TurNariño LTDA
PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO

MORASURCO HOTEL | SINDAMANOY HOTEL

CERTIFICACIÓN PARCIAL DE CUMPLIMIENTO

EL SUSCRITO PROFESIONAL UNIVERSITARIO II TALENTO HUMANO, DE LA PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LIMITADA – TURNARIÑO LTDA, EN CALIDAD DE SUPERVISOR DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION NO. TN-045-2025

CERTIFICO

El cumplimiento a cabalidad y satisfacción del objeto, condiciones técnicas y demás obligaciones establecidas en el contrato de PRESTACION DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION No. TN-045-2025, suscrito por la PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LIMITADA – TURNARIÑO LTDA y **HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS**, portadora de la Cédula de Ciudadanía No. 1.004.771.706 de Guaitarilla (Nariño), correspondiente al plazo de ejecución, comprendido entre los días del 3 al 30 de septiembre de 2025, de acuerdo al informe de actividades que se anexa a la presente.

De igual manera certifico que a la fecha de expedición del presente certificado, el informe de actividades del contratista ya se encuentra publicado en la plataforma SECOP II.

Se firma en San Juan de Pasto, el treinta (30) de septiembre del 2025.

JORGE LUIS TORRES GOMAJOA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO II – TALENTO HUMANO
SUPERVISOR

INFORME DE ACTIVIDADES	Fecha				Informe No 001
	Mes		Año		
	SEPTIEMBRE		2025		
Tipo de informe:	Parcial		Final	X	(Marcar con una X la casilla seleccionada)
CONTRATISTA:	HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS C.C. 1.004.771.706 de Guaitarilla.				
CONTRATO No.	TN-045-2025				
OBJETO:	EL/LA CONTRATISTA, se obliga con TURNARIÑO LTDA a prestar sus servicios de Apoyo a la Gestión como auxiliar en el área de cocina del Hotel Morasurco propiedad de TURNARIÑO LTDA, para las operaciones de cocina, preparación y presentación de alimentos, garantizando en todo momento las buenas prácticas de manufactura, higiene, seguridad, orden y limpieza del área de trabajo.				
PERIODO DEL INFORME:	Desde 3 a 30 de septiembre 2025.				

ACTIVIDADES EJECUTADAS DURANTE EL PERIODO DE ESTE INFORME

DESCRIPCION DE OBLIGACIONES ESPECIFICAS	ACTIVIDADES REALIZADAS	DOCUMENTO DE VERIFICACION
Apoyar en el área de cocina con un servicio óptimo que satisfaga las solicitudes de los clientes.	Se apoyo en el área de cocina del hotel Morasurco con la preparación de los menús del día y de platos especiales requeridos por los clientes.	Ver anexo 1: formato de control de actividades.
Realizar en el ejercicio de las actividades buenas prácticas de manufactura (BPM) en todas las actividades diarias del área de cocina.	Se realizaron las prácticas de manufactura (BPM) en todas las actividades designadas en el área de cocina del Hotel Morasurco.	Ver anexo 1: formato de control de actividades.
Brindar apoyo en la verificación de la ocupación del hotel y alistar los ingredientes necesarios para los desayunos, almuerzos, cenas y demás solicitudes.	Se apoyo con la preparación de desayunos, almuerzos, cenas de acuerdo a la ocupación del hotel Morasurco.	Ver anexo 1: formato de control de actividades.
Apoyar en los despachos de pedidos de comidas, de forma oportuna y eficaz para asegurar la puntualidad y excelencia del servicio.	Se apoyo con la preparación de menús de manera adecuada y oportuna de acuerdo a los requerimientos del supervisor.	Ver anexo 1: formato de control de actividades.
Realizar el alistamiento y preparación de almuerzos, ensaladas, jugos, tubérculos, sopas, salsas, pastas, arroces, asados, frituras, postres, refrigerios y cenas, siguiendo las recetas y estándares del hotel.	Se apoyo con el alistamiento y preparación de almuerzos, ensaladas, jugos, tubérculos, sopas, salsas, pastas, arroces, asados, frituras, postres, refrigerios y cenas siguiendo los estaderes del Hotel Morasurco.	Ver anexo 1: formato de control de actividades.
Dominar el arte de presentación, decoración y montaje de platos para asegurar una apariencia atractiva.	Se apoyo con la presentación y montaje de los platos que fueron requeridos en el hotel Morasurco.	Ver anexo 1: formato de control de actividades.

Certificación de Pago

ASOPAGOS s.a.

Se certifica que la empresa , identificada con CC-1004771706 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social y parafiscales de la siguiente manera:

REFERENCIA POR TIPO DE PLANILLA		CÓDIGO ENTIDAD	NIT	NOMBRE ADMINISTRADORA	Nro. AFILIADOS	DÍAS MORA	COTIZACIÓN	INTERES	VALOR TOTAL
Período pensión:	2025-09	25-14	900336004	COLPENSIONES	1	0	227.800	0	227.800
Período salud:	2025-09	EPS005	800251440	SANITAS	1	0	178.000	0	178.000
Planilla Nro.:	34495256 Tipo I	14-23	860011153	POSITIVA	1	0	14.900	0	14.900
Clase de aportante:	I	SINCCF	0	SIN CCF	1	0	0	0	0
Fecha transacción:	2025-09-25	PASENA	899999034	SENA	0	0	0	0	0
Banco:	1059	PAICBF	899999239	ICBF	0	0	0	0	0
Transacción:	1801252350	PAESAP	899999054	ESAP	0	0	0	0	0
		PAMIED	899999001	MINEDU	0	0	0	0	0
						GRAN TOTAL			$ 420.700

PAGADO

Contribuyente

Liquidación de estampillas

Siscar

Liquidación No. **10419982** PIN No. **20755311**

Solicitante HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS
Identificación 1004771706
Fecha solicitud 2025-09-26 Fecha vence 2025-09-30
Acto gravado CONTRATO PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LTDA
Contrato TN-045-2025- 3 SEPTIEMBRE 2025- 1004771706

Tipo: VIRTUAL Página Web

Estampilla	Base liquidación	% de liquidación	Valor liquidado
Procultura	$ 7,600,000	2	$ 152,000
		Total	**$ 152,000**

20755311

Contribuyente

Liquidación de estampillas

Siscar

Liquidación No. **10419982** PIN No. **20755311**

Solicitante HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS
Identificación 1004771706
Fecha solicitud 2025-09-26 Fecha vence 2025-09-30
Acto gravado CONTRATO PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LTDA
Contrato TN-045-2025- 3 SEPTIEMBRE 2025- 1004771706

Tipo: VIRTUAL Página Web

Estampilla	Base liquidación	% de liquidación	Valor liquidado
Prodesarrollo	$ 7,600,000	2	$ 152,000
		Total	**$ 152,000**

20755311

Contribuyente

Liquidación de estampillas

Siscar

Liquidación No. **10419982** PIN No. **20755311**

Solicitante HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS
Identificación 1004771706
Fecha solicitud 2025-09-26 Fecha vence 2025-09-30
Acto gravado CONTRATO PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LTDA
Contrato TN-045-2025- 3 SEPTIEMBRE 2025- 1004771706

Tipo: VIRTUAL Página Web

Estampilla	Base liquidación	% de liquidación	Valor liquidado
UDENAR	$ 7,600,000	0.5	$ 38,000
		Total	**$ 38,000**

Banco

Liquidación de estampillas

Siscar

Liquidación No. **10419982** PIN No. **20755311**

Solicitante HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS
Identificación 1004771706
Fecha solicitud 2025-09-26
Acto gravado CONTRATO PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LTDA
Contrato TN-045-2025- 3 SEPTIEMBRE 2025- 1004771706

Tipo: VIRTUAL Página Web

Estampilla	Base liquidación	% de liquidación	Valor liquidado
Procultura	$ 7,600,000	2	$ 152,000
		Total	**$ 152,000**

Este recibo ha sido cancelado exitosamente por medio de PSE

Fecha de Pago: 2025-09-30 - Código Único de Seguimiento (CUS): 1814918297

Banco

Liquidación de estampillas

Siscar

Liquidación No. **10419982** PIN No. **20755311**

Solicitante HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS
Identificación 1004771706
Fecha solicitud 2025-09-26
Acto gravado CONTRATO PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LTDA
Contrato TN-045-2025- 3 SEPTIEMBRE 2025- 1004771706

Tipo: VIRTUAL Página Web

Estampilla	Base liquidación	% de liquidación	Valor liquidado
Prodesarrollo	$ 7,600,000	2	$ 152,000
		Total	**$ 152,000**

Este recibo ha sido cancelado exitosamente por medio de PSE

Fecha de Pago: 2025-09-30 - Código Único de Seguimiento (CUS): 1814918297

Banco

Liquidación de estampillas

Siscar

Liquidación No. **10419982** PIN No. **20755311**

Solicitante HUGO DEIVER ACOSTA BASTIDAS
Identificación 1004771706
Fecha solicitud 2025-09-26
Acto gravado CONTRATO PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO LTDA
Contrato TN-045-2025- 3 SEPTIEMBRE 2025- 1004771706

Tipo: VIRTUAL Página Web

Estampilla	Base liquidación	% de liquidación	Valor liquidado
UDENAR	$ 7,600,000	0.5	$ 38,000
		Total	**$ 38,000**

Este recibo ha sido cancelado exitosamente por medio de PSE

ANEXO 1

FORMATO DE CONTROL DE ACTIVIDADES MES DE SEPTIEMBRE

*MES: **Septiembre***	
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS	***OBLIGACIONES ESPECÍFICAS***
	***1.*** *Apoyar en el área de cocina con un servicio óptimo que satisfaga las solicitudes de los clientes.* ***2.*** *Realizar en el ejercicio de las actividades buenas prácticas de manufactura (BPM) en todas las actividades diarias del área de cocina.* ***3.*** *Brindar apoyo en la verificación de la ocupación del hotel y alistar los ingredientes necesarios para los desayunos, almuerzos, cenas y demás solicitudes.*

	***4.*** *Ejecutar el alistamiento y la preparación de alimentos, incluyendo almuerzos, ensaladas, jugos, tubérculos, sopas, salsas, pastas, arroces, carnes asadas, frituras, postres, refrigerios y cenas, cumpliendo con las recetas y los estándares de calidad establecidos por el hotel.* ***5.*** *Dominar las técnicas de presentación, decoración y montaje de platos, asegurando una apariencia atractiva y alineada con los criterios estéticos del establecimiento.* ***6.*** *Realizar labores de lavado limpieza y desinfección de los alimentos antes de someterlos a cualquier proceso de preparación o cocción* ***7.*** *Apoyar en la aplicación de métodos de aprovechamiento y rendimiento durante el porcionado, con el fin de evitar sobrantes que representen pérdidas.* ***8.*** *Ejecutar las actividades requeridas según la naturaleza, necesidad y características de cada evento o servicio especial.*
	***9.*** *Apoyar en el despacho de pedidos de comidas de manera oportuna y eficiente, garantizando la puntualidad y la excelencia en el servicio al cliente.* ***10.*** *Apoyar en la adecuada conservación de los alimentos, garantizando su frescura, inocuidad y calidad.*

	*Seleccionar y mantener en perfecto estado de limpieza la cristalería, vajilla, batería de cocina y utensilios, así como su área de trabajo.* ***11.*** *Aplicar estrictamente las normas y protocolos de seguridad e higiene establecidos para el área de cocina.* ***12.*** *Ejecutar labores de limpieza y mantenimiento de neveras, hornos, estufas, refrigeradores, equipos e instalaciones de cocina.*
	**13.** Realizar el inventario de productos e insumos necesarios para la ejecución de sus actividades. **14.** Apoyar en la realización del inventario de cristalería, cubiertos y demás elementos del menaje asignados a su área. **15.** Mantener vigente y actualizado el carné de manipulación de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente. **16.** Cumplir con las demás funciones asignadas por el supervisor del contrato, siempre que estén relacionadas con la naturaleza del cargo.