde al contrato. Con**	**Alimentos entregados.**

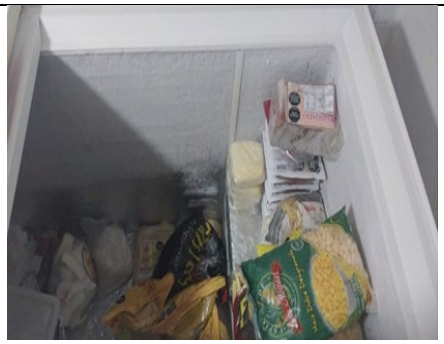
Desayuno: de 07:00 a.m. a 9:30 a.m. **Almuerzo: de 12:00 a.m. a 2:30 p.m.** **Sábados:** **Desayuno: de 07:00 a.m. a 8:30 a.m.** **Almuerzo: De 12:00 a.m. a 1:30 p.m.**	**cartelera expuesta con el menú del día a la entrada de la cafetería.**	
16. Contar con su propio menaje de cocina, equipos y logística que permita servir oportunamente las raciones.	**El proveedor prepara los alimentos en la cafetería del SENA, el mobiliario y equipos que allí reposan son del contratista.**	**Se evidencia registro fotográfico incluido en el presente informe** 
17. Servir y entregar los alimentos en loza en las instalaciones del Complejo Sur Itagüí del SENA, directamente a los trabajadores oficiales, en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	**Los alimentos son servidos en las instalaciones del Complejo Sur Itagüí del SENA.**	**Entrega adecuada de los alimentos.** 

18. Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.	**Los alimentos son servidos en platos de cerámica y vasos desechables.**	**Entrega adecuada de los alimentos, ver evidencia fotográfica.** 
19. Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con la coordinación administrativa del complejo sur o el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	**Se cuenta con una persona, con la que se tiene contacto continuo para el desarrollo del contrato.**	**Los documentos del personal se encuentran en el Secop II, en el respectivo contrato.**
20. Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.	**En elaboración de la facturación respectiva.**	**A la fecha se han cancelado dos facturas, las cuales han sido generadas por el proveedor a través de SIIF Nación.**
21. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usados	**Durante el mes de septiembre no se realizó entrega de Aceites de Cocina Usados (ACU).**	**No aplica para la fecha de elaboración del informe.**

que se generen mediante un gestor autorizado, debe presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	**Se solicitó al proveedor el registro ante el AMVA como generadores de ACU, se espera contar con el soporte de registro en la página de la autoridad ambiental para el próximo mes.**	
22. Los plásticos de un solo uso requeridos para el servicio de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	**Desde el mes de agosto se implementó como estrategia el uso de vasos para bebidas calientes elaborados con fibra de bagazo de caña.** **Los mezcladores son de madera. No se usan pitillos, y se dejaron de entregar cubiertos plásticos.**	  

23. Implementar estrategias que permitan prevenir la perdida de desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entrega a organizaciones sin ánimo de lucro o refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	**La estrategia implementada consiste en enviar los alimentos preparados a otras cafeterías del proveedor y evitar el desperdicio. En algunas ocasiones en la jornada de la noche se le da alimentación al personal de vigilancia.** **Adicionalmente los residuos orgánicos se venden a una empresa que realiza compostaje con dichos residuos.**	**Evidencia en el Anexo Certificados_Recoleccion_Organicos_Sept**
24. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente: **-Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.** **-Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.** **Los plazos definidos anteriormente rigen a**	**SST.** **Se realiza visita para dar cumplimiento a este Items.**	

partir de la suscripción del contrato.		
25. Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.	**SST. Evidenciamos en un cronograma de capacitaciones realizadas, en los temas solicitados.**	 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – SUMINISTROS INSTUCOL NIT: 80705357-1 PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO FECHA DE ELEBORACION: JULIO 2021 CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES FECHA DE ACTUALIZACIÓN: ENERO 2024 TEMAS | EN | FB | MZ | AB | MY | JN | JL | AG | SP | OC | NV | DC | RESPONSABLE | OBSERVACIONES | HORAS Re inducción | x | ASESOR SST | 1H Higiene alimentara | x | ASESOR SST | 2H Capacitación riesgos | x | ASESOR SST | 1H Capacitación grupos de apoyo | x | ASESOR SST | 1H Primeros auxilios | x | ASESOR SST | 1H Manejo seguro de Herramientas manuales | x | ASESOR SST | 1H Plan de emergencia Y PONS | x | ASESOR SST | 1H Simulacro evacuación | x | ASESOR SST | 1H Pausas activas | x | ASESOR SST | 1H Uso de EPP | x | ASESOR SST | 1H Autocuidado | x | ASESOR SST | 1H Hábitos de vida saludable | x | ASESOR SST | 1H ACTUALIZACIÓN BPM | x x x x x x x x x x x x | EMPRESA EXTERNA | 10H Daniela Bohorquez Ortiz: Daniela Bohorquez O. | Jhonny Alexander Palacios Posada:
26. Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	**Evidencias fotográficas para dar cumplimiento a este ítems**	MES DE SEPTIEMBRE PROCESO SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO HIGIENE INDUSTRIAL NOMBRE DEL DOCUMENTO INFORME CAPACITACION INOCUIDAD ALIMENTARIA AL PERSONAL DE LA CAFETERIA  
27. Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del	**Se verifica documentación solicitada a la empresa, desde esta área.**	**Se evidencia documentación contractual y precontractual, la cual reposa en archivos digitales.**

profesional que. evalúa los estándares mínimos. **2. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.**		
28. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	**Cumplimiento evidenciado en sitio**	 

		
29. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	**Transporte de acuerdo con la normatividad**	**Se evidencia en sitio**
30. Previo al descargue de los alimentos o	**Transporte y almacenamiento de**	**Se evidencia en sitio**

materias primas para alimentos, el SENA verificará: **-Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de**	**acuerdo con la normatividad.**	

monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
31.Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.	**No se han requerido obligaciones adicionales**	**No Aplica.**

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA	
						No. de días ejecutados	%
16/07/2024	JAP-119	$3.278.747	$3.278.747	$36.118.753	9%	N/A	
03/09/2024	JAP-132	$6.110.982	$9.389.729	$30.007.771	24%	N/A	
10/09/2024	JAP-134	$5.544.535	$14.934.264	$24.463.236	38%	N/A	

OBSERVACIONES

Anexo planilla con la relación de los desayunos y almuerzos entregados.

Anexo planilla de Seguridad Social del mes de Septiembre.

Elaboró: Juan Rutelio Perez Cardona. Coordinador Administrativo

Revisó: Bibiana Villa- Líder de SST

Revisó: Melissa Correa – Dinamizadora Ambiental y Energética

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-10-15, 03:04:52 PM Tipo Planilla: I: PLANILLA INDEPENDIENTES Número Planilla: 73169863

Periodo Cotización: septiembre de 2024 Periodo Servicio: septiembre de 2024

PAGADO 15/10/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA		
Documento	CC80769283	Dirección	CL 1 AA No 66 54
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	2557854
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	UNICO
Ciudad	MEDELLIN	Departamento	ANTIOQUIA
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	1	ARP	NINGUNA ARP

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IRP	SLN	IGE	LMA	VSP	VST	SLE	INT	ELE	FAC	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VCT	VTE	RET	TDA	TAA	Días Pensión	Días Salud	Días Riesgos	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 80769283	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA	03	00																	0	30	30	0	0	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS016) EPS SURA	$ 1.300.000	$ 162.500	0,000	$ 0	$ 0	(999-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 370.500

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.300.000	$ 1.300.000	$ 0	$ 0	$ 208.000	$ 162.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 370.500	$ 0	$ 370.500

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

enlace operativo

SuAporte I

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-10-15, 03:00:47 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Numéro Planilla:** 73170535

Periodo Cotización: septiembre de 2024 **Periodo Servicio:** octubre de 2024

PAGADO 15/10/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA		
Documento	CC80769283	Dirección	CL 1 AA No 66 54
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	2557854
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	UNICO
Ciudad	MEDELLIN	Departamento	ANTIOQUIA
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	7	ARP	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																				Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IRP	SLN	IGE	LMA	VAC LR	VCT	AVP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC LR	VCT	AVP	VST	Días	Días	Días	Días	Administradores	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradores	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradores	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1007340836	VALENTINA GIRALDO ESCOBAR	01	00																30	30	30	30	[Efectiva] PROTECCION	$ 1.300.000	$ 345.000	[EPSsura] EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	[CCFsu] COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.000
CC 1007133940	LEIDY YASBIN CARDONA OSPINA	01	00																30	30	30	30	[Efectiva] PROTECCION	$ 1.300.000	$ 345.000	[EPSsura] EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	[CCFsu] COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.000
CC 1040382439	LEIDIS PAOLA HERRERA SOLIS	01	00																30	30	30	30	[Efectiva] FONDO ENER	$ 1.300.000	$ 345.000	[ESSC24] EPS-S COOSALUD MOVILIDAD	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	[CCFsu] COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.000
CC 1040000161	MARCY ESTHER CORDERO CADALITA	01	00																30	30	30	30	[Efectiva] FONDO ENER	$ 1.300.000	$ 345.000	[EPSsura] EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	[CCFsu] COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.000
CC 43922585	MARY SOLEDAD ARANGO ARANGO	01	00																30	30	30	30	[ES-14] COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 345.000	[EPSsalv] SALUD EPS	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	[CCFsu] COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.000
CC 1040419130	CLEIRIS GOMEZ GUERRA	01	00																30	30	30	30	[ES-14] COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 345.000	[EPSsura] EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	[CCFsu] COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.000
PT 3501450	YADIRIS CAROLINA HERNANDEZ GONZALEZ	01	00																30	30	30	30	[Efectiva] PROTECCION	$ 1.300.000	$ 345.000	[EPSsura] EPS SURA	$ 1.300.000	$ 52.000	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	[CCFsu] COMFAMA	$ 1.300.000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 345.000

III.TOTALES

IBO Pensión	IBO Salud	IBO Riesgos	IBO Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL Sin INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 9.100.000	$ 9.100.000	$ 9.100.000	$ 9.100.000	$ 1.456.000	$ 364.000	$ 47.800	$ 364.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.231.800	$ 0	$ 2.231.800

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

EXPERTOS en PILA

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-09-10, 01:40:02 PM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTEG **Numéro Planilla:** 73166908

Periodo Cotización: agosto de 2024 **Periodo Servicio:** agosto de 2024

PAGADO 10/09/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA		
Documento	CC80769283	**Dirección**	CL 1 AA No 66 54
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	2557854
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	UNICO
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	1	**ARP**	NINGUNA ARP

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																	Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	SUS	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días IBC	Días AUS	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 80769283	JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA	03	00																0	30	30	0	(230201) PROTECCION	$ 1.300.000	$ 208.000	(EPS010) EPS SURA	$ 1.300.000	$ 162.500	0,000	$ 0	$ 0	(NIN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 370.500

III. TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.300.000	$ 1.300.000	$ 0	$ 0	$ 208.000	$ 162.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 370.500	$ 0	$ 370.500

enlace operativo

SuAporte I

AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-10-15, 03:10:03 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPREGAS. **Numéro Planilla:** 73171035

Periodo Cotización: septiembre de 2024 **Periodo Servicio:** octubre de 2024

PAGADO 15/10/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	YESICA PAOLA GIRALDO ESCOBAR		
Documento	CC1045020015	Dirección	AV. CALLE 77 SUR #61 - 113
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	Teléfono	2657707
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	UNICO
Ciudad	LA ESTRELLA	Departamento	ANTIOQUIA
Representante Legal		Identificación	
Total Afiliados	6	ARP	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																		Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	IGE	SLN	IRL	VSP	VST	SLE	INC	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días PEN	Días SAL	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 1042[illegible]6936	ASPIAN JOSE MORALES PACHECO	01	00													0	30	30	30	(Dudas) PROTECCION	$ 1.3[illegible].000	$ 245.000	(EPSa3r) MUEVA EPS	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	1,044	$ 1.3[illegible].000	$ 13.[illegible]	(CCFa4) COMFAMA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.000
CC 1[illegible]6[illegible]5	SAMUEL LOPEZ CARDONA	01	00													0	30	30	30	(Dudas) POPULEMA	$ 1.3[illegible].000	$ 245.000	(EPSas3) SALUD TOTAL EPS	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	1,044	$ 1.3[illegible].000	$ 13.[illegible]	(CCFa4) COMFAMA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.000
CC 1[illegible]0[illegible]5	DEISA ROSA HERNANDEZ PORTO	01	00													0	30	30	30	(Dudas) PROTECCION	$ 1.3[illegible].000	$ 245.000	(EPSa3r) MUEVA EPS	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	1,044	$ 1.3[illegible].000	$ 13.[illegible]	(CCFa4) COMFAMA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.000
CC 1[illegible]2[illegible]5	LUZ DEIMAN LOTERO RODAS	01	00													0	30	30	30	(Dudas) PROTECCION	$ 1.3[illegible].000	$ 245.000	(EPSa1es) EPS SURA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	1,044	$ 1.3[illegible].000	$ 13.[illegible]	(CCFa4) COMFAMA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.000
CC 1[illegible]6ber	YUDY PAULINA POSADA GIRALDO	01	00													0	30	30	30	(Dudas) COLPENSIONES	$ 1.3[illegible].000	$ 245.000	(EPSa1es) EPS SURA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	1,044	$ 1.3[illegible].000	$ 13.[illegible]	(CCFa4) COMFAMA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.000
PT 1[illegible]1	DIEGO ALEJANDRO PARRA CALERO	01	00													0	30	30	30	(Dudas) PROTECCION	$ 1.3[illegible].000	$ 245.000	(EPSa1es) SANA SALUD	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	1,044	$ 1.3[illegible].000	$ 13.[illegible]	(CCFa4) COMFAMA	$ 1.3[illegible].000	$ 52.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 325.000

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 7.800.000	$ 7.800.000	$ 7.800.000	$ 7.800.000	$ 1.248.000	$ 312.000	$ 81.600	$ 312.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.953.600	$ 16.000	$ 1.969.600

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2024

SEMANA : MES: 02 AL 06 MES: _____

ITEM	NOMBRE	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
		DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM
2	Cesar Augusto Berrío Toro	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar
3	Diana Marcela Pereañez	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo	SRA	SRA	SRA	SRA	SRA	SRA				
5	Herney Calderón	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.
6	Ivan Dario Rojas Carmona										
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié										
8	Juan Fernando Serna Castaño	JSS	JSS	JSS	JSS	JSS	JSS	JSS	JSS	JSS	JSS
9	Julián Andrés Osorio Raga										
10	Lisandro Pino Carvajal										
11	Martín Alberto Hurtado	Martin	Martin	Martin	Martin	Martin	Martin	Martin	Martin	Martin	Martin
12	Silvia liliana Rojas										
13	Yorjeimy Andrea Arrieta										
14											
15											
16											
	TOTAL	12	12	13	13	12	12	11	11	12	12

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2024

SEMANA : MES: Sep. 09 AL 13 MES: Septiembre

ITEM	NOMBRE	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
		DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM
2	Cesar Augusto Berrío Toro	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar				
3	Diana Marcela Pereañez	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo	GRA	GRA	GRA	GRA	GRA	GRA	GRA	GRA		
5	Herney Calderón	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.
6	Ivan Dario Rojas Carmona										
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié										
8	Juan Fernando Serna Castaño	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS		
9	Julián Andrés Osorio Raga										
10	Lisandro Pino Carvajal										
11	Martín Alberto Hurtado										
12	Silvia liliana Rojas										
13	Yorjany Andrea Arcaper										
14											
15											
16											
	TOTAL	11	11	12	12	12	12	11	11	9	9

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2024

SEMANA: 16 AL 20 MES: 16-09 AL 20-09 MES: _____

ITEM	NOMBRE	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
		DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM
2	Cesar Augusto Berrío Toro	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar
3	Diana Marcela Pereañez	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo	SAS	SAS	SAS	SAS	SAS	SAS	SAS	SAS	SAS	SAS
5	Herney Calderón	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C
6	Ivan Dario Rojas Carmona										
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié										
8	Juan Fernando Serna Castaño	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS			JFS	JFS
9	Julián Andrés Osorio Raga										
10	Lisandro Pino Carvajal										
11	Martín Alberto Hurtado										
12	Silvia liliana Rojas										
13	Yorlany Andrea Arcapia										
14	Ramiro Cuc		almuerzo								
15											
16											
	TOTAL	13	13	12	12	11	11	10	10	11	11

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2024

SEMANA : MES: Sep 23 AL 27 MES: Sep.

ITEM	NOMBRE	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
		DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM
2	Cesar Augusto Berrío Toro	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar
3	Diana Marcela Pereañez	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo	GRA	GRA	GRA	GRA	GRA	GRA				
5	Herney Calderón	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C	Herney C
6	Ivan Dario Rojas Carmona										
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié										
8	Juan Fernando Serna Castaño	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS
9	Julián Andrés Osorio Raga										
10	Lisandro Pino Carvajal										
11	Martín Alberto Hurtado										
12	Silvia liliana Rojas										
13	Andrea Arcapa Nieva										
14	Juan B Pires L.										
15											
16											
	TOTAL	12	12	13	13	13	13	12	12	11	11

ALIMENTACION TRABAJADORES OFICIALES
COMPLEJO SUR
2024

SEMANA : MES: Sep 30 AL 04 OCT MES: _____

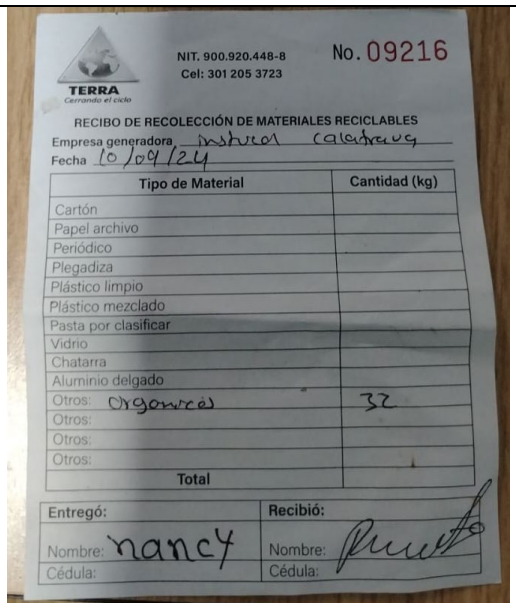
ITEM	NOMBRE	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
		DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO	DESAYUNO	ALMUERZO
1	Adriana Patricia Mahecha Rojas	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM
2	Cesar Augusto Berrío Toro	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar	Cesar
3	Diana Marcela Pereañez	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P	Diana P
4	Gustavo Adolfo Ramirez Acevedo	SM	SM	SM	SM	SM	SM	SM	SM	—	—
5	Herney Calderón	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.	Herney C.
6	Ivan Dario Rojas Carmona										
7	Jorge Oswaldo Quichia Hincapié										
8	Juan Fernando Serna Castaño	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS	JFS
9	Julián Andrés Osorio Raga										
10	Lisandro Pino Carvajal										
11	Martín Alberto Hurtado		—	Martin	Martin	Martin	Martin	—	—	—	—
12	Silvia liliana Rojas										
13	Barbara Bricapu										
14											
15											
16											
	TOTAL	12	12								

Certificados recolección residuos orgánicos

Cafetería Complejo Sur

Vigencia 2024

Septiembre



TERRA
Cerrando el ciclo

NIT. 900.920.448-8
Cel: 301 205 3723

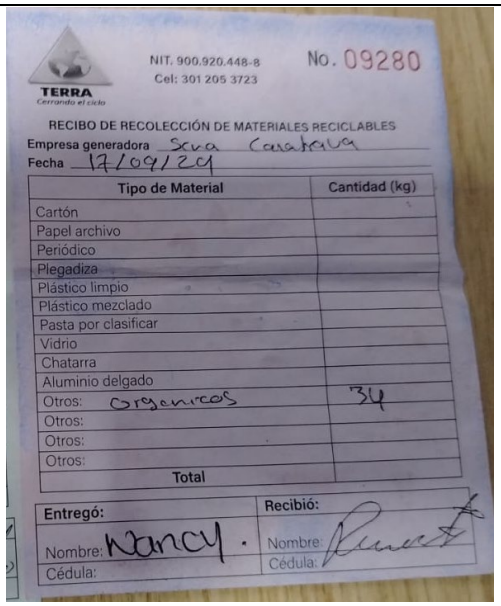
No. 09216

RECIBO DE RECOLECCIÓN DE MATERIALES RECICLABLES

Empresa generadora: instructores calatrava
Fecha: 10/09/24

Tipo de Material	Cantidad (kg)
Cartón	
Papel archivo	
Periódico	
Plegadiza	
Plástico limpio	
Plástico mezclado	
Pasta por clasificar	
Vidrio	
Chatarra	
Aluminio delgado	
Otros: Organicos	32
Otros:	
Otros:	
Otros:	
Total	

Entregó:	Recibió:
Nombre: nancy	Nombre:
Cédula:	Cédula:



TERRA
Cerrando el ciclo

NIT. 900.920.448-8
Cel: 301 205 3723

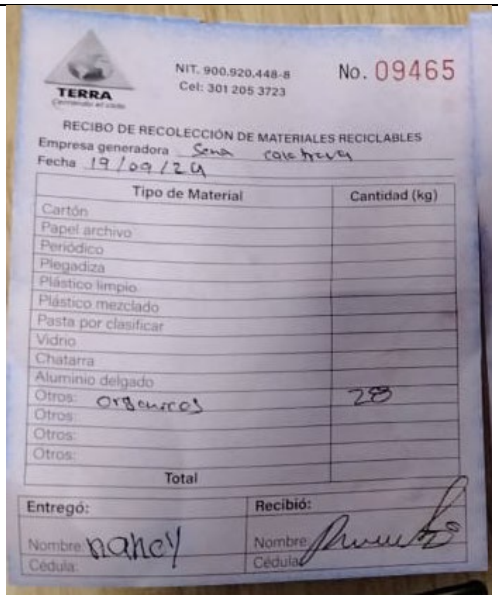
No. 09280

RECIBO DE RECOLECCIÓN DE MATERIALES RECICLABLES

Empresa generadora: Sena Calatrava
Fecha: 17/09/24

Tipo de Material	Cantidad (kg)
Cartón	
Papel archivo	
Periódico	
Plegadiza	
Plástico limpio	
Plástico mezclado	
Pasta por clasificar	
Vidrio	
Chatarra	
Aluminio delgado	
Otros: Organicos	34
Otros:	
Otros:	
Otros:	
Total	

Entregó:	Recibió:
Nombre: Nancy.	Nombre:
Cédula:	Cédula:



TERRA
Cerrando el ciclo

NIT. 900.920.448-8
Cel: 301 205 3723

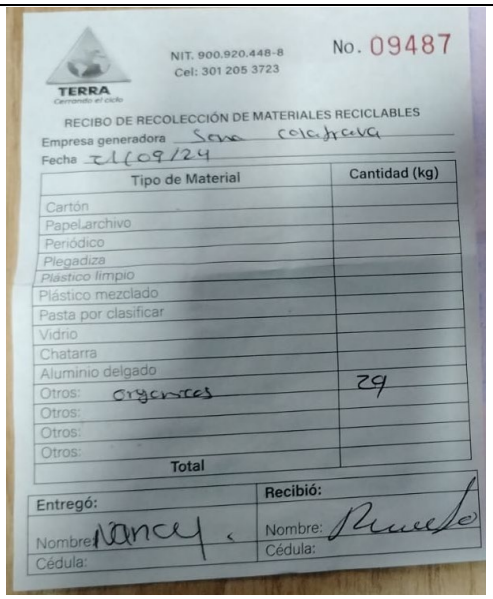
No. 09465

RECIBO DE RECOLECCIÓN DE MATERIALES RECICLABLES

Empresa generadora: Sena calatrava
Fecha: 19/09/24

Tipo de Material	Cantidad (kg)
Cartón	
Papel archivo	
Periódico	
Plegadiza	
Plástico limpio	
Plástico mezclado	
Pasta por clasificar	
Vidrio	
Chatarra	
Aluminio delgado	
Otros: Organicos	28
Otros:	
Otros:	
Otros:	
Total	

Entregó:	Recibió:
Nombre: nancy	Nombre:
Cédula:	Cédula:



TERRA
Cerrando el ciclo

NIT. 900.920.448-8
Cel: 301 205 3723

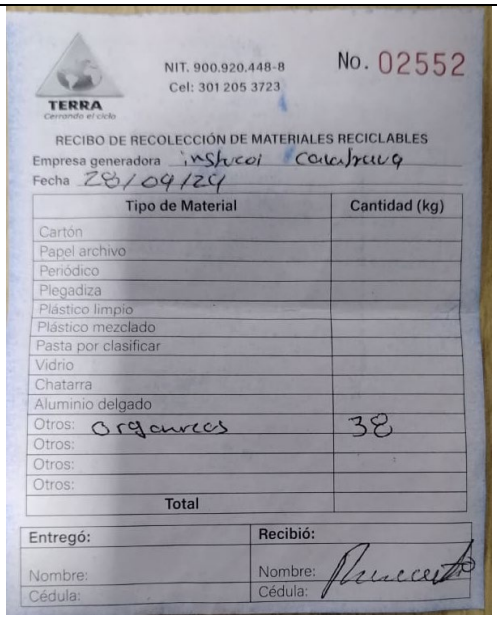
No. 09487

RECIBO DE RECOLECCIÓN DE MATERIALES RECICLABLES

Empresa generadora: Sena calatrava
Fecha: 24/09/24

Tipo de Material	Cantidad (kg)
Cartón	
Papel archivo	
Periódico	
Plegadiza	
Plástico limpio	
Plástico mezclado	
Pasta por clasificar	
Vidrio	
Chatarra	
Aluminio delgado	
Otros: Organicos	29
Otros:	
Otros:	
Otros:	
Total	

Entregó:	Recibió:
Nombre: Nancy.	Nombre:
Cédula:	Cédula:

TERRA
NIT. 900.920.448-8
Cel: 301 205 3723
No. 03805
RECIBO DE RECOLECCIÓN DE MATERIALES RECICLABLES
Empresa generadora Instituci colabora
Fecha 24/09/24
Tipo de Material
Cantidad (kg)
Cartón
Papel archivo
Periódico
Plegadiza
Plástico limpio
Plástico mezclado
Pasta por clasificar
Vidrio
Chatarra
Aluminio delgado
Otros: Organicos 27
Otros:
Otros:
Otros:
Total
Entregó:
Nombre: BiBiana
Cédula:
Recibió:
Nombre:
Cédula:

TERRA
NIT. 900.920.448-8
Cel: 301 205 3723
No. 02552
RECIBO DE RECOLECCIÓN DE MATERIALES RECICLABLES
Empresa generadora Instituci colabora
Fecha 28/09/24
Tipo de Material
Cantidad (kg)
Cartón
Papel archivo
Periódico
Plegadiza
Plástico limpio
Plástico mezclado
Pasta por clasificar
Vidrio
Chatarra
Aluminio delgado
Otros: Organicos 38
Otros:
Otros:
Otros:
Total
Entregó:
Nombre:
Cédula:
Recibió:
Nombre:
Cédula: