HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS De Riosucio Caldas E.S.E	HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS RIOSUCIO – CALDAS E.S.E. **ACTA DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORIA**	

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ___X___CONTRATO DE SUMINISTROS _____
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO____ CONTRATO DE COMPRAVENTA_____

NUMERO DE ACTA	01		
FECHA	29 DE ENERO DE 2025		
PERIODO SUPERVISADO	ENERO DE 2025		
CONTRATO №	25-2130.13.003		
OBJETO	La E.S.E HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS requiere contratar de manera integral, el proceso correspondiente al servicio de comedor hospitalario.		
CONTRATISTA	**STOK ALIMENTAMOS S.A.S**		
PLAZO DE EJECUCIÓN	HASTA EL 30 DE JUNIO DE 2025.		
VALOR	$400.000.000,oo MCTE	**CDP:**108	**RP:** 67
PRÓRROGAS	N/A		
SUSPENSIONES	N/A		
ADICIONES	N/A	**CDP:**	**RP:**
SUPERVISOR(ES)	ELIANA MILENA ORREGO BECERRA		

EJECUCION DEL CONTRATO A LA FECHA	
VALOR DEL CONTRATO	$400.000.000
ADICIONES	$0
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$400.000.000
VALOR EJECUTADO	$51.918.500
VALOR A PAGAR PERIODO	$51.918.500
SALDO POR EJECUTAR	$348.081.500

VERIFICACIÓN DE OBLIGACIONES

Nº	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACION	DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO
1	La Nutricionista, o en su defecto la Jefe de Enfermería de turno, es la persona facultada para requerir el número y tipo de dietas requeridas día a día en los diferentes servicios.	Los jefes de enfermería de los servicios de urgencias, UCI, hospitalización y cirugía son los responsables de solicitar las dietas de cada uno de los pacientes, el cual se hace a través del FORMATO DE DIETAS de la ESE, estos son entregados al servicio de alimentación para su preparación y posterior entrega.
2	El contratista debe responsabilizarse integralmente de: Ejecutar el objeto contractual de acuerdo con su propuesta la cual hace parte integral del contrato y obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilación y trabas en los procesos	El contratista prestó el servicio de alimentación hospitalario en el mes de ENERO, entregando dietas a pacientes según diagnostico medico (CORRIENTE, HIPOSODICA, HIPOGLUCIDAS, BLANDA, LIQUIDA, CORONARIA,

		ASTRINGENTE, HIPOGRASA, entre otras), alimentos a los estudiantes según convenio docencia servicio (DESAYUNO, ALMUERZO y CENA) y desayunos, almuerzos y refrigerios para las actividades administrativas y de PyP.
3	Tener a disposición de la E.S.E. para el cumplimiento del objeto del contrato el personal necesario, idóneo, competente, eficiente y con conocimientos necesarios para desarrollar el objeto contractual de acuerdo al horario en el que funciona la E.S.E	El contratista dispone de personal para realizar las diferentes labores del servicio de alimentación: (1 Coordinadora, 2 jefes de cocina, 4 auxiliares de cocina, 2 en cafetería y 2 en cafetín).
4	El contratista deberá designar un coordinador para que esté a cargo de vigilar y colaborar en el cumplimiento de las actividades y obligaciones del contratista para desarrollar el objeto contractual.	El contratista cuenta con una coordinadora cuyo nombre es OLGA LUCIA ESTRADA encargada de vigilar y colaborar con el cumplimiento de las actividades del servicio de comedor hospitalario.
5	Responder y resarcir en forma oportuna al usuario y entes de control ante los requerimientos interpuestos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.	Durante el periodo supervisado, no se realizaron requerimientos por fallas atribuibles a la prestación del servicio del contrato pactado.
6	Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo en la prestación del servicio.	El contratista durante el periodo supervisado no realizó novedades frente a obstáculos en la ejecución del servicio prestado.
7	Suscribir, en conjunto con el supervisor del contrato, el inventario de los bienes y elementos que entrega la institución para el desarrollo de las actividades que constituyen el objeto contractual, del cual se hará responsable y deberá devolverlo al terminar el plazo de ejecución del contrato, o reponerlo en caso de elementos faltantes.	Se encuentra suscrito el inventario de los bienes de propiedad de la empresa STOK ALIMENTAMOS S.A.S y de los bienes de la ESE que son entregados para su operación. Se anexa a la presente acta.
8	Garantizar la calidad del servicio contratado dentro de los estándares exigidos por la entidad.	El contratista garantizó la calidad del servicio según estándares de la ESE y la normatividad. Se evidencia que la empresa realiza control de calidad y para ello realiza muestra de los alimentos así como visitas técnicas por parte de personal profesional para la verificación de almacenamiento de bodegas de materias primas.
9	El Contratista se obliga a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada de manera oportuna, con inclusión de los aportes parafiscales y prestaciones sociales que corresponda.	El contratista se compromete a cancelar a sus dependientes la remuneración acordada de manera oportuna, con inclusión de los aportes parafiscales y prestaciones sociales que corresponda. Teniendo en cuenta que el pago de los aportes se realiza mes vencido se presenta la planilla paga Nro. 9479967566 del mes de DICIEMBRE.
10	El Contratista se obliga a cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual.	El contratista cumple con la obligación de cancelar el valor de los servicios públicos de agua, luz y demás que se generen con ocasión de la ejecución del objeto contractual, de acuerdo al promedio de consumo mensual; suma que asciende a DOS MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS MCTE ($2.300.000) y que es descontada al momento de realizar el pago de la factura.
11	Disponer del personal idóneo y experto para la preparación y distribución de las dietas nutricionales, de acuerdo con las necesidades de la entidad.	El contratista dispone de personal para realizar las diferentes labores del servicio de alimentación: (1 Coordinadora, 2 jefes de cocina,

		4 auxiliares de cocina, 2 en cafetería y 2 en cafetín).
12	La presentación personal de quienes manipulen los alimentos deberá ser la adecuada para dicha actividad, motivo por el cual deberán portar atuendos de trabajo y preferiblemente de color claro, calzado impermeable, mantener el cabello recogido y cubierto por una cofia o gorro, usar tapaboca, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usar guantes y mantenerse limpios; así mismo el personal asignado para desarrollar el objeto contractual no debe comer, fumar, ni masticar chicle, mientras se manipulan los alimentos.	El contratista cumple con los requerimientos en cuanto a la adecuada presentación personal de las manipuladoras de alimentos. Cada una de las operarias dispuestas al servicio de comedor hospitalario usan atuendos de color blanco, tapabocas, gorros, guantes, delantal, uñas limpias y cortas, manos perfectamente limpias, usan guantes y se mantienen limpios. Se evidencia la entrega de elementos de protección al personal de cocina como gorros, guantes y tapabocas. El contratista cuenta con las planillas de entrega de estos elementos. Así mismo, las operarias cuentan con reporte de exámenes de laboratorio (Frotis de garganta, coprológico y KOH)
13	Atender los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales.	El contratista cumplió con los requerimientos del personal de Nutrición y Dietética del hospital, sobre la necesidad de dietas especiales, durante el periodo supervisado en ENERO 2025.
14	Las materias primas, víveres e insumos utilizados serán de buena calidad, y deberá disponerse permanentemente de la cantidad suficiente, de modo que no se presenten cortes en la prestación del servicio por insuficiencia de víveres o insumos, los cuales deberán cumplir con las especificaciones exigidas por el Hospital.	El contratista cumple con la obligación de mantener materias primas, víveres e insumos de buena calidad, además dispone permanentemente de la cantidad suficiente, por lo cual no se alteró la prestación del servicio de alimentación.
15	El contratista se hace responsable de mantener en correcto estado de limpieza las zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor.	El contratista cumple con el correcto estado de limpieza y desinfección en zonas internas del servicio de alimentación, comedores, zona de descargue, refrigeradores, utensilios y todo el menaje utilizado en desarrollo de su labor. El comité de infecciones a través del área de laboratorio realiza pruebas de laboratorio sobre cultivos en el área de cocina y cafetería. Los resultados del mes de ENERO son analizados en el Comité de Infecciones. Los resultados serán expuestos en próxima acta de supervisión. Se recomienda continuar con las buenas prácticas de higiene y desafección.
16	Al recibir los alimentos o elementos que se requieran para el desarrollo del objeto contractual se deben clasificar para disponerlos en la bodega o cuarto según sean frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro.	El contratista realiza la clasificación de frutas, tubérculos, abarrotes, carnes, elementos de aseo u otro, para lo cual dispone de neveras o congeladores y un cuarto para la ubicación de los alimentos; por lo tanto cumple con la obligación.
17	Evitar tocar los alimentos directamente con las manos. Para ello habrá que utilizar pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, entre otros.	El contratista utiliza pinzas, tenacillas, cucharas y tenedores y guantes para la manipulación y servido de alimentos durante el mes de ENERO.

18	Los productos cárnicos como carne, pollo y el pescado deben servirse en excelente estado de conservación.	El contratista entrega los alimentos en buen estado de conservación.
19	La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.	El contratista cumple con la preparación de los alimentos y una vez listos son distribuidos a pacientes y usuarios.
20	Los alimentos congelados que vayan a utilizarse, deben descongelarse en la nevera o en horno microondas, nunca a temperatura ambiente, ni recongelar alimentos ya descongelados.	El contratista cumple con la obligación en el manejo y manipulación de alimentos congelados.
21	Los alimentos cocinados para uso inmediato se mantendrán, hasta el momento de servirlos, sometidos a la acción del calor (horno de Fuego) que asegure una temperatura no inferior a 50 grados Centígrado en el centro de su masa, nunca se dejarán a temperatura ambiente.	El contratista cumple con la obligación descrita.
22	Diariamente el coordinador del servicio estará pendiente de la minuta para el alistamiento de los productos que requiera para el menú del día siguiente.	Una vez instruida la minuta la coordinadora alista los productos para su preparación. Dicha minuta reposa en una cartelera visible a las operarias responsables de la preparación de los alimentos, la cual es consultada en el momento que lo requieran.
23	La solicitud que se hace en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será para un periodo de un mes en los alimentos que tenga como duración promedio este tiempo y en lo que concierne con las frutas o alimentos que por su composición su duración sea corta, entiéndase como corta una semana, el pedido se realizara por periodos semanales; sin embargo, ello podrá variar según los servicios prestados.	El contratista solicita semanalmente los alimentos necesarios para la preparación de los alimentos y cuenta con la provisión de víveres necesaria para cubrir el periodo supervisado.
24	No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados, y durante la elaboración de comidas nunca se deben utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y los cocinados.	El contratista cumple con la obligación descrita en la cual emplea buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
25	Cada vez que tenga que probar un alimento para rectificar la sal o los condimentos es imprescindible usar un cubierto limpio.	El contratista utiliza los utensilios adecuados para probar los alimentos.
26	Las frutas hay que lavarlas, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas que si se ingieren pueden ocasionar trastornos.	El contratista cumple con el lavado de las frutas antes del ingreso a la cocina.
27	Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas éstos se sumergirán durante 5 minutos en agua con unas gotas de hipoclorito de sodio y después se lavarán con abundante agua corriente.	El contratista cumple con el lavado de vegetales según tipo de preparación.
28	El personal utilizado por el Contratista, encargado de la distribución de las dietas nutricionales deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y bioseguridad.	El contratista da cumplimiento a las reglas de bioseguridad para la distribución y entrega de las dietas. Durante el servido realizan conservación de los alimentos tapándolos adecuadamente.

29	Todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos debe tener vigente su respectivo carnet de manipulación de alimentos.	El contratista cumple con el certificado de manipulación de alimentos vigente para su personal de cocina. El cual reposa en hojas de vida. Además, las operarias cuentan con el reporte de exámenes de laboratorio (Frotis de garganta, coprológico y KOH) vigente.
30	Si el personal encargado de manipular alimentos y distribuir las Dietas Nutricionales a los pacientes, presenta alguna enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos que se están entregando, deberá informar a su jefe inmediato para que tome las medidas pertinentes.	El contratista cumple con la obligación descrita, y para el mes de ENERO no se presentaron novedades o reportes de operarias con enfermedades.
31	Programar capacitaciones con el fin de que los trabajadores tengan claridad en la manipulación adecuada de los alimentos.	El contratista diseño el Plan de Capacitaciones para su personal.
32	Garantizar que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornadas de trabajo a los horarios establecidos por el hospital.	El contratista cumple con la adaptación de las jornadas laborales de acuerdo a las necesidades de la ESE. Para ello cuentan con cuadro de turnos.
33	Acreditar disponibilidad de un profesional en Nutrición y Dietética, quién con sus conocimientos certificados en el área, deberá prestar su apoyo en los procesos que se involucren dentro del servicio contratado.	El contratista cuenta con una profesional en nutrición e ingeniería en alimentos para que apoya los procesos que involucran la ejecución del servicio contratado.
37	Contar con una reserva del talento humano para proveer las ausencias que se presenten de alguno de sus afiliados (permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc.), lo anterior con el fin de no alterar la prestación del servicio y darle continuidad al mismo.	El contratista dispone del personal para el cumplimiento del objeto contractual; por lo cual, los permisos, licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro, etc no afectan la prestación del servicio.
35	Observar las recomendaciones y directrices que durante el desarrollo del contrato le imparta el HOSPITAL, sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.	El contratista atiende a las observaciones planteadas sin que ello implique subordinación de ninguna naturaleza con el personal que realiza el servicio y sin perjuicio de la autonomía, autogestión, autogobierno y autocontrol que corresponde al contratista.
36	Entregar mensualmente el reporte de accidentes o incidentes que tenga el personal al área de salud ocupacional de la ESE.	Durante el periodo supervisado se presentó un incidente en el área de cocina sin afectación al personal. Todo se encuentra documentado en el SGSST.
37	Cumplir con los lineamientos estipulados en la Resolución 3100 de 2019 para lo cual deberá cumplir con lo siguiente: a) Garantizar el correcto embalaje y alistamiento de los alimentos, los cuales deben ser cubiertos por una película plástica, antes de su distribución a los pacientes. b) El personal debe garantizar la correcta distribución de alimentos bajo procedimientos establecidos por la institución, atendiendo al manual de dietas de pacientes y a la prescripción dietaría, sin excepción. c) El personal de cocinetas, manejo, manipulación y distribución de alimentos se requiere uniforme de dotación para dichas actividades de color CLARO. d) El personal de la empresa contratista debe trasladar los carros de transporte de alimentos limpios y desinfectados a la cocina central y viceversa, con	El contratista implementó el programa de recolección de basuras y da cumplimiento a los lineamientos de la Resolución 3100 de 2009. El contratista cumple con el control de calidad realizado a los alimentos preparados y distribuidos, para ello cada tres días se toman las muestras.

	todas las medidas de bioseguridad, garantizando el correcto manejo y temperatura de los alimentos. e) Recibir todos los días con oportunidad los alimentos entregados por el servicio de alimentación del hospital, en los horarios establecidos para tal fin. f) Para el personal del servicio de alimentos y cocinas, debe además de garantizar la disponibilidad para consulta de las hojas de vida Titulaciones para Hepatitis A y B para personal que manipula alimentos, de acuerdo a las obligaciones generales. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El contratista suministrará alimentos para el personal administrativo y/o asistencial que determine el hospital, por cuenta de éste, y además, podrá, de manera individual y por cuenta y riesgo suyo, suministrar alimentos preparados al personal asistencial y administrativo que preste sus servicios a la entidad, no cubiertos por la institución.	El contratista aporta la lista de gramajes por porción servida para el DESAYUNO, ALMUERZO, CENA y MERIENDA. También aporta la MINUTA PATRÓN ESTANDARIZADA PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS con el respectivo menú, día, semana, tipo de comida, preparación, ingredientes, cantidad y unidad de medida. Así mismo, aportó el CICLO DE MINUTAS para la semana uno y dos.
38	Además de las obligaciones consignadas en precedencia, EL CONTRATISTA deberá cumplir con las demás disposiciones contenidas en el estudio previo, el cual hace parte del presente contrato.	El contratista cumple con las disposiciones contenidas en el estudio previo.

Enunciar anexos: Factura Nro. STOK-80, *Informe de actividades*, certificación por parte del contador de los aportes a seguridad social y parafiscal. Se anexa planillas con firmas de las dietas entregadas a los estudiantes según CONVENIOS DOCENCIA SERVICIO, las PLANILLAS DE DIETAS de pacientes y los soportes de solicitud de alimentos y meriendas para actividades administrativas y de PYP.

SERVICIO ALIMENTACION ENERO 2025				
		VALOR CONTRATADO	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
ESTUDIANTES	DESAYUNO	$ 9.200	0	$ 0
	ALMUERZO	$ 12.500	146	$ 1.927.200
	CENAS	$ 12.500	17	$ 224.400
PACIENTES	DESAYUNO	$ 9.000	1.279	$ 12.150.500
	ALMUERZO	$ 12.000	1.252	$ 15.900.000
	CENAS	$ 12.000	1.245	$ 15.811.500
	MERIENDAS	$ 6.000	433	$ 2.771.200
ACT. ADMINI Y DE PYP	DESAYUNO	$ 9.200	22	$ 215.600
	ALMUERZO	$ 12.500	136	$ 1.795.200
	CENAS	$ 12.500	22	$ 290.400
	ALGOS	$ 7.500	104	$ 832.000
TOTAL				**$ 51.918.500**

Para constancia de lo anterior, firma la presente Acta el supervisor y/o Interventor del Contrato, asegurando que no ha omitido información y la consignada es veraz.

ELIANA MILENA ORREGO BECERRA
CC.1.059.699.024
SUPERVISOR(A)

Original: Área de Contratación.

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
f49ccf342cb8fcfc8622c446335bfe4463c193e5b973eacf7d52726aed3dbd540b9f99d2e30647115f5bd44e8a1e0810

Número de Factura: STOK-80
Fecha de Emisión: 25/01/2025
Fecha de Vencimiento: 25/01/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Consignación bancaria
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
Nombre Comercial: STOK ALIMENTAMOS S.A.S.
Nit del Emisor: 901813908
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 5611
País: Colombia
Departamento: Caldas
Municipio / Ciudad: Manizales
Dirección: CL 28 29 08
Teléfono / Móvil: 3207520742
Correo: stokalimentos@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE DIOS DE RIOSUCIO CALDAS E.S.E.
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 890801989
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Caldas
Municipio / Ciudad: Riosucio
Dirección: CR 5 18 17
Teléfono / Móvil: 6068591867
Correo: gerencia@hospitalriosucio.gov.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	002	PRESTACION DE SERVICIO DE COMEDOR HOSPITALARIO DURANTE EL MES DE ENERO 2025	NIU	1,00	$ 51.918.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 51.918.500,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Hospital Dpta.. San Juan de Dios E.S.E.
Riosucio Caldas

CORRESPONDENCIA RECIBIDA

Nombre: Daniela Hoyos
Fecha: 27-01-2025
Hora: 11:08 am
Firma. Daniela Hoyos
No. radicado: E-2025-F-0209

Datos Totales

Documento generado el:
25/01/2025 18:23:36
Documento validado por la DIAN:
25/01/2025 18:23:37
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	51918500
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	51918500
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	51918500
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 51918500

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	51.918.500,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	51.918.500,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	51.918.500,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 51.918.500,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764068252918 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-04-02

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003 PERSONA JURIDICA

En mi condición de Contador de la sociedad STOK ALIMENTAMOS S.A.S., identificada con NIT No. 901.813.908, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Manizales, manifiesto bajo la gravedad de juramento que la empresa se encuentra al día y a paz y salvo por concepto de obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en Pensiones, Salud, ARL y Aportes Parafiscales a la fecha.

Dada en Manizales Caldas a los 27 días del mes de enero de 2025

ALEXANDER QARIAS PEREZ
CC. 18.777.279
TP No. 128198-T

STOK
• ALIMENTAMOS CON CALIDAD •

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 18.777.279

ARIAS PEREZ
APELLIDOS

ALEXANDER
NOMBRES





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 20-ENE-1974

LOS PALMITOS
(SUCRE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	O+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

07-FEB-1994 LOS PALMITOS
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0900100-00250948-M-0018777279-20100820 0023489788A 1 34719531

- ALIMENTAMOS CON CALIDAD -

50198

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

128198-T

ALEXANDER
ARIAS PEREZ
C.C. 10777279
RESOLUCION INSCRIPCION 259 FECHA 2007/08/30
UNIVERSIDAD UNIV. SAN MARTIN

PRESIDENTE

LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ 128241

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

B49AFAA39C2FEDDB

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 **ALEXANDER ARIAS PEREZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 18777279 de LOS PALMITOS (SUCRE) Y Tarjeta Profesional No 128198-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

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

Dado en BOGOTA a los 29 días del mes de Noviembre de 2024 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

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE							
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901813908	1	STOK ALIMENTAMOS SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	SALAMINA	CALLE 28 # 29-08	SALAMINA-CALDAS	8914455	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-12	2025-01	1176769623	9479967566	E	2025/01/07	2025/01/07	BANCOLOMBIA	0	$3,572,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: RIOSUCIO (11 Afiliados)																							$13,000,000	$2,080,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000		$348,700		$0	$0		$3,572,700
Centro de Trabajo: RIOSUCIO (11 Afiliados)																							$13,000,000	$2,080,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000		$348,700		$0	$0		$3,572,700
Ciudad: RIOSUCIO Depto: CALDAS (11 Afiliados)																							$13,000,000	$2,080,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000		$348,700		$0	$0		$3,572,700
1	CC	30413927	CAMPEON OLARTE LINA CONSTANZA		X																230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
2	CC	30411239	ESTRADA OLGA LUCIA		X																25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
3	CC	1002853545	GUERRERO VINASCO LAURA VANESSA		X																230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
4	CC	30383406	HERNANDEZ TAPASCO LAURA INES		X																25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPSIC3	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
5	CC	1060589866	HERNANDEZ RAMIREZ MARGORI																		230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
6	CC	1059709715	HURTADO PESCADOR FRANCY EDITH		X																230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
7	CC	30383860	MARIN BAÑOL MARIA ROSA		X																	0	$0	$0	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$135,700
8	CC	25059674	QUINTERO BOHORQUEZ MARIA JULIETA		X																230201	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
9	CC	30413611	TREJOS LOPEZ LUZ ALEIDA		X																230201	30	$1,300,000	$208,000	EPSIC6	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
10	CC	30412624	VARGAS MELCHOR MIDIA ALVANY		X																230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
11	CC	30383393	VINASCO GUERRERO DORA LIBIA		X																25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF11	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	SI	$343,700
Total			**Afiliados(11)**																				$13,000,000	$2,080,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000	$572,000			$14,300,000		$348,700		$0	$0		$3,572,700

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901813908	1	STOK ALIMENTAMOS SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	SALAMINA	CALLE 28 # 29-08	SALAMINA-CALDAS	8914455	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-12	2025-01	1176769623	9479967566	E	2025/01/07	2025/01/07	BANCOLOMBIA	0	$3,572,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				10	$2,080,000	$0	$0	$2,080,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$624,000	$0	$0	$624,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$1,040,000	$0	$0	$1,040,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$416,000	$0	$0	$416,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$348,700	$0	$0	$348,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	11	$348,700	$0	$0	$348,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$572,000	$0	$0	$572,000
CONFAMILIARES	CCF11	890,806,490	5	11	$572,000	$0	$0	$572,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				11	$572,000	$0	$0	$572,000
A.I.C.	EPSIC3	817,001,773	3	1	$52,000	$0	$0	$52,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	8	$416,000	$0	$0	$416,000
PIJAOSALUD	EPSIC6	809,008,362	2	1	$52,000	$0	$0	$52,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$52,000	$0	$0	$52,000
TOTAL				11	$3,572,700	$0	$0	$3,572,700