OBJETO: "FORTALECIMIENTO Y APOYO PARA BRINDAR UNA ATENCION INTEGRAL Y MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA A TRAVES DEL CENTRO DE BIENESTAR DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE CAPITANEJO"



INFORME DE SUPERVISION No. 01
PERIODO DE EJECUCION: 02/12/2025- 30/12 /2025
CONVENIO DE ASOCIACION No 007 DEL 2025
CONTRATISTA: FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS
SUPERVISOR: Leidy Julieth Granados Gelves
Fecha: 29 de diciembre de 2025

1. IDENTIFICACIÓN

Convenio de asociación N° 007 de 2025	
Tipo de Contrato	Prestación de servicios
Contratante	Municipio de Capitanejo -Santander
Representante legal del contratante o delegado de este	Jaime Antonio Sepúlveda Gutiérrez C.C.80.767.565 de Bogotá D.C Quien obra en calidad de Alcalde y Representante legal del Municipio de Capitanejo, posesionado según consta en la Escritura Pública N°.02 de 01 de enero de 2024 de la Notaria Primera del Circuito Notarial de Málaga, para el periodo 2024 – 2027.
Facultad para contratar	Acuerdo 025 de noviembre 27 de 2024
Contratista	FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS
Identificación del contratista	NIT 804.006.809-5
Representante legal del contratista	Eileen Yarizeth Burgos Angarita CC 1.098.101.908 de Capitanejo
Objeto del Contrato	"FORTALECIMIENTO Y APOYO PARA BRINDAR UNA ATENCION INTEGRAL Y MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA A TRAVES DEL CENTRO DE BIENESTAR DE LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE CAPITANEJO"
Valor de Contrato	TREINTA Y SIETE MILLONES CIENTO CUARENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS MCTE ($37.144.882).
Fecha de suscripción	02 de diciembre de 2025
Duración	Veintinueve (29) días a partir del acta de inicio.
Fecha de suspensión	NO APLICA
Fecha de inicio	02 de diciembre de 2025

2. RELACIÓN DE ACTAS

ACTA	FECHA	OBSERVACIONES
INICIO	02 diciembre de 2025	Ninguna

3. ACTIVIDADES EJECUTADAS POR EL CONTRATISTA

A continuación, se relacionan las actividades realizadas para el cumplimiento del contrato de la referencia, en la propuesta presentada el convenio estaba para 31 adultos mayores para dar inicio el día 02 de diciembre hasta el 30 de diciembre de 2025

Alimentación

Suministrar alimentación a del 02 de diciembre hasta el 30 de diciembre de 2025 total 29 dias a personas adultos mayores en estado de abandono internos en el centro de bienestar con el objeto de suministrar la ingesta necesaria a nivel proteico – calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con los menús que, de manera especial para los requerimientos de esta población, elaboren los profesionales de la nutrición.

De esta forma, se elabora la minuta que se modifica periódicamente

1.1 Elaboración de minutas semanales y entrega de raciones alimentarias



Formato Ciclo de Minutas

FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASÍS

SEMANA No. 2

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Papaya en cuadritos 120 g Colada de cebada Perlada 250 c.c. Huevo pericia (Tomate y cebolla 60 g) Mogolla 35 grs.	Manzana 120 g Chocolate en Agua 250 cc Queso 40 grs Arepa de Harina pan 70 g	Jugo de Mango 200 cc Caldo de papa con Carne 300 cc Pan 70 g	Chocolate en leche 200 cc Caldo de papa con carne 250 cc Pan bizcochito 70 g	Jugo de Mandarina 200 cc Chocolisto 200 cc Sandwich de Queso 110 g	Banano 120g Agua de panela en leche 200 c.c. Huevo Batido 50 g Arepa con de Harina de Trigo 70 g	Ciruelas 120 g Caspirdata 200 cc 150 c.c. Queso 20 g Galletas 30g c/u
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Nuevos						
Melón 100 g Yogurt 200 cc Galleta Integral 21 g	Mandarina 100 g Colada de Platano 200 cc Pan 60 g	Naranja en sorbete del 250 cc Galleta duculces 21 g	Galletas sabio mermelada de Fruta 60 g	Avena con banano y leche 250 cc Galleta de sal 20 g	Ensalada de frutas con queso rayado y salsa de yogurt 250 g	Crema de Frijos 250 cc Roscón 60 g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Crema de verduras 200 cc. Carne encebollado 70 g Arroz blanco 50 g ensalada de lechuga, mango, fresas, queso y crema de [illegible] 50 g Patacones 65 g Jugo de Lulo 250 cc	Cachuco de maiz 200 cc Albondiga 80 g Guiso de Arveja verde 56 g Arroz con zanahoria 90 g Rodajas de Tomate 50 g Papa enchaquetada 65 g Jugo de Piña 250 cc	Mute de Maiz o Mazorca 200 cc Carne a la Plancha 50 g Macarron en salsa blanca 90 g Ensalada de Pepino cohombro Tomate y zanahoria 50 g Yuca Dorada 65 g Jugo de Fresa 250 cc	Sopa de Harina de Pinto 200 cc Higado Asado 80 gr Arroz coplao 90 g Ensalada Roja 50 g Papa Salada 65 g Jugo de Tomate de arbol o fruta de cosecha 250 cc	Sopa de avena 200 cc Goulash de Carne Arveja, habichuela, zanahoria, maiz tierno 130 g Arroz verde 90 g Tajadas de Platano 65 g Jugo de Mango 250 cc	Crema de apio o arracacha 200 cc Arroz con Pollo Habichuela, zanahoria arveja, maiz tierno, salchicha 200 g Tajada de aguacate 20 g Papa a la Francesa 65 g Naranjada 250 cc	Sopa de Lenteja 200 cc Carne en hamburguesa 80 g Arroz 92 g Tomate y zanahoria 50 g Papa en pure 65 g Jugo de Guayaba 250 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Ensalada de Frutas 200 g Galleta Wafer 21 g	Yogurt 150 cc Hojaldrita 40 g Manzana 120 g	Queso campesino 40 g Dulce de Fresa 20 g	Ensalada de Frutas 200 g Salsa de Yogurt o crema de leche Galleta 14 g	Dulce de durazno 80 g Queso Rayado 25 g Galleta Integral 14 g	Mandarina 120 g Panelita con Cuajada 50 g	Chocolate 200 cc Queso 40 g Galleta 21 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Cenida						
Aromatica de Frutas Caldo de Arena con pollo 250 cc	Mote en leche o chocolate Sopa de Pasta con carne 250 cc	Jugo de Mango 200 cc Ipiales con de Huevo 110 g	Sorbete de guanabana Fruta de cosecha 250 cc Arepa con pollo desmechado y queso	Te Changua con Huevo 241 cc Tostadas 21 g	Te Caldo de papa con pollo 250 cc Tostadas 21 g	Aromatica de Frutas Crema de Verduras con pechuga 250 cc
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
1 Vaso de Leche 150cc	Aromatica de Frutas 200 cc 1 trozo de queso	Fruta Pera en cuadritos	1 vaso de Yogurt casero o Dietetico	Aromatica de Frutas Galleta Integral 1 Unidad	Te 1 trozo de Cuajada	

[redacted]

Formato Ciclo de Minutas

FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

SEMANA No. 3

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Patilla 160 g Chocolate 200 cc Huevos de Codorniz 50 g pan 70 g	Papaya y Guayaba picado 100 Colada de maizena 200 cc Caldo de papa con Pescado 30 grs Pan adobado 30 grs.	Jugo de Tomate de Arbol en leche 200 cc Huevo cocido 50 grs Tostadas 70 g	Durazno 120 g Colada Maizena fresa 200 cc Huevo frito 50 g Pan Blandito 70 g	Mango picado 100 g Avena 200 cc Huevo pericos 50 g Arepa de harina pan 70 g	Granadilla 160 g Chocolate 200 cc Caldo de papa con Carne 300 cc Pan 70 g	Banano Agua de panela en leche 200 cc Queso 50 g Arepa de Harina de trigo 70 g
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Mueves						
Dulce de Fresa Galleta Saltin 80 g	Mango en trozo 100 g Leche 200 cc Bocadillo 20 g	Melón picado 100 g Kumis Hojaldre	Dulce de Tomate de arbol 60 g Galleta Saltin 21 g	Crema de Frijol 250 cc Chorro 70 g	Naranja 100 g Gelatina 80 g Galleta 21 g	Avena + Banano en leche 250 cc Mantecada 70 g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Sopa de Mixto Tiernito 200 cc Sobrebarriga asada 80 g Espaguetti 80 g Ensalada de Lechuga con Mandarina 50 g Papa chorreada 65 g Jugo de Tomate de Arbol 250 cc	Crema de Verduras 200 cc Pollo en salsa de Champiñon 80 g Arroz blanco 80 g Torta de Calabacin (huevo) 60 g Papa salada 65 g Jugo de Pitia 250 cc	Sopa de Coli 200 cc Carne de cerdo asada 80 g Arroz con verduras (zanahoria, arveja fresca, maiz tierno, habichuela) 140 g Rodajon de Platano 65 g Jugo de Agraz con Uva 250 cc	Sopa de Harina de Pinto 200 cc Pollo al horno 80 gr Pasta en salsa criolla (tomate, cebolla) 80 g Torta de Coliflor con queso y 50 g Papa criolla al perejil 65 g Jugo de Uchuva 250 cc	Sopa de lentejas 200 cc Pechuga a la plancha 80 g Arroz rojo 90 g Ensalada Rusa 110 g Jugo de Guayaba 250 cc	Crema de alverjana 200 cc Pasta con carne molida en salsa Criolla 160 g Ensalada de Tomate, pepino aguacate 50 g Papa Criolla Cocida 65 g Jugo de Maracuya 250 cc.d	Sancocho de Pescado Papa, yuca, platano, arracacha, alverjana perejil 300 cc Arroz con mazorca tierna 90 g Aguacate 30 g Limonada 200 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Fresas 80 g Yogurt 200 cc Cereal 15 g	Sorbete de Fresa Croisant de queso 70 g	Avena 200 cc Galleta con Mermelada 30 g	Salpicon 250 cc Lecheva Galleta Saltin 14 g	Gelatina con manzana Fresa 120 g Galleta Integral 14 g	Manzana 80 g Colada de Cebada 200 cc Pan de queso 90 g	Chocolate 200 cc Queso 50 g Tostadas 20 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Comida						
Te 200 cc Caldo de papa con huevo 200 cc Pan 30 g	Avena Sopa de Verduras con carne 200 cc	Jugo de Pera 200 cc Arepa Rellena de Cuajada 120 g	Crema de Frijol Croisant de jamón y queso 160 g	Aromatica de Frutas Crema de Verduras con pechuga 200 cc	Chongua 300 cc huevo 60 g Tostadas 25 g	Aromatica de Utilsas Sopa de Pasta con carne 300 cc
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
1 Vaso de Yogurt	Aromatica de Frutas 200 cc 1 trozito de queso o cuajada	Pasta de cosecha - Gelatina	Leche Tibia 1 Vaso	Aromatica de Frutas Galleta Integral 1 Unidad	Yogurt casero en dulce o Yogurt Dietetico	1 Manzana Verde en tajadita

Elaboró:
Nutricionista Dietista: NOEMI JOHANNA CELY RIVERA RIVERA
Tarjeta Profesional No. 0063 2156

Formato Ciclo de Minutas

FUNDACIÓN HOGAR SAN FRANCISCO DE ASÍS

SEMANA No. 4

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
PRIMER TIEMPO DE COMIDA: Desayuno						
Citronela 120 g Avena en leche 250 cc Huevos Rancheros 60 g Pan 70 g	Banano 120 g Caspirioleta 250 cc Pan de Queso 25 g	Jugo de Guayaba 250 cc Huevos Batidos 50 gm Torta de Queso 70 g	Mango, Papaya 100 g Colada Multiavena fresa 200 cc Arepa rellena de queso 120 g	Fresas 100 g Chocolate en agua 200 cc Sandwich de queso 80 g	Granadilla 100 g Agua de panela en leche 200 cc Caldo de papa con Carne 300 cc Pan 70 g	Banano Chocolisto 200 cc Queso 50 g Arepa de Harina de trigo 70 g
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA: Nuevos						
Sandwich de Galleta Saltin con queso y bocadillo 80 g	Gelatina con leche y galleta 120 g	Manzana 100 g Yogurt 150 cc Hojaldre	Jugo de Tomate de Arbol 250 cc Galleta Saltin con mermelada	Crema de Guanabana 250 cc Galleta dulcales 70 g	Gelatina con trocitos de manzana y fresa 120 g	Avena en leche 250 cc Almojabana 70 g
TERCER TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo						
Sopa de Cuchuco de maiz 200 cc 80 g Espaguetti en salsa criolla (tomate y cebolla) 50 g Ensalada de Pepino y zanahoria, vinagreta 50 g Papa enchaquetada 60 g Jugo de Lulo 250 cc	Crema de Verduras 200 cc Pollo Sudado 80 g Arroz blanco con mazorca 50 g Ensalada Roja 80 g Papa chips 65 g Jugo de Fresa 250 cc	Sopa de Platano 200 cc Goulash de Carne zanahoria, arveja, habichuela 80 g Arroz verde 140 g Rodajas de Platano 65 g Jugo de Uchuva 250 cc	Sopa de Pasta 200 cc Pechuga a la plancha 80 gr Arroz blanco 90 g Ensalada de papa con mayonesa zanahoria, arveja, habichuela 150 g Jugo de Maracuya 250 cc	Sopa de lentejas 200 cc Carne de cerdo asada 80 g Arroz rojo 90 g Ensalada tomate lechuga zanahoria vinagreta 115 g Jugo de Mango 250 cc	Crema de apio 200 cc Pollo con cebolla en salsa Criolla 160 g Rodajas de tomate y aguacate 50 g Papa Criolla Dorada 65 g Jugo de Fresa 250 ccd	Sancocho con pollo Papa, yuca, platano, arracacha, ahuyama perejil 300 cc Arroz con mazorca tierna 90 g Tomate, cebolla y Aguacate 30 g Limonada 200 cc
CUARTO TIEMPO DE COMIDA: Onces						
Merlin y banano 80 g Yogurt 200 cc Cereal 15 g	Sorbete de tomate de arbol Croisant 70 g	Leche 200 cc Galleta con Mermelada 20 g	Chocolate 200 cc Mogolla 60 g Queso 50 g	Gelatina con manzana Fresa 120 g Galleta integral 14 g	Jugo de Fresa con leche 250 cc Mantecada 50 g	Salpicon base en jugo de papaya y banano 250 cc lecheria galleta 50 g
QUINTO TIEMPO DE COMIDA: Cena						
Agua de panela en leche 200 cc Caldo de papa con Carne 200 cc Tostada 50 g	Jugo de Mango 240 cc Sopa de Verdura con pollo 250 cc	Jugo de Uva 200 cc Arepa Rellena de queso 120 g	Chocolate 240 cc Sandwich de jamón y queso 100 g	Aromatica de Frutas Crema de Verduras con pechuga 200 cc	Aromatica de Moras Sopa de Avena con carne 200 cc	Aromatica de Manzanilla y Rosa Caldo de papa con Huevo 140 cc Tostada 25 g
SEXTO TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO NOCTURNO						
Guayaba en Almibar	Té sin dulce 1 trocito de cuajada	1 vaso de Jugo de Uchuva 1 Galleta integral	Leche Entera 1 Vaso	Aromatica de Frutas Galleta integral 1 Unidad	Te 1 trocito de queso	1 Porcion de Gelatina Dietetica

Elaboró:

Nutricionista Dietista: NOHEMI JOHANNA CELIS RODRIGUEZ

Registro Profesional No. 14902 01756

1.2 Alimentación

Desayunos





Medias Nueve



Almuerzo





Onces





Comida





Refrigerio nocturno



1.3 psicologia

INFORME DE EJECUCIÓN SESIÓN EDUCATIVA PSICOLOGÍA

FICHA TÉNICA			
HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS CAPITANEJO, SANTANDER 2025			
FECHA:	26 de diciembre 2025	**LUGAR:**	Instalaciones Hogar San Francisco de Asís
DIRIGIDO A:	Adultos mayores vinculados al Hogar San Francisco de Asís del municipio de Capitanejo, Santander.		
TEMA DE LA SESION:	Ejercicios y técnicas de estimulación cognitiva en la tercera edad		

OBJETIVO:	Desarrollar y aplicar ejercicios y técnicas de estimulación cognitiva dirigidos a personas de la tercera edad, con el fin de mantener y potenciar sus capacidades mentales, promoviendo así un envejecimiento activo y una mejor calidad de vida.
	Se desarrolló una jornada con una actividades diseñadas para fortalecer la coordinación, trabajo en equipo, habilidades motoras, creatividad y velocidad de procesamiento. En la primera, los participantes, organizados en grupos, compitieron para trasladar pelotas y encestarlas en un recipiente ubicado al otro lado del espacio, priorizando la precisión y la colaboración para acumular la mayor cantidad de aciertos. La segunda actividad consistió en una secuencia de transferencia de pelotas de ping-pong entre vasos, donde cada integrante debía pasar su pelota al siguiente vaso de forma rápida y coordinada, fomentando la sincronización y la atención en cadena. Finalmente, en la tercera dinámica, los equipos enfrentaron el reto de ensartar 10 pitillos en un hilo compartido, requiriendo destreza manual, comunicación estratégica y gestión del tiempo para completar la tarea en menos de un minuto, integrando creatividad en la distribución de roles y optimización de movimientos. Cada ejercicio combinó desafíos físicos y cognitivos, promoviendo la interacción social y la adaptabilidad en un ambiente lúdico y colaborativo.





1.4 Manipulación de alimentos





1.5 deporte, cultura y recreación

Actividad Física para Adultos Mayores con Movilidad Limitada

1. Titulo:

Programa de Actividad Física Adaptada para Adultos Mayores con Movilidad Limitada

2. Objetivo General:

Fomentar la salud física y emocional de adultos mayores con movilidad limitada mediante actividades físicas seguras y adaptadas, mejorando su calidad de vida y funcionalidad.

3. Población Objetivo:

Adultos mayores con movilidad limitada debido a condiciones crónicas, discapacidades físicas, o recuperación postquirúrgica.

4. Requerimientos:

Espacio: Área accesible, segura y libre de obstáculos, con rampas y barandillas si es necesario.

- Materiales:

o Sillas ergonómicas con respaldo firme.
o Pelotas pequeñas y suaves.
o Música relajante para acompañar las sesiones.
- Personal: Fisioterapeuta, terapeuta ocupacional o entrenador físico con experiencia en trabajo con movilidad reducida.
- Duración: Sesiones de 20-40 minutos, 2-3 veces por semana.





1.6 Atención primaria en salud

Abarca la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características de los adultos mayores, prevención de enfermedades, detección temprana de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, medicina general, geriatría y odontología, apoyados en los recursos y actores de la seguridad social en salud vigente en Colombia, en los términos que establecen las normas correspondientes





1.7 auxiliar de servicios





1.8 director

Supervisar la realización de las actividades programadas en el Plan Integral de cuidado del adulto mayor.



1.9 encuentros intergeracionales

Fecha: 26 de diciembre de 2025
Horario: 9:00 a.m. - 1:00 p.m.
Lugar: Fundación Hogar San Francisco de Asis

Hoy llevamos a cabo una jornada única en la Fundación Hogar San Francisco de Asís, ya que se les realizo una integración de cumpleaños y entrega de regalos de navidad para los adultos se compartió un momento muy agradable con estas actividades.

Actividades Previas: Ejercicios y Pesas

Iniciamos el día con una rutina de ejercicios suaves. Los abuelos, siempre entusiastas, se unieron sin necesidad de indicaciones y luego participaron en una actividad con pesas livianas. Movimientos básicos hacia arriba, abajo, adelante y a los lados les permitieron ejercitarse de manera segura mientras disfrutaban del desafío y la interacción y luego se hicieron concursos y el compartir de dulces para los abuelitos.

Encuentro Intergeneracional: Tarde recreativa

1.Bienvenida y Programa

El evento comenzó con una cálida bienvenida a los participantes y la presentación del itinerario.

2.OncesCompartidas:

Los asistentes disfrutaron de un refrigerio inicial que fomentó la integración y el espíritu festivo.

4. Torta de cumpleaños:

Se realizaron por meses el cumpleaños y se les compartió. La participación de los abuelos llenó el ambiente de energía y alegría.

5. Actividad Cognitiva:

Bajo la guía del auxiliar de enfermería, se desarrollaron dinámicas enfocadas en el fortalecimiento de la memoria, la atención y la socialización, promoviendo el bienestar emocional y mental.

6. Entrega de regalos:

Para cerrar con broche de oro, se organizó la entrega de regalos y compartiendo momentos especiales.

Observaciones Generales:

- La dinámica de los cumpleaños les dio mucha alegría sintiéndose valorado y apreciado.

- Las actividades cumplieron con creces el objetivo de promover la integración, la alegría y el bienestar en esta época especial.

La disposición de los participantes fue excelente, destacando el ambiente de unidad y agradecimiento





1.10 Actividades productivas

ACTIVIDADES PRODUCTIVAS
MANTENIMIENTO DE HUERTAS

Las huertas caseras son espacios diseñados para el cultivo de hortalizas y leguminosas, que pueden desarrollarse en áreas pequeñas como balcones, terrazas o jardines. Estas iniciativas no solo promueven la alimentación saludable, sino que también contribuyen al bienestar físico, mental y emocional de quienes participan, especialmente los adultos mayores.
En el contexto del asilo, las huertas representan una oportunidad para involucrar a los adultos mayores en actividades productivas que les permiten mantenerse activos, aprender nuevas habilidades y fortalecer su conexión con la naturaleza.

Beneficios de las huertas en el asilo

1. **Alimentación saludable y sostenible**
   - Las huertas proporcionan alimentos frescos, orgánicos y libres de químicos.
   - Contribuyen a una dieta equilibrada y reducen la dependencia de productos procesados.

- Un espacio de apenas un metro cuadrado puede generar hasta 20 kg de comida al año, beneficiando tanto la economía del asilo como la de las familias de los residentes.

2. **Reconexión con la naturaleza**
   - Fomentan el contacto directo con la tierra y el ciclo natural de las plantas.





1.11 auxilio funeral

La fundación hogar san francisco de asís cuenta con póliza de auxilio funeral con la funeraria las colinas vigente para el convenio.

Funeraria Las Colinas

Nit: 901.062.314-1

MODALIDAD DE PAGO

VALOR DE LA PÓLIZA | DESCUENTO | RECIBI

PLAN DE PREVISIÓN EXEQUIAL

LUGAR DE AFILIACIÓN: CAPITANEJO/SANTADER

FECHA DE AFILIACIÓN

MODALIDAD: M T S A

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

- Atención inmediata las 24 horas
- Cofre mortuorio
- Preparación del cuerpo 24
- Traslado del cuerpo dentro
- Velación del cuerpo 24

- Carroza fúnebre
- Derecho Bóveda (1 mensual)
- Sala de velación 24
- Oraciones religiosas
- Trámites generales
- Ataúdes

- Arreglo floral y cinta membretada
- Libros de asistencia
- Servicio de cafetería
- Servicio de acompañantes
- Cafetera y cuñas incluidas
- Libro de oraciones y velatorios

EDN: DESTINO FINAL | SIN DESTINO FINAL

TITULAR

Nombre: HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS DE CAPITANEJO	N. Documento	Lugar de expedición
Dirección: CAPITANEJO		
Correo	Teléfono 1	Teléfono 2

BENEFICIARIOS

#	NOMBRES	NUMERO ID	EDAD
1	ANA DELIA GODOY OLIVERO	CC 1.005.366.344	26
2	HECTOR GODOY ROJAS	CC 6.612.282	64
3	HIPOLITO SROGOLLON DELGADO	CC 5.750.954	48
4	IGNACIO PINZON PEÑA	CC 2.118.066	74
5	JOSE OLIMPO FLOREZ CRUZ	CC 5.646.215	65
6	JOSE RAFAEL CORREA	CC 1.098.102.163	101
7	JOSE RUBEN CORZO MEJIA	CC 4.060.723	76

Su tranquilidad en nuestras manos

Oficina Principal
CRA30 N° 11-03 Barrio Centro Málaga Santander
Tel: 3157984462 – 3157984467
Email: funerariaslascolinas@hotmail.com

Funeraria Las Colinas
Nit: 901.092.314-1

8	JUAN DE DIOS SANDOVAL	CC.1.098.101.261	80
9	VECENTE AGUILAR SALAZAR	CC.13.520.842	83
10	MATILDE SEGURA ROA	CC.1.098.101.101	68
11	LUIS ENRRIQUE ORTIZ PINZON	C.C.13.920.437	

12	VALENTIL SABOGAL GOMEZ	CC.13.520.901	85
13	LUIS BELTRAN FLOREZ PEREZ	CC.5.570.180	76
14	PEDRO ANTONIO NIÑO ARIAS	CC.5.605.799	69
15	RUMALDO MOGOLLON DELGADO	CC.5.750.595	
16	MESIAS BAEZ TOSCANO	CC.13.520.804	67
17	CRISTINA MILLAN MORA	CC.51.683.955	
18	JOSE FELIPE BLANCO	CC.5.605.627	
19	LUIS ANTONIO MEDINA	CC.4.237.598	
20	MARIA MORENO	CC.28.054.801	
21	MARIA VISITACION RESBALOZA SUAREZ	CC.28.054479	78
22	CECILIO ACUÑA	CC.2.068.537	76
23	PEDRO MARTIN ALVAREZ	CC.2.133.774	80
24	FERMÍN FLOREZ MERCHAN	CC.28.051.775	79
25	JUAN CRISOSTOMO ORTIZ	CC.13.235.945	75
26	MARIA ISABEL TOLOSA LEON	CC.28.273.306	83
27	MARTIN PEÑARANDA PRADA	C.C.5.529.989	71

Su tranquilidad en nuestras manos

Oficina Principal:
CRA10 N° 11-03 Barrio Centro Málaga Santander
Tel: 3157984467 – 3157984467
Email: funeralaslascolinas@hotmail.com

CUADRO DE CONTROL DE PRESTACIONES SOCIALES

El contratista presenta el soporte de certificación de pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscal.

2. **OBSERVACIONES**: ninguna

LEIDY JULIETH GRANADOS GELVES

Supervisora Contrato