INFORME No 02

CONTRATO:	No 426	**DEL AÑO:**	2026
CONTRATISTA:	UNIÓN TEMPORAL UNIFOOD	**NIT:**	902.064.218-5
OBJETO:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL.		
PERIODO DEL INFORME:	1 DE JUNIO DE 2026 AL 30 DE JUNIO DE 2026		

EJECUCIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO

VALOR DEL CONTRATO	VALOR FACTURADO	FECHA DE INFORME	SALDO	FACTURA
$ 654.996.000,00				
	$ 89.944.000	JUNIO 2026	$ 565.052.000	UF 1
	$ 116.479.500	JULIO 2026	$ 448.572.500	UF 2

COMPONENTE TÉCNICO.

El contratista dio cumplimiento a las obligaciones pactadas de acuerdo la verificación de ejecución de las actividades:

REPORTE DE ACTIVIDADES			REPORTE DEL SUPERVISOR				
ITEM	ACTIVIDADES PACTADAS	ACTIVIDADES Y/O PRODUCTOS ALCANZADOS EN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES	VERIFICACIÓN EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES (CUMPLE)				FUENTE DE VERIFICACIÓN
			T (1)	P (2)	N (3)	NA (4)	
1	Suministrar la alimentación al personal en formación y personal de la E.S.E atendiendo a la totalidad de la demanda diaria, en cada uno de los tiempos de comida, dejando registro de ello.	La Unión Temporal UNIFOOD, empresa contratista encargada del servicio de alimentación, dio cumplimiento al suministro de todas las comidas programadas, cubriendo tanto al personal en proceso de formación como al personal de planta. Dicho cumplimiento quedó respaldado mediante las planillas diarias correspondientes, las cuales cuentan con las firmas de los médicos internos y de los beneficiarios del servicio,	1				Desde la oficina de gestión de servicios de apoyo se garantizó la verificación del suministro oportuno de alimentación por parte de la empresa contratista al personal en formación y personal de planta, esto mediante rondas de supervisión esporádicas donde se evidencio el cumplimiento de la obligación contractual, así mismo se realizó la verificación de cada una de las planillas diarias del registro de entrega de alimentación por tiempo de comida, contrastándolas con la sabana de facturación del mes. CERTIFICACIÓN LIDER DE SERVICIOS TERCERIZADOS

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

		certificando así la conformidad con lo pactado.					
2	Remitir el ciclo de menú de 14 días de todas las dietas normales y las especiales autorizadas al supervisor del contrato en físico, garantizando el cumplimiento de la minuta patrón, dentro de los últimos 5 días hábiles previos a cada mes de operación del servicio.	Durante los primeros cinco días del mes de junio, la empresa contratista entregó el menú correspondiente al ciclo de 14 días, tanto para dietas normales como especiales, el cual contó previamente con el aval del equipo de nutrición clínica	**1**				CERTIFICACIÓN LIDER DE SERVICIOS TERCERIZADOS
3	Garantizar dos opciones de proteína en el tiempo de comida correspondiente al almuerzo.	La empresa contratista garantizó, durante el servicio de almuerzo, dos opciones de proteína disponibles tanto para el personal en formación como para el personal de planta.	**1**				  Opción de proteína almuerzo **Fuente:** Servicios tercerizados CERTIFICACIÓN LIDER DE SERVICIOS TERCERIZADOS
4	Presentar oportunamente el informe de ejecución de actividades mensuales con sus respectivos soportes (factura, cuadro de turnos, planilla de seguridad social, nomina, certificado de pago de parafiscales, informe de adherencia expedida por	Union Temporal Unifood presentó el informe de ejecución de actividades, acompañado de los siguientes soportes: • Factura N° UF 2 • Cuadro de turnos • Planilla de seguridad social	**1**				Se verificaron los documentos aportados por la empresa contratista correspondientes al mes de junio **Informe líder servicios tercerizados**

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

	los sistemas de gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo, certificado de cumplimiento expedida por la nutricionista de la E.S.E, certificación, informe emitido por la líder de nutrición, informe emitido por la líder de servicios tercerizados), previa revisión de la sabana de facturación, formatos de entrega de alimentación y certificación emitida por la líder del programa docencia/servicio.	• Nomina • Certificado de pago de parafiscales • Informe de adherencia expedido por los sistemas de gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo • Certificado de cumplimiento expedida por la nutricionista de la E.S.E • Certificación, informe emitido por la líder de nutrición, informe emitido por la líder de servicios tercerizados					
5.	Asegurar la socialización y comprensión de los boletines institucionales.	A través del grupo de WhatsApp, el apoyo a la supervisión socializó los boletines institucionales correspondientes al mes de junio, así como la información relacionada con el proceso de acreditación. A su vez, la coordinadora del servicio de alimentación garantizó la difusión de esta información entre el personal asignado a la entidad, verificando su conocimiento y comprensión.	1				
6.	Las demás inherentes al contrato, solicitadas por los supervisores del contrato.	Durante el mes de junio no se realizaron solicitudes adicionales a las establecidas contractualmente				4	**N/A**

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

LOS SUPERVISORES DEL CONTRATO No 426 DE 2026

HACE CONSTAR:

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

Que la **UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO,** realizo el suministro de alimentación al personal en formación según convenios docencia/servicio y personal de planta según acuerdo sindical para la E.S.E Hospital Universitario San Rafael De Tunja durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de junio de 2026, tal como se puede evidenciar en el informe presentado por el contratista el cual fue avalado por la líder de servicios tercerizados.

PERSONA NATURAL			PERSONA JURÍDICA		
DOCUMENTO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**DOCUMENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
PAGO INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL			FACTURA	X	
CUENTA DE COBRO			CERTIFICACIÓN DE ÁREA TÉCNICA	X	
INFORME DE ACTIVIDADES			CERTIFICACIÓN DE REVISOR FISCAL Y/O REPRESENTANTE LEGAL SOBRE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL	X	
			INFORME DE ACTIVIDADES	X	

Las actividades reportadas en el informe presentado por el contratista corresponden a las actividades contratadas ejecutadas en el periodo del 1 de junio al 30 de junio de 2026.

En consecuencia, el valor a pagar al contratista es la suma de **CIENTO DIECISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($ 116.479.500).**

Se deja constancia que lo anterior no exime de futuros requerimientos por responsabilidad del orden legal, fiscal, penal etc. derivados de actuaciones en este contrato.

En constancia, se firma para efectos de pago en Tunja, julio de dos mil veintiséis (2026).

VICTOR MANUEL SANCHEZ VARGAS
Subgerente Administrativo y Financiero
SUPERVISOR CONTRATO No 426 de 2026

ADRIANA XIMENA GALINDO SANDOVAL
Subgerente de servicios de salud
SUPERVISOR CONTRATO No 426 de 2026

Proyecto: **Maribel Camargo Correa**
LÍDER DE SERVICIOS TERCERIZADOS/APOYO A LA SUPERVISIÓN CONTRATO -426

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

Tunja, julio de 2026

Doctores:

ADRIANA XIMENA GALINDO SANDOVAL
Subgerente de servicios de salud

VICTOR MANUEL SANCHEZ VARGAS
Subgerente administrativo y financiero

Supervisores Contrato No. 426 de 2026.

Respetados Doctores:

Comedidamente me permito hacer entrega del Informe de las actividades realizadas en el periodo comprendido entre el 01 de junio al 30 de junio de 2026, en ejecución del Contrato de suministro No. 426-2026, el cual tiene como OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL, así:

REPORTE DEL CONTRATISTA			**REPORTE DEL SUPERVISOR**				
ITEM	**ACTIVIDADES PACTADAS**	**ACTIVIDADES Y/O PRODUCTOS ALCANZADOS EN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES**	**VERIFICACIÓN EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES (CUMPLE)**				**FUENTE DE VERIFICACIÓN**
			T (1)	P (2)	N (3)	NA (4)	
1	Suministrar la alimentación al personal en formación y personal de planta de la E.S.E atendiendo a la totalidad de la demanda diaria, en cada uno de los tiempos de comida, dejando registro de ello	Aseguramos de forma continua el suministro de alimentación tanto al personal en formación como al personal de planta de la entidad contratante, dando respuesta oportuna a los requerimientos alimentarios programados.	1				**CARPETA 1** PLANILLAS DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN
2	Remitir el ciclo de menú de 14 días de todas las dietas normales y las especiales autorizadas al supervisor del contrato en físico, garantizando el cumplimiento de la minuta patrón, dentro de los últimos 5 días hábiles previos a cada mes de operación del servicio.	Presentamos a la entidad contratante el ciclo de menú correspondiente al periodo del 01 al 30 de junio. El documento se anexa al presente informe como evidencia de la ejecución de esta actividad.	1				**CARPETA 2** CICLO DE MENÚ JUNIO
3	Garantizar dos opciones de proteína en el tiempo de comida correspondiente al almuerzo.	En el tiempo de comida del almuerzo ofrecido al personal de planta y al personal en formación, se garantizó la disponibilidad de dos opciones de proteína, permitiendo a los consumidores elegir según sus preferencias.	1				Informes parciales
4	Presentar oportunamente el informe de ejecución de actividades mensuales con sus	Presentamos oportunamente el informe	1				

	respectivos soportes (factura, cuadro de turnos, planilla de seguridad social, nomina, certificado de pago de parafiscales, informe de adherencia expedida por los sistemas de gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo, certificado de cumplimiento expedida por la nutricionista de la E.S.E, certificación, informe emitido por la líder de nutrición, informe emitido por la líder de servicios tercerizados), previa revisión de la sabana de facturación, formatos de entrega de alimentación y certificación emitida por la líder del programa docencia/servicio.	de ejecución de actividades correspondientes al mes de junio junto a los soportes que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas.					Planillas entrega de alimentación Cuadro de turnos Planilla de seguridad social Informe de SG-SST Informe de SG- Ambiental Informe Nutrición
5	Asegurar la socialización y comprensión de los boletines institucionales	Garantizamos que la totalidad del personal asignado recibiera y comprendiera adecuadamente los boletines institucionales compartidos por la entidad.	1				
6.	Las demás inherentes al contrato, solicitadas por los supervisores del contrato.	Durante el periodo comprendido entre el 01 de junio al 30 de junio no se presentaron requerimientos adicionales por parte de la empresa contratista				4	N/A

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

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

PERIODO DE PAGO (MES)	FECHA DE PAGO* (DD-MM-AA)	VALOR PAGO PLANILLA ($)	NÚMERO DE PLANILLA
PENSIÓN – MAYO SALUD – JUNIO	11/06/2026	$ 4.330.000	9506189853
PENSION JUNIO SALUD JULIO	09/07/2026	6.301.400	9507740390
OBSERVACIONES	El represéntate legal de la UT Nutriendo certifica el cumplimiento de los aportes parafiscales de manera mensual.		

Cordialmente,

ALEYDA MARIA RESTREPO RAMIEZ
R/L UT UNIFOOD CONTRATISTA

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 9D206421B	5	UNION TEMPORAL UNIFOOD	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	UT UNIFOOD	CALLE 26 N 10 81	TUNJA-BOYACA	3155960865	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
[illegible]	2026-06	100000165D	[illegible]	E	2026/06/04	2026/06/11	BANCO DE BOGOTA	7	$4,338,000

LIQUIDACIDN DETALLADA DE APORTES

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: UT UNIFOOD (9 Afiliados)																						$13,406,160	$2,145,400			$13,406,160	$536,600			$13,406,160	$536,600			$13,406,160		$326,900		$0	$0		$3,545,500
Centro de Trabajo: RESTAURANTE HUSR (9 Afiliados)																						$13,406,160	$2,145,400			$13,406,160	$536,600			$13,406,160	$536,600			$13,406,160		$326,900		$0	$0		$3,545,500
Ciudad: TUNJA Depto: BOYACA (9 Afiliados)																						$13,406,160	$2,145,400			$13,406,160	$536,600			$13,406,160	$536,600			$13,406,160		$326,900		$0	$0		$3,545,500
1	CC	79982441	BALVIN RAUL	X																23830 1	19	$1,893,740	$303,000	EPS04 1	19	$1,893,740	$75,800	CCF18	19	$1,893,740	$75,800	14-4	19	$1,893,740	2.436%	$46,200	19	$8	$0	Si	$500,800
2	CC	1000728010	BRAUSIN KEVIN	X							X									23030 1	19	$1,251,959	$200,400	EP583 7	19	$1,251,959	$58,100	CCF18	19	$1,251,959	$58,100	14-4	19	$1,251,959	2.436%	$38,500	19	$0	$0	Si	$331,100
3	CC	1055332614	GOMEZ ZANDRA	X							X									23030 1	29	$1,930,963	$389,000	EP504 1	29	$1,930,963	$77,300	CCF18	29	$1,930,963	$77,300	14-4	29	$1,938,963	2.436%	$47,100	29	$8	$0	Si	$518,700
4	CC	33379500	HERNANDEZ DIANA	X							X									23830 1	19	$1,204,275	$192,700	EPS03 7	19	$1,204,275	$48,200	CCF10	19	$1,204,275	$48,200	14-4	19	$1,204,275	2.436%	$29,400	19	$8	$0	Si	$318,500
5	CC	40047646	PARRA MARIA	X							X									23020 1	19	$1,251,959	$200,400	EP500 5	19	$1,251,959	$58,100	CCF10	19	$1,251,959	$50,100	14-4	19	$1,251,959	2.436%	$38,500	19	$0	$0	Si	$331,100
6	CC	1051066794	PINTO JULIAN	X							X									25-14	19	$1,251,959	$200,400	EPS01 7	19	$1,251,959	$58,100	CCF10	19	$1,251,959	$58,100	14-4	19	$1,251,959	2.436%	$38,500	19	$0	$0	Si	$331,100
7	CC	1049635294	RINCON TAMARA	X							X									23020 1	19	$1,299,643	$288,000	EP504 1	19	$1,299,643	$52,000	CCF18	19	$1,299,643	$52,000	14-4	19	$1,299,643	2.436%	$31,700	19	$8	$0	Si	$343,700
8	CC	1049610946	SANABRIA MARIA	X							X									23030 1	29	$1,978,647	$316,600	EPS03 7	29	$1,978,647	$79,200	CCF10	29	$1,978,647	$79,200	14-4	29	$1,978,647	2.436%	$48,200	29	$8	$0	Si	$523,200
9	CC	1002539161	SUAREZ ERIKA	X																23030 1	19	$1,343,015	$214,900	EPS00 5	19	$1,343,015	$53,800	CCF10	19	$1,343,015	$53,800	14-4	19	$1,343,815	2.436%	$32,800	19	$0	$0	Si	$355,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

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: COMIDA HUSR (2 Afiliados)																						$2,686,030	$429,800			$2,686,030	$107,600			$2,686,030	$107,600			$2,686,030		$117,000		$0	$0		$762,000
Centro de Trabajo: CONDUCTOR (2 Afiliados)																						$2,686,030	$429,800			$2,686,030	$107,600			$2,686,030	$107,600			$2,686,030		$117,000		$0	$0		$762,000
Ciudad: TUNJA Depto: BOYACA (2 Afiliados)																						$2,686,030	$429,800			$2,686,030	$107,600			$2,686,030	$107,600			$2,686,030		$117,000		$0	$8		$762,000
18	CC	1007381363	ARCHILA SAMIR	X																23830 1	19	$1,343,015	$214,900	EPS83 7	19	$1,343,815	$53,800	CCF10	19	$1,343,015	$53,800	14-4	19	$1,343,815	4.350%	$58,500	19	$8	$8	Si	$381,000
11	CC	79294268	PARADA FELIX	X																25-14	19	$1,343,015	$214,900	MIN00 1	19	$1,343,015	$53,800	CCF18	19	$1,343,815	$53,800	14-4	19	$1,343,815	4.350%	$58,500	19	$8	$0	Si	$381,000
Total		**Afiliados(11)**																				$16,092,190	$2,575,200			$16,092,190	$644,200			$16,092,198	$644,200			$16,092,190		$443,900		$8	$0		$4,307,500

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				11	$2,575,200	$13,300	$0	$2,588,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$415,300	$2,200	$0	$417,500
PORVENIR	230301	800,224,808	8	7	$1,751,500	$9,000	$0	$1,760,500
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$408,400	$2,100	$0	$410,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$443,900	$2,300	$0	$446,200
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	11	$443,900	$2,300	$0	$446,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$644,200	$3,400	$0	$647,600
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	11	$644,200	$3,400	$0	$647,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				11	$644,200	$3,500	$0	$647,700
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$50,100	$300	$0	$50,400
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	1	$53,800	$300	$0	$54,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	4	$231,300	$1,200	$0	$232,500
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$205,100	$1,100	$0	$206,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$103,900	$600	$0	$104,500
TOTAL				**11**	**$4,307,500**	**$22,500**	**$0**	**$4,330,000**

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 902064218	5	UNION TEMPORAL UNIFOOD	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	UT UNIFOOD	CALLE 26 N 10 81	TUNJA-BOYACA	3155960865	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-06	2026-07	9507740390	9507740390	E	2026/07/06	2026/07/09	BANCO DE BOGOTA	3	$6,301,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: UT UNIFOOD (9 Afiliados)						$19,226,682	$3,076,600			$19,226,682	$769,500			$19,226,682	$769,500			$19,226,682	$468,800		$0	$0
Centro de Trabajo: RESTAURANTE HUSR (9 Afiliados)						$19,226,682	$3,076,600			$19,226,682	$769,500			$19,226,682	$769,500			$19,226,682	$468,800		$0	$0
Ciudad: TUNJA Depto: BOYACA (9 Afiliados)						$19,226,682	$3,076,600			$19,226,682	$769,500			$19,226,682	$769,500			$19,226,682	$468,800		$0	$0
1	CC	79982441	BALVIN RAUL	238381	38	$2,990,115	$478,500	EPS041	30	$2,990,115	$119,700	CCF10	38	$2,990,115	$119,700	14-4	38	$2,990,115	$72,900	38	$0	$0
2	CC	1000728010	BRAUSIN KEVIN	230301	30	$1,989,326	$318,300	EPS037	30	$1,989,326	$79,600	CCF10	30	$1,989,326	$79,600	14-4	30	$1,989,326	$48,500	30	$0	$0
3	CC	1055332614	GOMEZ ZANDRA	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS041	38	$1,750,905	$70,100	CCF10	30	$1,750,905	$70,100	14-4	38	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
4	CC	33379500	HERNANDEZ DIANA	230381	30	$2,037,010	$326,000	EPS037	38	$2,037,810	$81,500	CCF10	30	$2,837,010	$81,500	14-4	30	$2,037,010	$49,700	30	$0	$0
5	CC	40047646	PARRA MARIA	230281	30	$2,037,810	$326,000	EPS005	30	$2,037,010	$81,500	CCF10	30	$2,837,010	$81,500	14-4	38	$2,037,018	$49,700	30	$0	$0
6	CC	1051066794	PINTO JULIAN	25-14	30	$1,989,326	$318,300	EPS017	30	$1,989,326	$79,600	CCF18	38	$1,989,326	$79,600	14-4	30	$1,989,326	$48,500	30	$0	$0
7	CC	1049635294	RINCON TAMARA	230281	30	$1,989,326	$318,300	EPS041	30	$1,989,326	$79,600	CCF10	30	$1,989,326	$79,600	14-4	30	$1,989,326	$48,500	30	$0	$0
8	CC	1049610946	SANABRIA MARIA	230381	30	$2,323,115	$371,700	EPS037	30	$2,323,115	$93,000	CCF10	30	$2,323,115	$93,000	14-4	38	$2,323,115	$56,600	30	$0	$0
9	CC	1002539161	SUAREZ ERIKA	230381	30	$2,120,549	$339,300	EPS005	38	$2,128,549	$84,900	CCF10	38	$2,120,549	$84,900	14-4	30	$2,120,549	$51,700	30	$0	$0

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: COMIDA HUSR (2 Afiliados)						$4,241,098	$678,600			$4,241,098	$169,800			$4,241,098	$169,800			$4,241,098	$184,600		$0	$0
Centro de Trabajo: CONDUCTOR (2 Afiliados)						$4,241,098	$678,600			$4,241,098	$169,800			$4,241,098	$169,800			$4,241,098	$184,600		$0	$0
Ciudad: TUNJA Depto: BOYACA (2 Afiliados)						$4,241,098	$678,600			$4,241,098	$169,800			$4,241,098	$169,800			$4,241,098	$184,600		$0	$0
10	CC	1007381363	ARCHILA SAMIR	230301	30	$2,120,549	$339,300	EPS037	30	$2,120,549	$84,900	CCF10	30	$2,120,549	$84,900	14-4	30	$2,120,549	$92,300	30	$0	$0
11	CC	79294260	PARADA FELIX	25-14	30	$2,120,549	$339,300	MIN001	38	$2,120,549	$84,900	CCF10	38	$2,120,549	$84,900	14-4	38	$2,120,549	$92,300	38	$0	$0
Total	**Afiliados(11)**					$23,467,780	$3,755,200			$23,467,780	$939,300			$23,467,780	$939,300			$23,467,780	$653,400		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 902064218	5	UNION TEMPORAL UNIFOOD	8 - MENOS DE 200 COTIZANTES	UT UNIFOOD	CALLE 26 N 10 81	TUNJA-BOYACA	3155960865	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-06	2026-07	9507740390	9507740390	E	2026/07/06	2026/07/09	BANCO DE BOGOTA	3	$6,301,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				11	$3,755,200	$8,400	$0	$3,763,600
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$657,600	$1,500	$0	$659,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	7	$2,453,300	$5,400	$0	$2,458,700
PROTECCION	23D201	800,229,739	0	2	$644,300	$1,500	$0	$645,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$653,400	$1,500	$0	$654,900
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	11	$653,400	$1,500	$0	$654,900
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				11	$939,300	$2,100	$0	$941,400
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	11	$939,300	$2,100	$0	$941,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				11	$939,300	$2,200	$0	$941,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$79,600	$200	$0	$79,800
FOSYGA	MIN001	901,037,916	1	1	$84,900	$200	$0	$85,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	4	$339,000	$800	$0	$339,800
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$269,400	$600	$0	$270,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$166,400	$400	$0	$166,800
TOTAL				11	$6,287,200	$14,200	$0	$6,301,400

PROPUESTA CICLO PARA INTERNOS Y PERSONAL DE PLANTA - MENU SEMANA 1

CICLO DE MENU							
	Dia 1 (Lunes)	Dia 2 (Martes)	Dia 3 (Miercoles)	Dia 4 (Jueves)	Dia 5 (Viernes)	Dia 6 (Sabado)	Dia 7 (Domingo)
Composición	**DESAYUNO**						
FRUTA SIN CASCARA (90 - 110 gr)	MANGO	PAPAYA-BANANO	MELON	SANDIA	MIX DE FRUTAS	MANZANA	PERA
BEBIDA CON LECHE DESLACTOSADA Y DESCREMADA (220 a 240 cc)	CAFE EN LECHE	YOGURTH	CHOCOLATE	TETERO	AVENA DEN HOJUELAS	CHOCOLATE	MAIZENA
PROTEINA: huevo, queso o quesito o cuajada, pollo, pescado, carne, queso (80 - 90 gr)	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	QUESO	HUEVO CON MAIZ	HUEVOS VERDES	HOMELECK	HUEVOS FRITOS
CEREAL (50 - 60 gr)	PAN HOJALDRADO	PAN BLANDITO	GALLETA	MOGOLLA TRICEREAL	PAN DE UVA	GALLETA INTEGRAL	PAN DE MAIZ
MERMELADA O MANTEQUILLA (5 A 20 GR)	MERMELADA FRESA	MANTEQUILLA	MERMELADA MORA	MANTEQUILLA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA
	ALMUERZO						
SOPA O CREMA DE VERDURAS (240 A 260 cc)	SOPA DE PASTA	CREMA DE POLLO	SANCOCHO	SOPA CUCHUCO DE MAIZ	CREMA DE VEDURAS	SOPA DE AVENA	AJIACO
PROTEINA (150 A 160 gr) opción 1	ALBONDIGAS	CARNE EN BISTEK	CARNES MIXTAS MEXICANAS	CERNE EN GULUASH	SOBREBARRIGA EN SALSA	CHURRASCO	COSTILLITAS BBQ
PROTEINA (150 A 160 gr) opción 2	POLLO AL HORNO	POLLO ENDIABLADO	PECHUGA A LA PLANCHA	FRICASE DE POLLO	ALAS APANADAS	POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA EN SALSA DE MARACUYA
ENERGETICO 1: CEREAL ARROZ O PASTA (100 A 220 gr)	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS	PASTA RIOJANA	RRROZ AL TOMATE	ARROZ BLANCO	ARROZ AL TOMILLO
ENERGETICO 2: PLATANO, TUBERCULO, RAICES, LEGUMINOSAS (70 - 80 gr)	FRIJOLADA	PURE DE PAPA	PAPA CRIOLLA	PLATANO DULCE	LENTEJA	FRIJOLADA	PATACON
VERDURA SALTEADA O TORTA DE VERDURA O ENSALADA (80 A 100 gr)	VERDURA CALIENTE	TORTA DE ZANAHORIA	ZUQUINIS SALTEAOOS	ENSALADA DULCE	TORTA DE VAINILLA	VERDURA SALTEADA	ENSALADA TROPICAL
BEBIDA JUGO DE FRUTA (200 A 220 cc)	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL
POSTRE NATURAL DE PREPARACIÓN (30 A 40 gr)	GELATINA	ESPONJADO DE MARACUYA	GELATINA	QUESO -BOCADILLO	ESPONJADO DE LIMON	POSTRE	GELATINR
	CENA						
SOPA O CREMA OE VERDURAS (240 A 260 cc)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
PROTEINA (150 A 160 gr)	Pollo en salsa agridulce	Crepes de pollo	Alitas apanadas salsa tartara	pechuga a la plancha	arroz chino	Hamburguesa	Carne en goulash
ENERGETICO: CEREAL ARROZ O PASTA O PLATANO, TUBERCULO, RAICES. (100 A 120 gr)	Arroz blanco	Papa Francesa	Papa en cascos	Arroz con ajonjoli	Papas a la francesa	Papa Frita	Torta de ahuyama
VERDURA SALTEADA O TORTA DE VERDURA O ENSALADA (80 A 100 gr)	Ensalda	TORTA DE ZANAHORIA	Ensalada fresca o Verdura	Ensalada fresca o Verdura	Souffle de ahuyama	Ensalada	Ensalda
BEBIDA JUGO DE FRUTA (200 A 220 cc)	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
	REFRIGERIO NOCTURNO						
BEBIDA DE FACIL TRANSPORTE (150 A 220 GR)	pony malta	Jugo hit	avena canela	Jugo de fruta	yogurth	jugo tampico	pony malta
CEREAL (60 A 80 GR)	HOJALDRE	CRDASANT DE QUESO	GALLETA DE CHOCOLATE	DONAS	LIBERAL	TORTA DE MANZANA	CHURROS

CICLO DE MENU							
	Dia 1 (Lunes)	Dia 2 (Martes)	Dia 3 (Miercoles)	Dia 4 (Jueves)	Dia 5 (Viernes)	Dia 6 (Sabado)	Dia 7 (Domingo)
Composición	**DESAYUNO**						
FRUTA SIN CASCARA (90 - 220 gr)	MIX DE FRUTAS	PAPAYA	MELON	PERA	MANGO	BANANO-PAPAYA	PATILLA
BEBIDA CON LECHE DESLACTOSADA Y DESCREMADA (220 a 240 cc)	AVENA EN HOJUELAS	CHOCOLATE	TETERO	MAIZENA	CAFE EN LECHE	CHOCOLATE	YOGURTH
PROTEINA: huevo, queso o quesito o cuajada, pollo, pescado, carne, queso (80 - 90 gr)	PORCION DE QUESO	HUEVO PERICO	HUEVOS COCINADOS	HOMELECK	HUEVOS FRITOS	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS CON VEGETALES
CEREAL (50 - 60 gr)	PAN BLANCO	MOGOLLA INTEGRAL	GALLETAS DE SAL	BAN HOJALDRADO	PAN MANTEQUILLA	PAN DE MAIZ	PAN QUESO
MERMELADA O MANTEQUILLA (5 A 10 GR)	MANTEQUILLA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMELADA	MANTEQUILLA	MERMERLAOA	MANTEQUILLA
	ALMUERZO						
SOPA O CREMA DE VERDURAS (240 A 260 cc)	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE PLATANO	SOPA DE PASTA	AJIACO	CREMA OE POLLO	SOPA DE VERDURAS CON POLLO	FRIJOLADA
PROTEINA (150 A 260 gr) opción 3	ALBONDIGAS	CARNE EN BISTEK	CARNES MIXTAS MEXICANAS	CERNE EN GULUASH	SOBREBARRIGA EN SALSA	CHURRASCO	COSTILLITAS BBQ
PROTEINA (150 A 260 gr) opción 2	POLLO AL HORNO	POLLO ENDIABLADO	PECHUGA A LA PLANCHA	FRICASE DE POLLO	ALAS APANADAS	POLLO EN SALSA CRIOLLA	TRUCHA A LA PLANCHA
ENERGETICO 2: CEREAL ARROZ O PASTA (200 A 220 gr)	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS	PASTA RIOJANA	ARROZ AL TOMATE	ARROZ BLANCO	ARROZ AL TOMILLO
ENERGETICO 2: PLATANO, TUBERCULO, RAICES, LEGUMINOSAS (70 - 80 gr)	FRIJOLADA	PURE DE PAPA	PAPA CRIOLLA	PLATANO DULCE	LENTEJA	FRIJOLADA	PATACON
VERDURA SALTEADA O TORTA DE VERDURA O ENSALADA (40 A 200 gr)	VERDURA CALIENTE	TORTA DE ZANAHORIA	ZUQUINIS SALTEADOS	ENSALADA DULCE	TORTA DE VAINILLA	VERDURA SALTEADA	ENSALADA TROPICAL
BEBIDA JUGO DE FRUTA (200 A 220 cc)	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL
POSTRE NATURAL DE PREPARACIÓN (30 A 40 gr)	GELATINA	ESPONJADO DE MARACUYA	GELATINA	QUESO -BOCADILLO	ESPONJADO DE LIMON	POSTRE	GELATINA
	CENA						
SOPA O CREMA DE VERDURAS (240 A 260 cc)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
PROTEINA (150 A 160 gr)	lasaña mixta	Crepes de pollo	Alitas apanadas salsa tartara	pechuga a la plancha	arroz chino	perro caliente	carne de cerdo en salsa
ENERGETICO: CEREAL ARROZ O PASTA O PLATANO, TUBERCULO, RAICES. (100 A 120 gr)	Arroz blanco	Papa Francesa	Papa en cascos	Arroz con ajonjoli	Papas a la francesa	Papa Frita	Torta de ahuyama
VERDURA SALTEADA O TORTA DE VERDURA O ENSALADA (80 A 100 gr)	Ensalda	TORTA DE ZANAHORIA	Ensalada fresca o Verdura	Ensalada fresca o Verdura	Souffle de ahuyama	Ensalada	Ensalda
BEBIDA JUGO DE FRUTA (200 A 220 cc)	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
	REFRIGERIO NOCTURNO						
BEBIDA DE FACIL TRANSPORTE (150 A 220 GR)	YOGURT	AVENA EN BOLSA	JUGO HIT	KUMIS	JUGO EN CAJA	NATU MALTA	AGUA EN BOT
CEREAL (60 A 80 GR)	GALLETA DE AVENA	TORTA DE ZANAHORIA	GALLETA HOJALDRAOA	ALMOJABANA	CROASANT	COCHINITO	PASTEL HAWAYANO

UNION TEMPORAL

HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

SABANA DE FACTURACION PERSONAL EN FORMACION

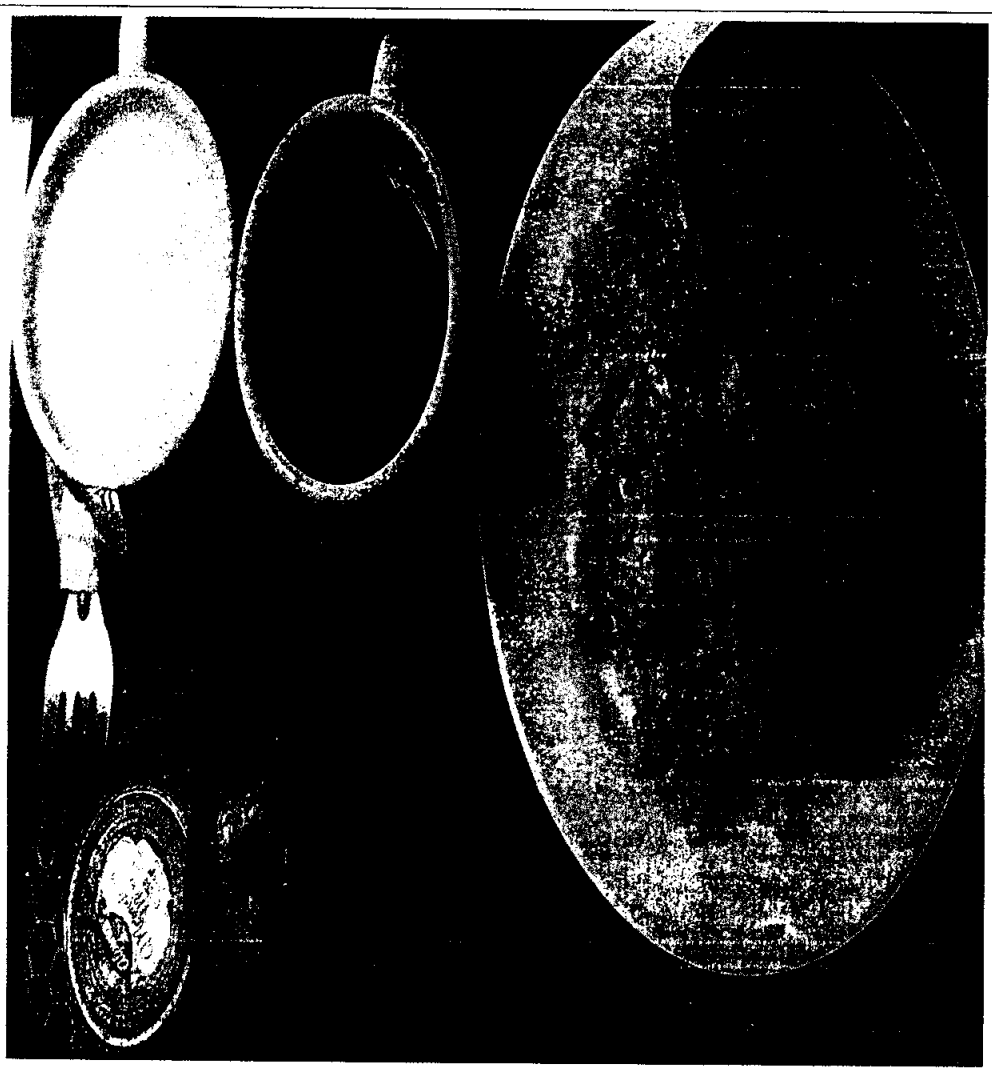
MES FACTURADO JUNIO 2026

TIPO DE DESAYUNO	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	D20	D21	D22	D23	D24	D25	D26	D27	D28	D29	D30	CONSUMO MES	Valor Unitario	Valor total
Desayuno normal	49	75	62	79	64	52	58	68	84	89	72	76	57	52	58	76	85	66	67	56	56	76	83	78	86	61	41	50	52	88	2016	12.500	
Desayuno hipoglusido																																10.200	
Desayuno Lacto Ovo-Vegetariano																																10.200	
Total Desayunos	49	75	62	79	64	52	58	68	84	89	72	76	57	52	58	76	85	66	67	56	56	76	83	78	86	61	41	50	52	88	2016		
Tipo de dieta																																	**$ 25.200.000**
Almuerzo normal	107	115	107	102	103	69	70	72	92	101	95	85	75	59	63	117	106	91	89	53	58	91	92	97	99	74	68	49	54	96	2549	18.000	
Almuerzo hipoglusido																																	TOTAL
Almuerzo Lacto Ovo-Vegetariano																																16.000	
Almuerzo normal planta	8	4	3	0	1	0	5	7	1	4	1	1	4	5	6	1	1	1	0	1	6	2	3	3	3	2	1	0	0	4	78	18.000	
Total Almuerzos	115	119	110	102	104	69	75	79	93	105	96	86	79	64	69	118	107	92	89	54	64	93	95	100	102	76	69	49	54	100	2627		**47.286.000**
Tipo de dieta																																	
Cena normal	73	61	65	67	60	38	57	53	72	65	74	49	44	41	43	69	45	54	57	35	55	57	48	59	65	54	34	37	54	70	1655	18.000	
Cena hipoglusido																																16.000	
Cena Lacto Ovo-Vegetariano																																16.000	
Total Cenas	73	61	65	67	60	38	57	53	72	65	74	49	44	41	43	69	45	54	57	35	55	57	48	59	65	54	34	37	54	70	1655		
Tipo de dieta																																	**29.790.000**
Refrigerio normal	68	62	65	67	59	32	55	61	73	67	72	48	47	54	47	64	44	58	65	37	52	59	52	57	62	47	37	35	55	70	1671	8.500	
Total Refrigerios normales	68	62	65	67	59	32	55	61	73	67	72	48	47	54	47	64	44	58	65	37	52	59	52	57	62	47	37	35	55	70	1671		
Refrigerio reforzado																																10.450	
Total Refrigerios reforzados																																	
RESUMEN																															**CONSUMO MES**	**Valor Total**	**$ 4.203.500**
Total Desayunos	49	75	62	79	64	52	58	68	84	89	72	76	57	52	58	76	85	66	67	56	56	76	83	78	86	61	41	50	52	88	**2016**	**25.200.000**	
Total Almuerzos	115	119	110	102	104	69	75	79	93	105	96	86	79	64	69	118	107	92	89	54	64	93	95	100	102	76	69	49	54	100	**2.627**	**47.286.000**	
Total Cenas	73	61	65	67	60	38	57	53	72	65	74	49	44	41	43	69	45	54	57	35	55	57	48	59	65	54	34	37	54	70	**1.655**	**29.790.000**	
Total Refrigerios Normales	68	62	65	67	59	32	55	61	73	67	72	48	47	54	47	64	44	58	65	37	52	59	52	57	62	47	37	35	55	70	**1.671**	**14.203.500**	
Total Refrigerios reforzados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		**0**		
																				VALOR FACTURACIÓN MES											**116.479.500**	

INFORME DE MENUS

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LA SEMANA DEL 01 DE JUNIO 2026 AL 07 DE JUNIO 2026

DESAYUNO



HUEVOS REVUELTOS

PAN CHINO

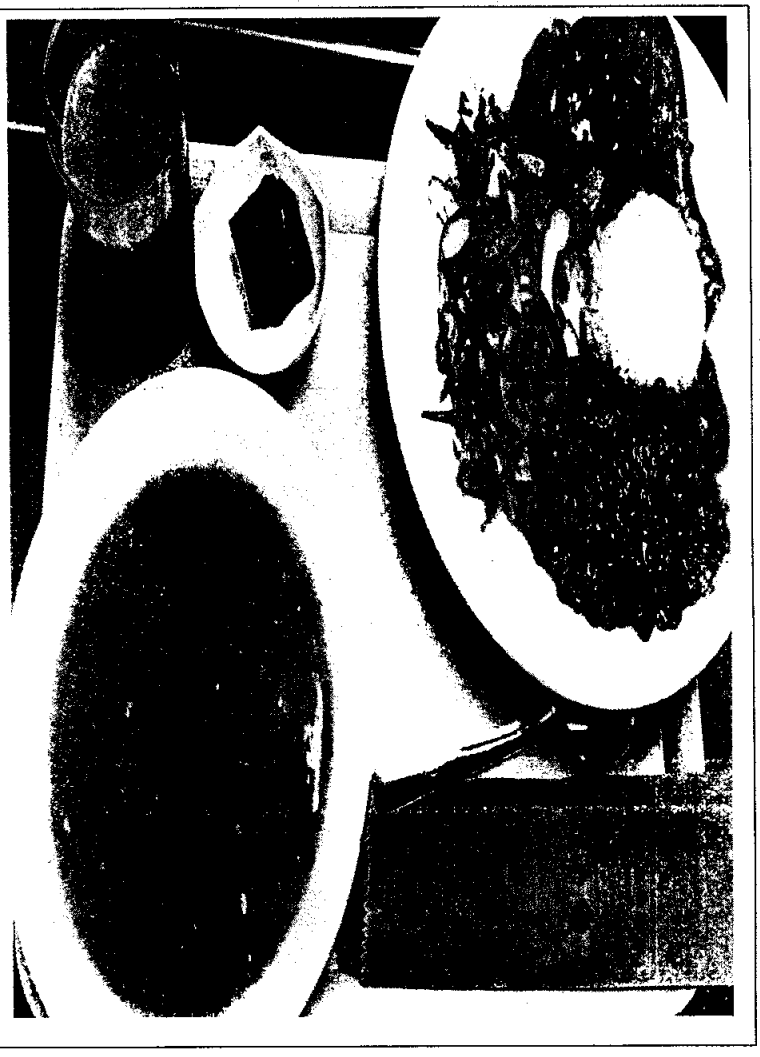
FRUTA MANDFARINA

CAFE NEGRO(TINTO)

AVENA

MANTEQUILLA - MERMELADA

ALMUERZO





SOPA DE PLATANO
ARROZ BLANCO
PIERNA PERNIL EN SALSA
ENSALADA VERDE
LENTEJAS
POSTRE-GELATINA
JUGO DE GUAYABA

SOPA DE PLATANO
ARROZ BLANCO
CERDO A LA PLANCHA
ENSALADA VERDE
PAPA SALADA
POSTRE-GELATINA
JUGO DE GUAYABA

CENA



HAMBURGUESA MIXTA

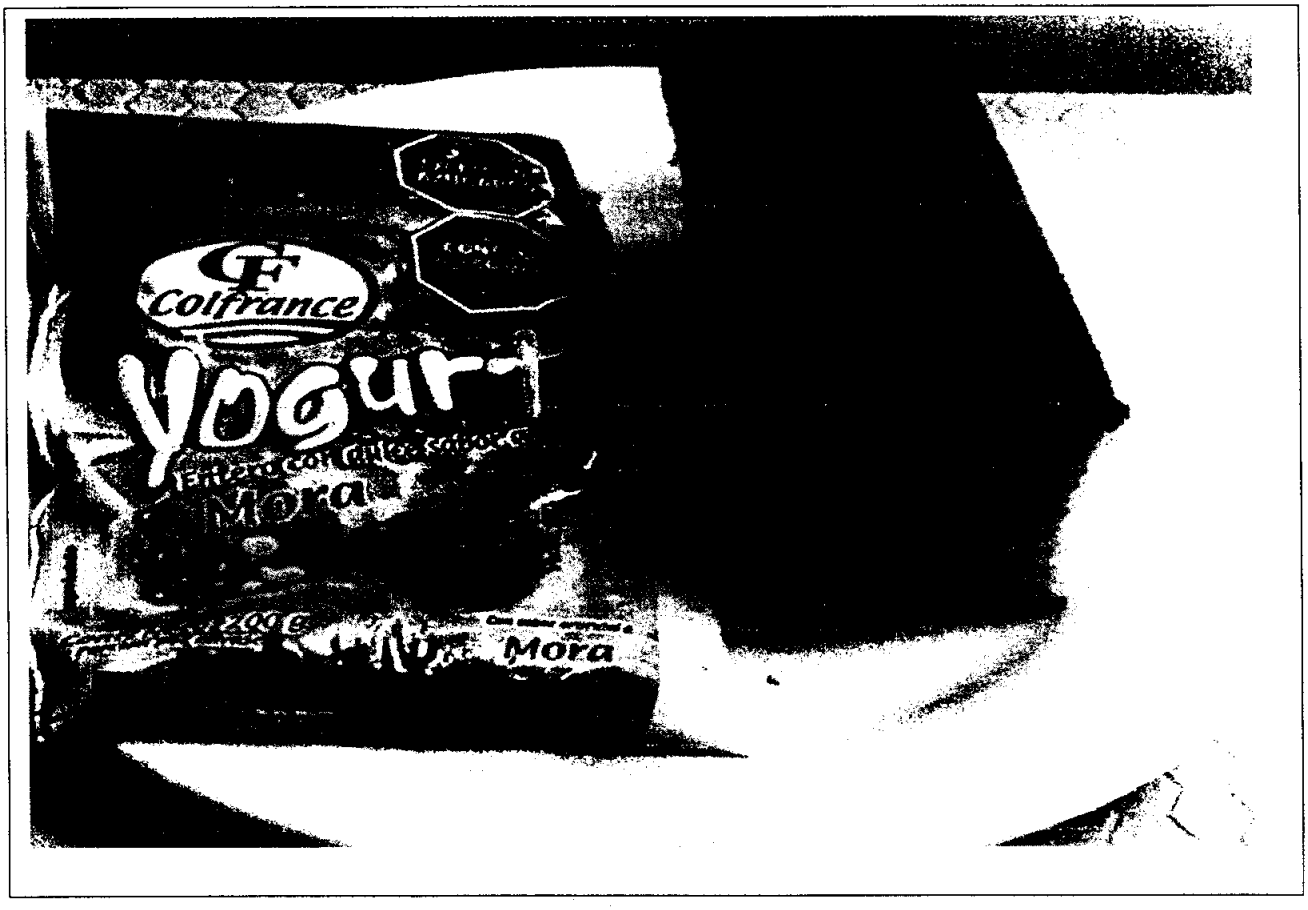
CHIPS DE PAPA

ENSALADA DE SAL

FRUTA

JUGO DE MORA

REFRIGERIOS



YOGURTH
MANTECADA

INFORME DE MENUS

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LA SEMANA DEL 08 DE JUNIO 2026 AL 14 DE JUNIO 2026

DESAYUNO



HUEVOS COCIDOS

GALLETAS

FRUTA BANANO

CAFE NEGRO(TINTO)

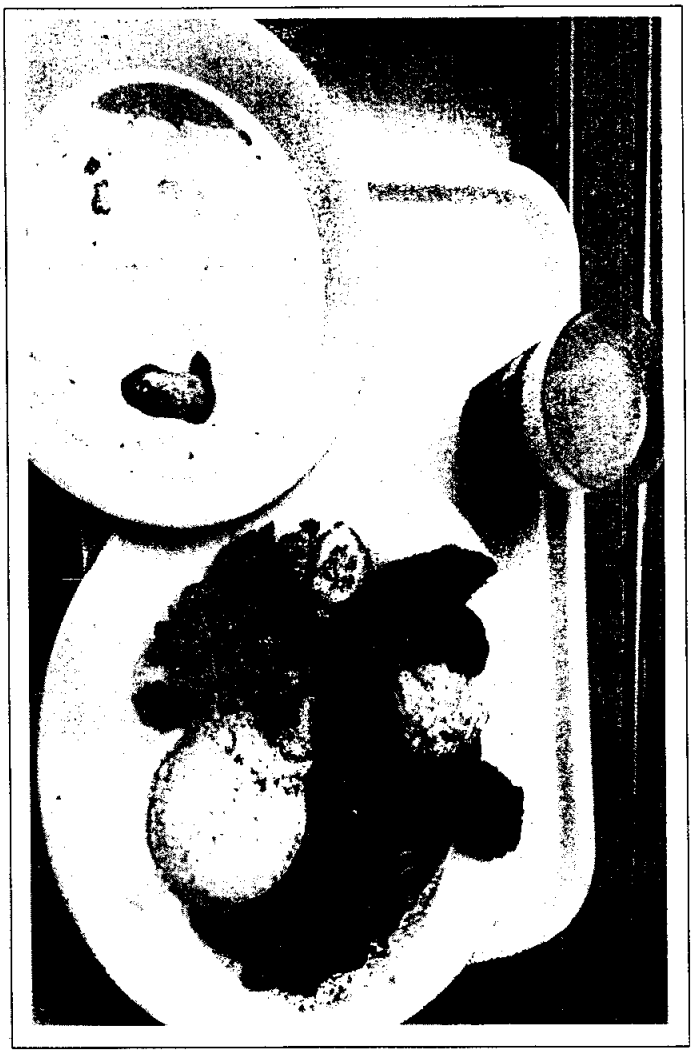
YOGURTH CON CEREAL

MANTEQUILLA - MERMELADA

NUTRIPREP

ALMUERZO



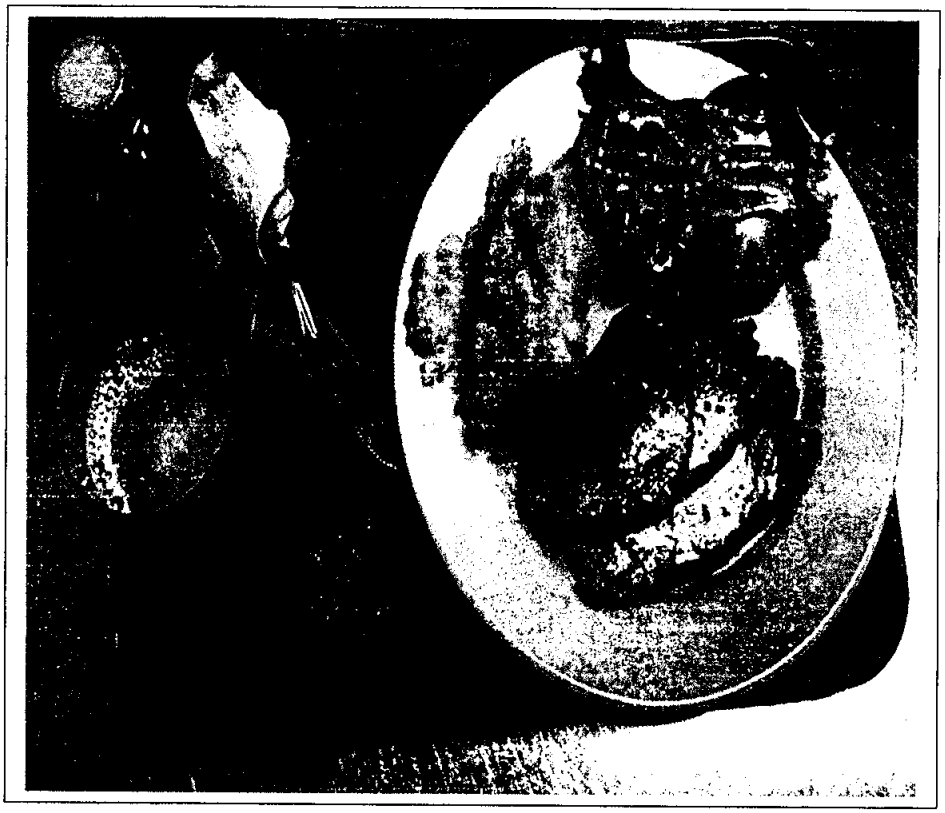


SOPA DE PASTA
ARROZ BLANCO
CHURRASCO
ENSALADA VERDE
FRIJOLADA
POSTRE-GELATINA
JUGO DE PIÑA

SOPA DE PASTA
ARROZ BLANCO
ALITAS APANADAS
ENSALADA VERDE
PAPA SALADA
POSTRE-GELATINA
JUGO DE PIÑA

Calle 40 A N° 4 B 18
nutriprepsas@gmail.com – almarera82@gmail.com 3155960865

CENA



CARNE DE CERDO EN SALSA

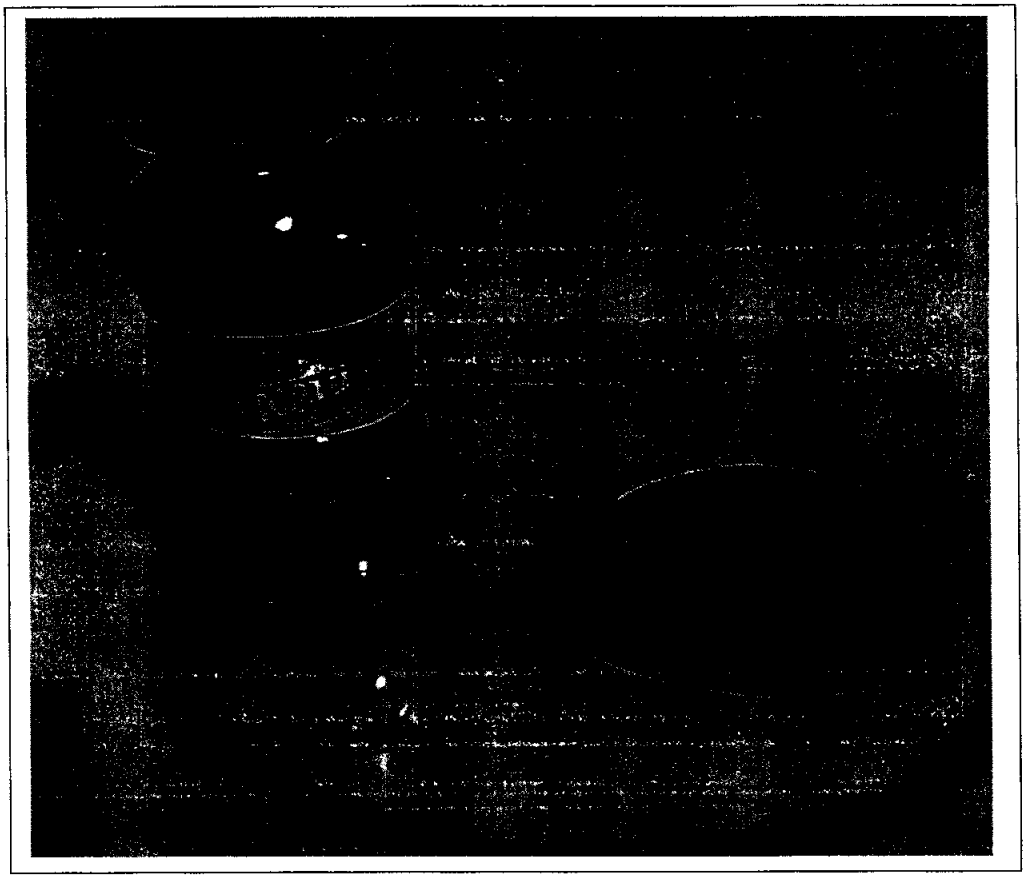
PURE DE PAPA

ENSALADA VERDE

FRUTA MANDARINA

JUGO MARACUMANGO

REFRIGERIOS



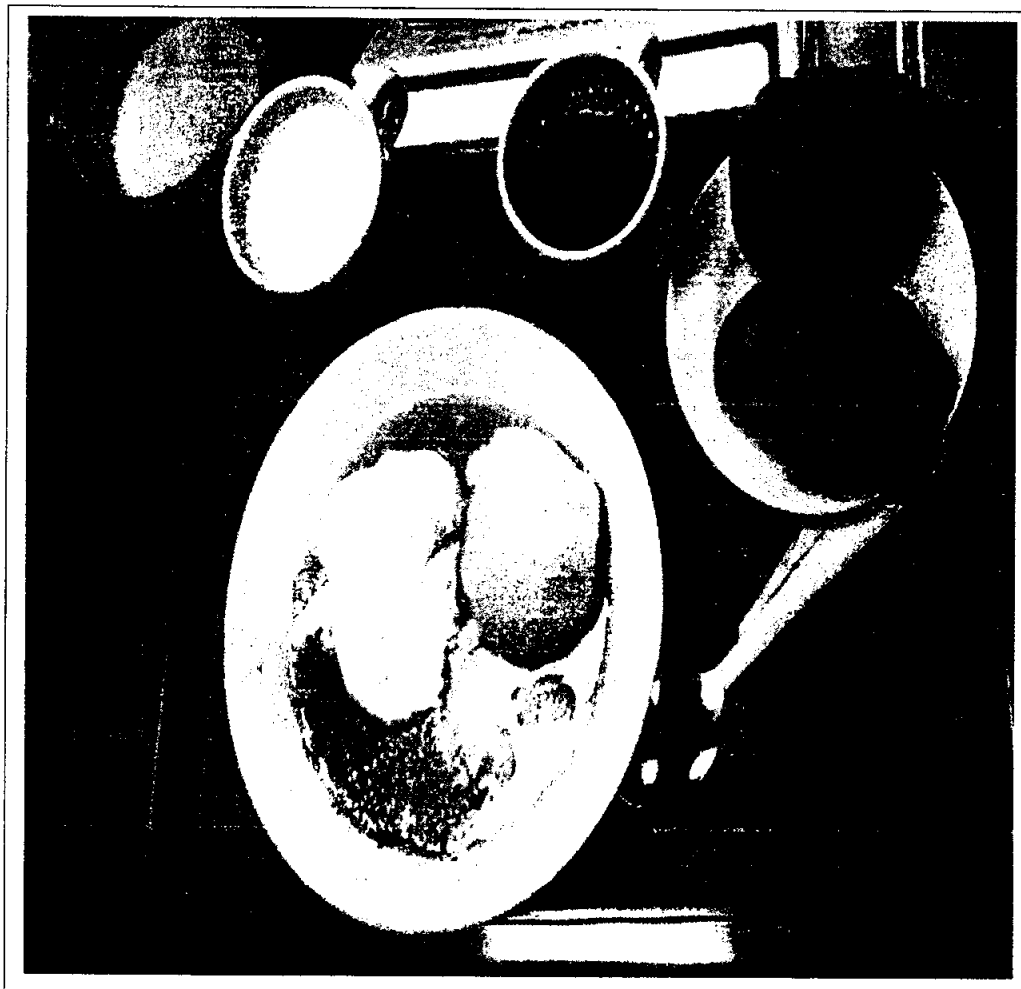
NATU MALTA

ALMOJABANA

INFORME DE MENUS

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LA SEMANA DEL 15 DE JUNIO 2026 AL 21 DE JUNIO 2026

DESAYUNO



CALDO DE PAPA CON HUEVO
PAN

FRUTA DURAZNO

CAFE NEGRO(TINTO)

CAFE ENLECHE

MANTEQUILLA - MERMELADA

ALMUERZO





SOPA DE ARROZ
ARROZ MIXTO
PATACON
ENSALADA DULCE
FRIJOLADA
POSTRE
JUGO DE MANGO

SOPA DE ARROZ
ARROZ BLANCO
PATACON
ENSALADA DULCE
PIERNA PERNIL AL HORNO
POSTRE
JUGO DE MANGO

CENA



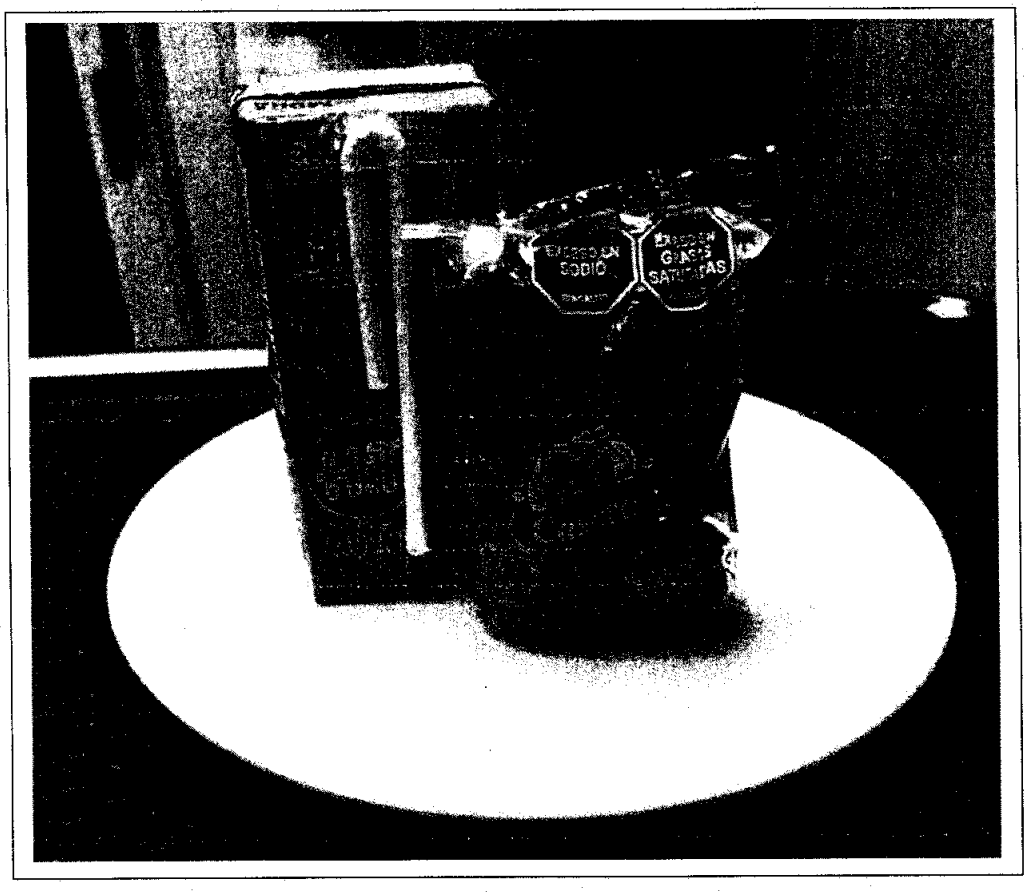
LASAÑA MIXTA

PORCION DE PAN BAGUETT

FRUTA PICADA

JUGO DE MARACUYA

REFRIGERIOS



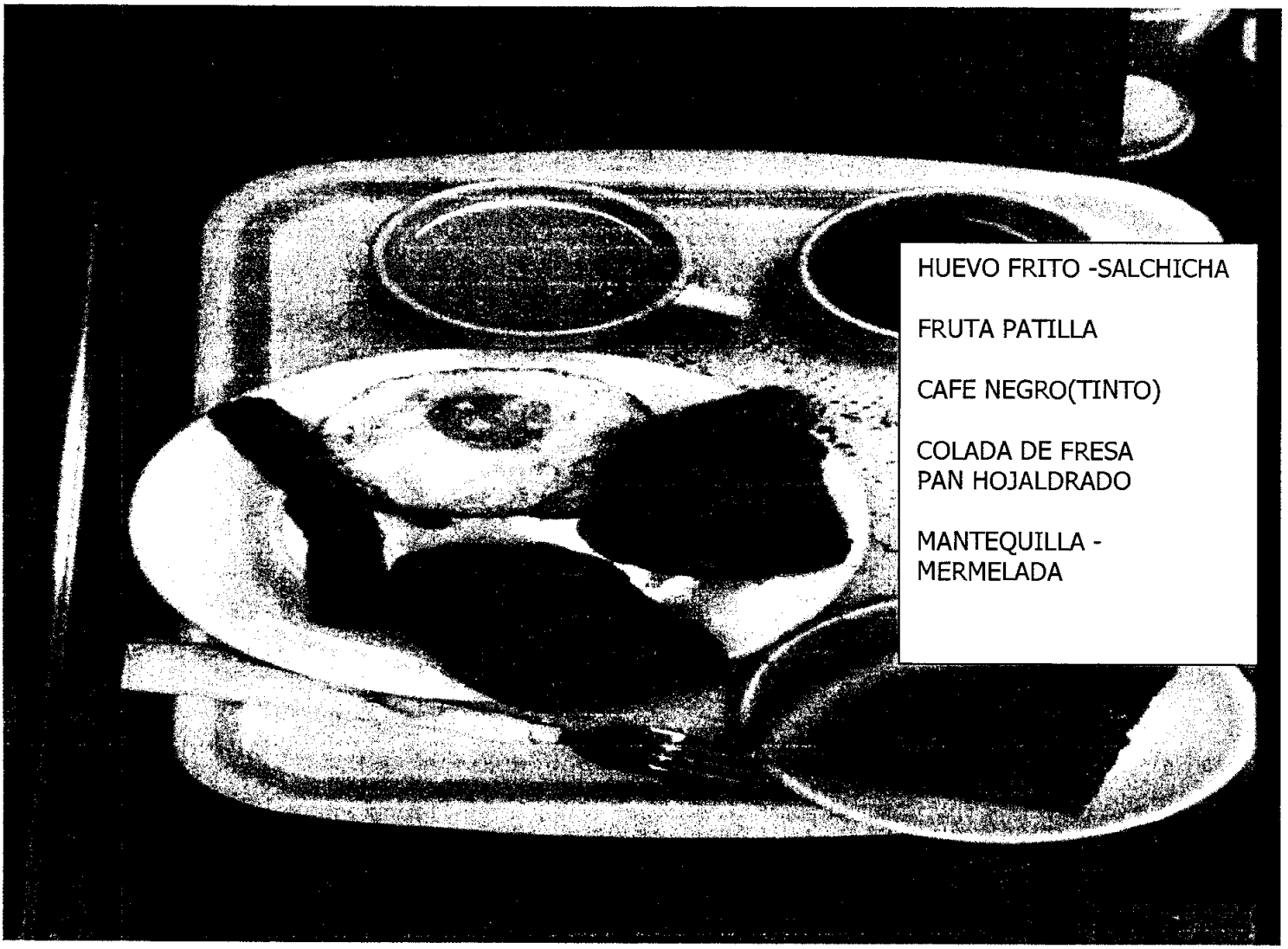
JUGO HIT

PAQUETE DE TROCIPOLLOS

INFORME DE MENUS

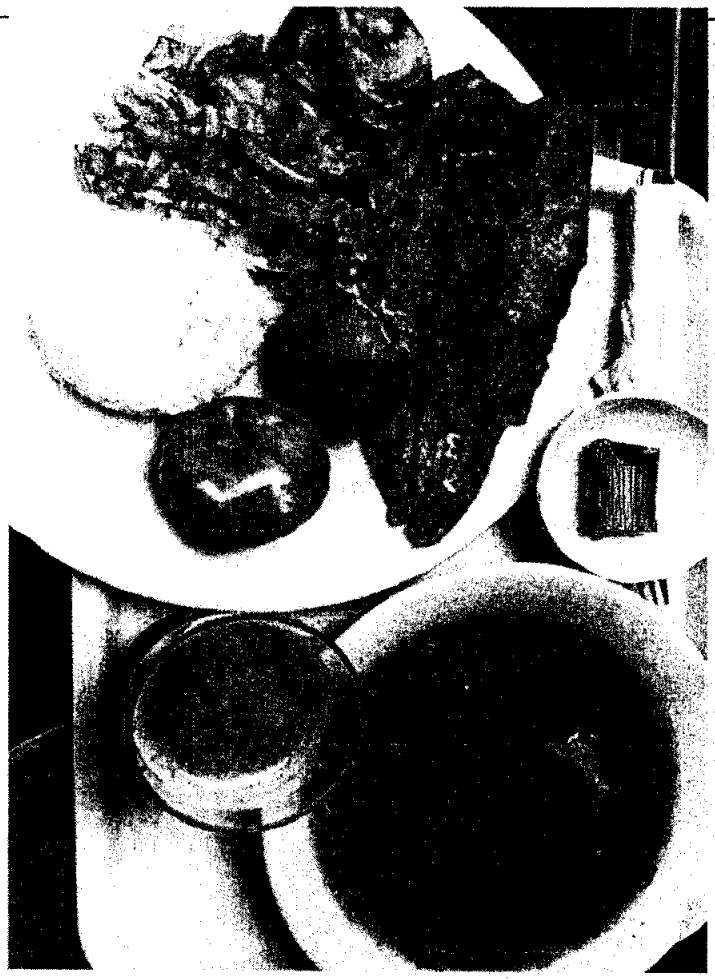
EVIDENCIA FOTOGRAFICAS DE LA SEMANA DEL 22 DE JUNIO 2026 AL 30 DE JUNIO 2026

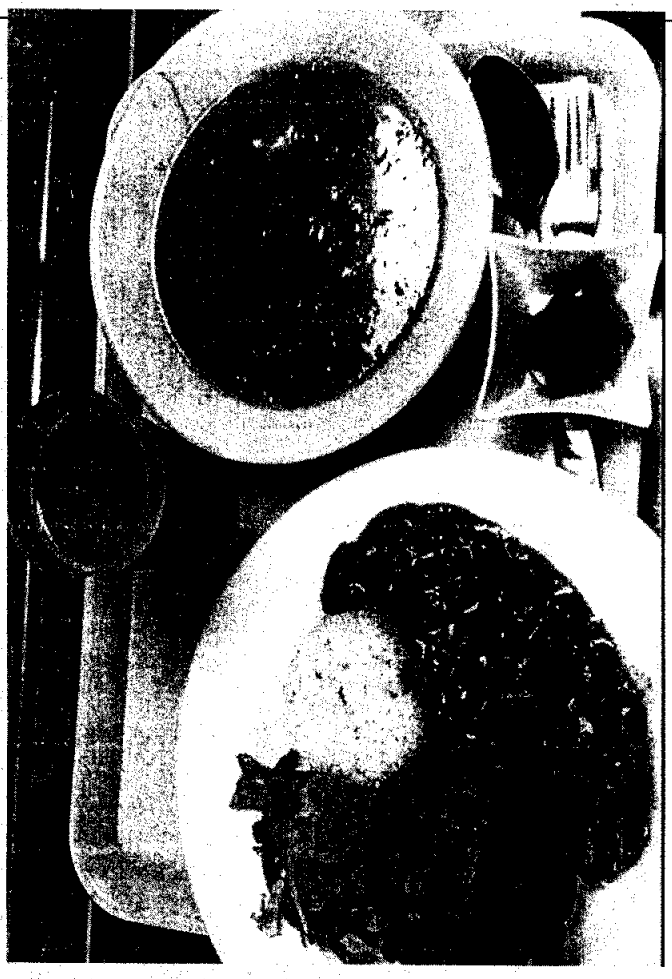
DESAYUNO



NUTRIPREP

ALMUERZO

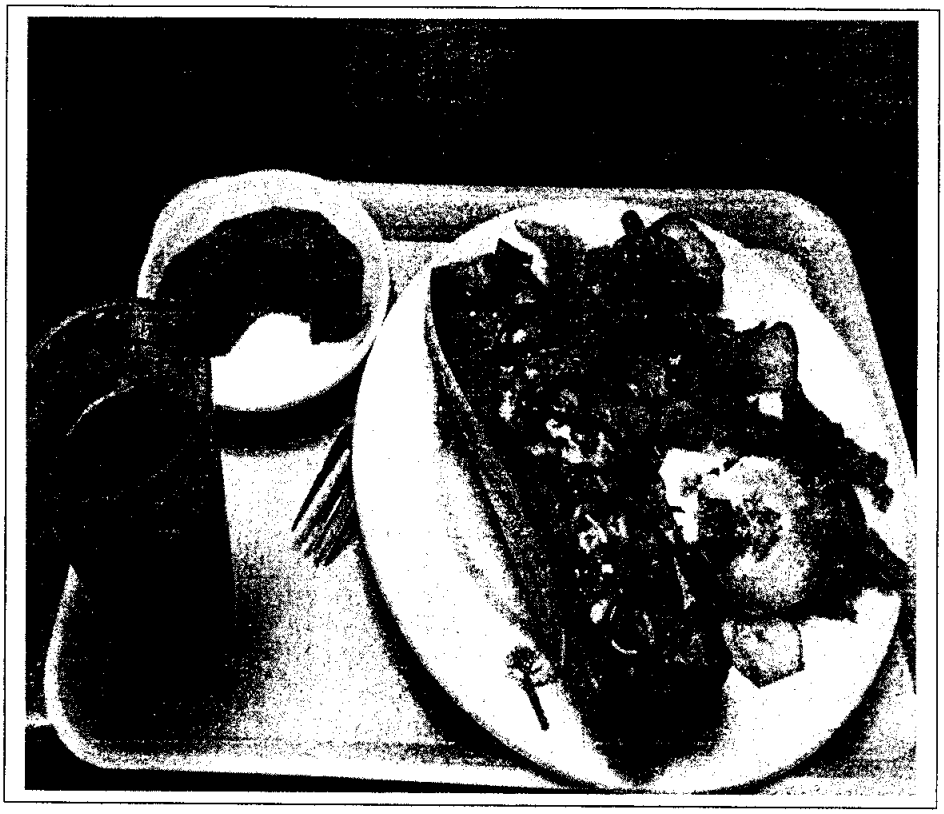




SOPA DE MUTE
ARROZ BLANCO
TRUCHA
PAPA SALADA
ENSALADA
POSTRE GELATINA
JUGO DE FRESA

SOPA DE ARROZ
ARROZ BLANCO
FRIJOL
ENSALADA
COSTILLA DE CERDO AL HORNO
POSTRE
JUGO DE FRESA

CENA



PERRO CALIENTE

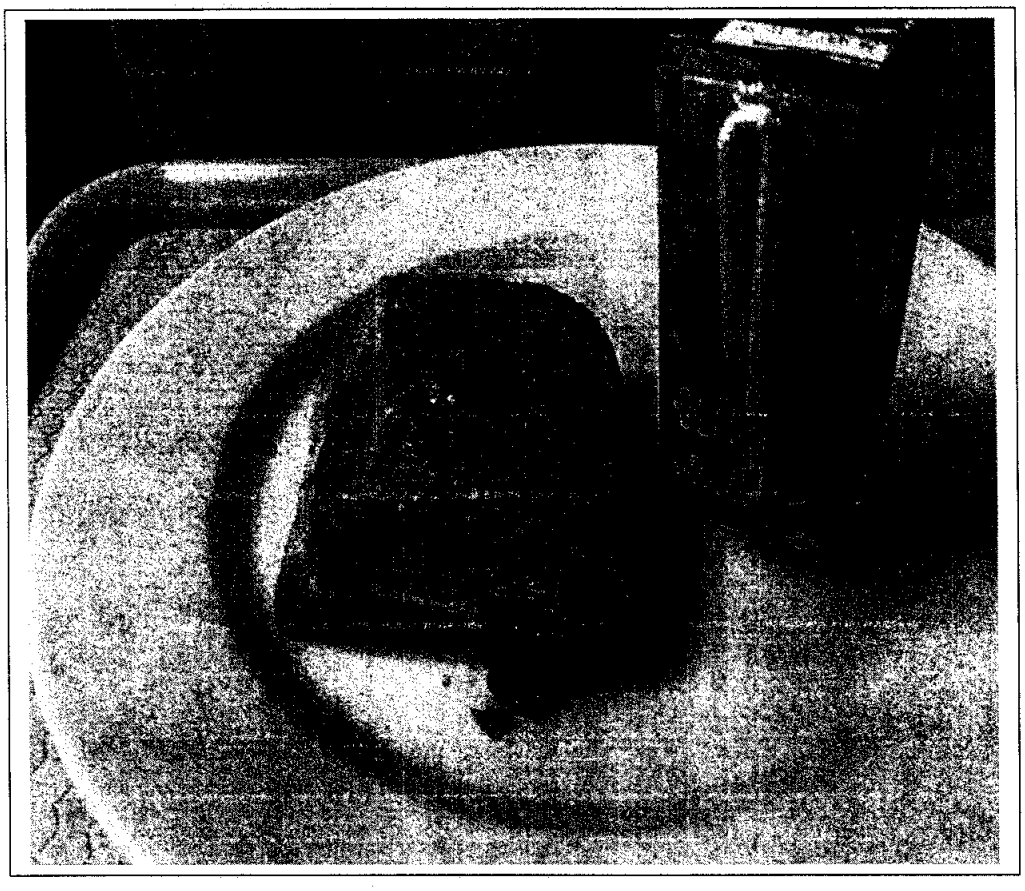
PAPA CHIP

ENSDALADA

FRUTA PICADA

JUGO DE MORA

REFRIGERIOS



JUGO HIT

HOJALDRE

Tunja, 30 de junio de 2026

Señores
Personal administrativo
E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja

Asunto: Informe de adherencia al servicio de alimentos Unión Temporal Unifood, desde el 1 al 30 de junio de 2026.

El siguiente informe tiene como finalidad exponer los resultados evidenciados por el área de nutrición clínica en el proceso de evaluación de adherencia del servicio de alimentos en el suministro de alimentación al personal en formación según convenios docencia/servicio y personal de planta según acuerdo sindical para la E.S.E hospital universitario San Rafael de Tunja.

Elaboró:

Nutricionista y Dietista
Universidad del Sinu

Diego Alexander Tiria Negrete
Nutricionista-Dietista,
E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja

Aprobó:

KELLY JOHANA MELO PORTILLO
NUTRICIONISTA - DIETISTA
TP: MND 98762
UNISINU

Kelly Johana Melo Portillo
Nutricionista-Dietista, Coordinadora
E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja
Seguimiento al Servicio de Alimentos Unión Temporal Nutriendo

1. Generalidades

Desde el 01 al 30 de junio de 2026, el área de nutrición clínica, realizó seguimiento a la prestación del servicio de alimentación Unión Temporal Unifood, quien suministra alimentación al personal en formación y de planta de la E.S.E Hospital universitario San Rafael de Tunja, en cumplimiento del contrato de Alimentación internos, CONTRATO DE SUMINISTRO N° 426 de 2026 UNION TEMPORAL UNIFOOD NIT 902.064.218-5, cuyo objetivo es "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL. Fecha de inicio: 12 de mayo de 2026, Fecha de terminación: 31 de octubre de 2026.

2. Actividades:

- Pruebas organolépticas de preparaciones ofrecidas por el servicio de alimentos en los 4 tiempos de comida, es decir: desayuno, almuerza, cena y refrigerio nocturno
- Evaluación del cumplimiento de minuta patrón de los internos, disponible en el manual de dietas versión 12.
- Cumplimiento del ciclo de menú

2.1. Resultados de pruebas organolépticas:

Se realizaron pruebas organolépticas como soporte a la certificación generada de la alimentación ofrecida a médicos internos y personal de planta. Dentro de esta prueba se evalúan aspectos como presentación, sabor, consistencia, textura y color con el fin de garantizar el suministro de alimentos sensorialmente agradables que permitan un mayor consumo de alimentos por parte de la población objetivo.

Para dichas pruebas se utilizó como base el formato **SMN-F-41,** en el cual se establece la **"Evaluación sensorial/liberación de alimentos del servicio de alimentación"**.

Para la evaluación sensorial se solicita una dieta completa en el tiempo de desayuno, almuerzo o cena, Luego se analiza las características organolépticas, la información queda

diligenciada en formato **SMN-F-41,** Además, se tiene en cuenta el gramaje de cada preparación y se compara con la minuta patrón, según manual de dietas vigente en almera.

En caso de encontrar algún hallazgo se hace retroalimentación y recomendaciones al chef del servicio de alimentos, con el fin de lograr adherencia a la minuta patrón y al ciclo de menú, satisfaciendo los requerimientos de la población objetivo, como el personal en formación médicos internos y personal de planta.

2.2. Evaluación de gramaje.

De las preparaciones evaluadas durante el mes de junio, se evidencia que se da cumplimiento a la minuta patrón creada para la alimentación de médicos internos. Para la evaluación del gramaje servido de las preparaciones se usó como base el formato codificado **SMN-F-41** en el que se dispone la **"Evaluación sensorial/liberación de alimentos del servicio de alimentación"**.

Las preparaciones evaluadas dan cumplimiento al gramaje establecido en la minuta patrón Para realizar el respectivo análisis de las porciones servidas, se anexa Tabla de la minuta patrón de la dieta de los internos y del personal de planta.

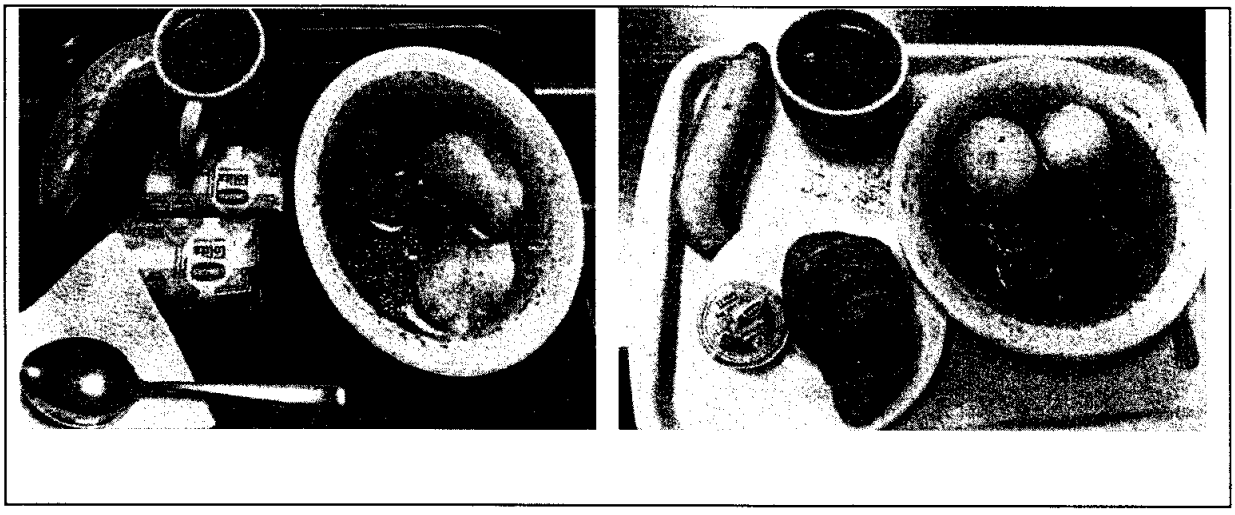
TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	MEDIDA CASERA	PORCIÓN SERVIDA g O cc
DESAYUNO	FRUTA	1 PORCION	90 - 110 gramos
	BEBIDA CON LECHE	1 POCILLO	220 - 240 cc
	PROTEICO	1 PORCION	80 - 90 gr

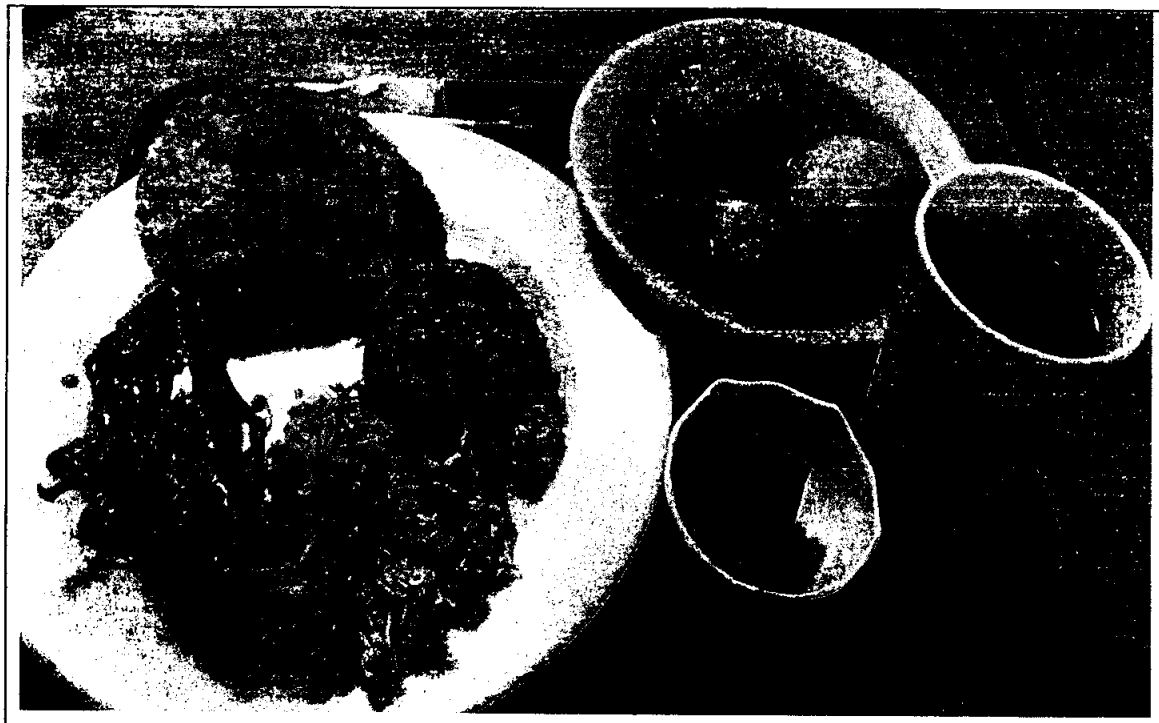
	ENERGETICO	1 PORCION	50 - 60 gr
	MERMELADA O MANTEQUILLA	1 PORCIÓN	5 - 10 g
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
ALMUERZO	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA DE VERDURAS	1 TAZA	240 - 260 cc
	ENERGETICO 1	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	1 PORCIÓN	150-160 gr
	ENERGÉTICO 2	1 PORCIÓN	70- 80 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 – 100 gramos
	POSTRE NATURAL DE PREPARACIÓN	1 PORCIÓN	30 - 40 gr
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
CENA	JUGO DE FRUTA	1 VASO	200 - 220 cc
	SOPA O CREMA NATURAL O FRUTA	1 TAZA	260 - 280 cc
	ENERGETICO	1 PORCIÓN	100 - 120 gr
	PROTEICO	DOBLE PORCIÓN	150 - 160 gr
	VERDURA COCIDA O ENSALADA	1 PORCIÓN	80 - 100 gramos
	GRASA - SAL - AZUCAR	DE PREPARACION	
REFRIGERIO NOCTURNO	BEBIDA DE FACIL TRANSPORTE	1 PORCIÓN	150 – 220 cc
	CEREAL	1 PORCIÓN	60 – 80 gr

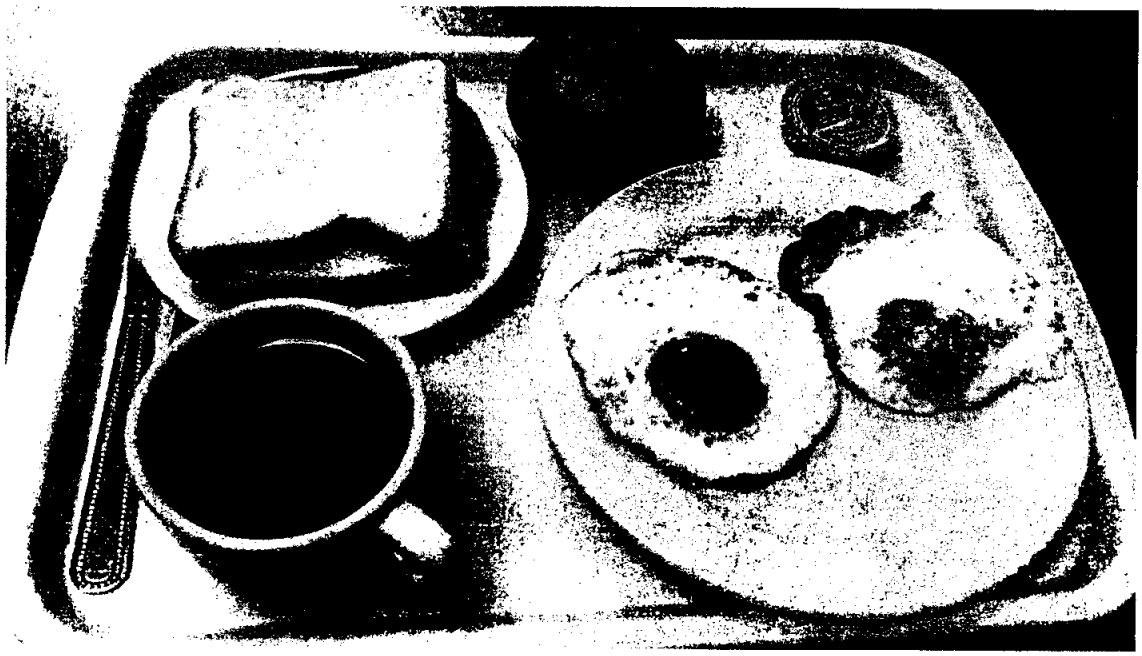
Imagen de preparaciones

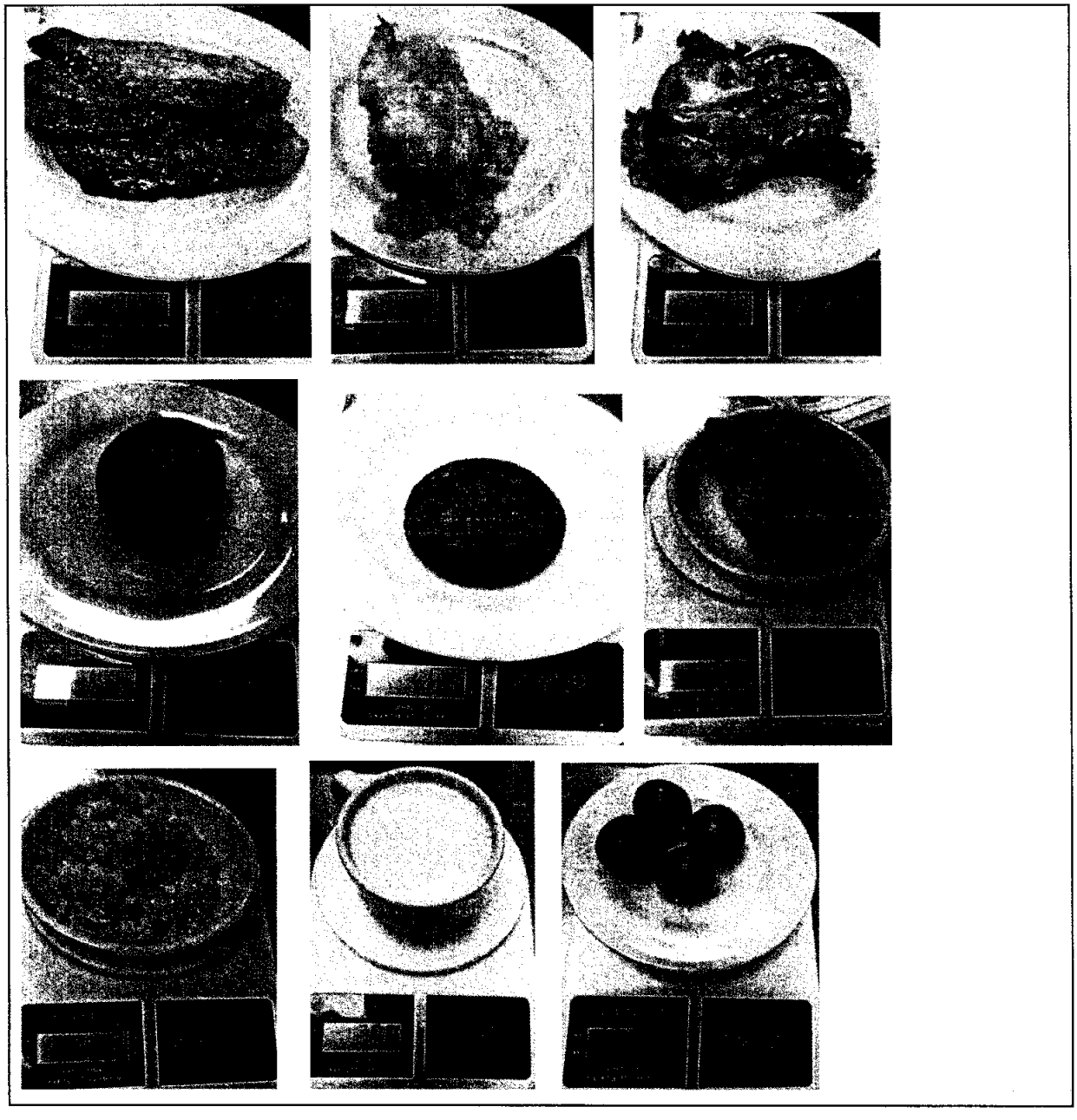
Preparaciones y Gramaje
Se evaluó, el gramaje de la proteína, carbohidratos, ensalada, Como se evidencia en las imágenes, cumple con los gramajes, según minuta patrón de internos. A continuación, algunos ejemplos

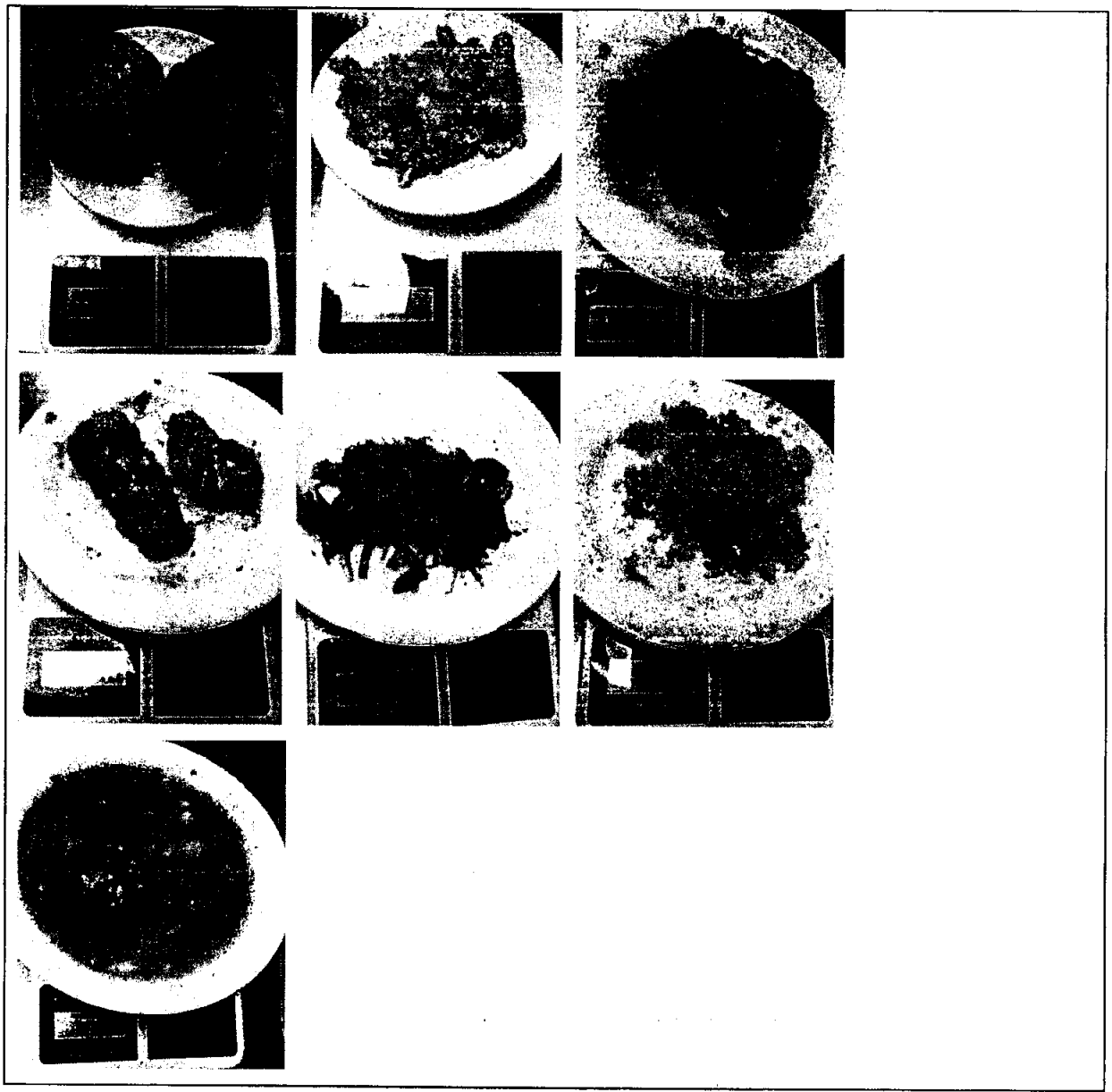

Crakenas
Crakenas











Las preparaciones evaluadas, cumplen con las especificaciones del ciclo de menú ofertado, también con el gramaje.

2.3. Cumplimiento del horario para entrega de alimentación.

Durante los días de seguimiento de la alimentación de los internos, se evidencia que hay cumplimiento de los horarios establecidos para la distribución de la alimentación, según manual de dietas, en los cuales se contempla los horarios (ver tabla) para la entrega de

desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno. Para el personal de planta es solo el almuerzo para los que están de turno.

TIEMPO DE ALIMENTACION A INTERNOS	HORA INICIO DISTRIBUCION	HORA FIN DISTRIBUCION
Desayuno	6:30 am	8:30 am
Almuerzo	12:00 m	2:30 pm
Cena + Refrigerio nocturno	6:00 pm	8:00 pm

2.4. Atención de solicitud de quejas, reclamos y recomendaciones.

El área encargada de este proceso es el área de interventoría, en conjunto con la administradora del servicio de alimentación que brinda alimentación a los internos, con el fin de continuar fortaleciendo y mejorando la variedad y el sabor de las preparaciones ofrecidas.

3. Recomendaciones generales.

- Se sugiere al contratista continuar enviando semanalmente el ciclo de menú establecido.
- Continuar diligenciando el formato "Residuos generados por no consumo de alimentos del personal médico interno y de planta", registrado por tiempo de comida, código del formato: SMN-F-43. Esta información debe ser entregada al líder ambiental.
- Desde el área de nutrición, continuamos fortaleciendo el seguimiento oportuno, con el fin de mejorar la calidad del servicio de alimentación brindado a los internos.

09 de julio 2026

CERTIFICADO

La suscrita, **LEIDY BOLENA CELY CASTRO** en calidad de Referente Docencia Servicio de la ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja, se permite certificar que:

La empresa **Unión Temporal UNIFOOD**, contratista encargada del suministro de alimentación al personal en formación, cumplió con la entrega de los servicios de alimentación correspondientes al periodo comprendido entre el **01 y el 30 de junio de 2026**, así:

- Total, de desayunos: 2016
- Total, de almuerzos: 2549
- Total, cenas: 1655
- Total, Refrigerios Normales: 1671

Se expide el presente certificado a solicitud de la parte interesada, para los fines que estime convenientes.

Atentamente,

LEIDY BOLENA CELY CASTRO
Referente Docencia Servicio
ESE Hospital Universitario San Rafael de Tunja

CERTIFICADO DE ADHERENCIA ISO 14001 DE 2015
SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL
MES DE JUNIO 2026

El presente informe se genera luego de realizar inspección documental y operacional de los requisitos contractuales solicitados, socializados y pactados en el contrato 426 de 2026, cuyo objetivo contractual es el SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIO DOCENCIA/SERVICIO PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL.

A continuación, se relacionan los requisitos exigidos y los documentos entregados por el contratista, al igual que la adherencia de cumplimiento contractual del mismo, cabe resaltar que para poder pasar la adherencia se debe cumplir con el 80% mínimo de calificación:

SERVICIOS O CONTRATISTAS	SEGUIMIENTO 2026			OBSERVACIONES SEGUIMIENTO SEGUNDO TRIMESTRE
	SOPORTE DE VERIFICACIÓN	[redacted]	% Cumplimiento JUNIO	
GESTION AMBIENTAL (GA)				
Unión Temporal UNIFOOD	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:** 1.Documento del Plan de Saneamiento Básico. 2. Concepto sanitario favorable de la planta emitido por la secretaria de salud.		**92,86%**	Presenta el certificado de control de plagas del mes de junio del 2026. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	RESGISTRO DE INSCRIPCIÓN DE GENERADOR DE ACU: 1. Informe de reporte de ACU de la vigencia anterior. presentado ante Corpoboyacá 2. Soporte de registro de inscripción de ACU ante Corpoboyacá. 3. Actas de disposición final del aceite de cocina usado, vigencia anterior.			No se reporta entrega de ACU al gestor en el mes de junio del 2026. **Vigente para el mes de junio de 2026.**

	RESIDUOS SOLIDOS: 1.RUT de la Empresa encargada de disponer los residuos biodegradables. 2. Licencia ambiental de la empresa para realizar la actividad de compostaje. 3. Actas de disposición final de los residuos biodegradables. 4. Planilla de descomide hospitalario.			Presenta el certificado de residuos orgánicos del mes de JUNIO del 2026. Presenta la planilla de descomide del mes de junio del 2026. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	5. Registros de RH1 mensuales en los que se incluyan residuos biodegradables, ordinarios, y recidables.			Presenta el formato rh1 de los residuos generados en la bodega y en la línea y el consolidado den Excel para el mes de junio del 2026. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	6. Registro fotográfico de las canecas debidamente rotuladas.			Presenta el registro fotográfico de las canecas utilizadas en el servicio. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	7. Registro fotográfico de la báscula empleada para pesaje de los residuos.			Presenta evidencia fotográfica de bascula empleada para el pesaje de residuos. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	8. Respuesta a informes de inspecciones.			El servicio presenta respuesta oportuna de los hallazgos encontrados en inspección ambiental realizada en el mes de junio del 2026. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	REPRESENTANTE GESTIÓN AMBIENTAL: 1. Curso de manejo de sustancias químicas. 2. Curso de manejo de residuos sólidos.			Presenta diplomas del representante de gestión ambiental en Curso de *Gestión y Manejo de Residuos Peligrosos y Biológicos Hospitalarios* y en *Curso Manipulación Segura de Sustancias Químicas.*

				Vigente para el mes de junio de 2026.
	SUSTANCIAS QUIMICAS: 1.Fichas de seguridad de la totalidad de sustancias químicas empleadas. 2. Diseño de etiquetas de los productos químicos reenvasados. 3. Evidencia fotográfica del lugar en donde se encuentra a la mano las fichas de seguridad de las sustancias químicas para los trabajadores. 4. Evidencia fotográfica del almacenamiento adecuado de sustancias químicas y el respectivo kit de derrames.			***Inventario de Sustancias Químicas:*** Cloro orgánico Jabón de loza Presenta las hojas de seguridad de las sustancias químicas utilizadas en la prestación del servicio. Presenta la evidencia del lugar en donde se encuentra a la mano las hojas de seguridad de las sustancias químicas para los trabajadores. Presenta la evidencia fotográfica del almacenamiento de las sustancias químicas y el respetivo kit de atención a derrames. Presenta las etiquetas de envase y reenvase para el cloro orgánico y el jabón líquido. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	TOMA DE CONCIENCIA: 1. Plan de capacitación. 2. Soportes de capacitación. 3. Informe de evaluación de eficacia semestral de la totalidad de los trabajadores.			El servicio participó activamente en la campaña Reciclatón 2.0 **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	VERTIMIENTOS: 1. Evidencia de limpieza de trampas de grasa en la institución y en la planta.			Falta el análisis de vertimientos para la vigencia 2026, debido a que el ultimo presentado tiene una validez hasta el mes de febrero del

	2. Evidencia de instalación de trampas de grasa en la planta y en los espacios suministrados por el hospital. 3. Análisis de vertimientos mediante laboratorio acreditado.	[redacted]		2026. Presenta el certificado de limpieza de trampas de grasa del mes de junio del 2026. Presenta cotización de análisis de vertimientos.
	PLASTICOS DE UN SOLO USO: 1. Evidencia e informe de los materiales utilizados para suministro de alimentación. 2. Ficha técnica de los plásticos usados.			Presenta informe de los materiales y utensilios utilizados para el suministro de alimentación. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	CONTROL DE TEMPERATURA DE NEVERAS Y CALIBRACIÓN DE LOS TERMOHIGRÓMETROS: 1.Registros mensuales de control de temperaturas de cada una de las neveras. 2. Calibración de los termohigrómetros y registros de validación de las neveras en caso de contar con termohigrómetro dentro.			Presentan las planillas de control de temperatura del mes de junio del 2026. **Vigente para el mes de junio de 2026.**
	ASEO DE ZONAS DE CARGUE Y DESCARGUE DE ALIMENTOS Y RESIDUOS: 1. Inclusión de las áreas en las planillas de limpieza y desinfección. 2. Registros y planillas de limpieza y desinfección.			Presenta las planillas de limpieza y desinfección del mes de junio del 2026. **Vigente para el mes de junio de 2026.**

En conclusión, se puede observar que para el mes de **JUNIO DE 2026** el contratista presenta adherencia de 92,86% al sistema de gestión ambiental. Queda pendiente para subsanar en el mes de julio del 2026:

- Análisis fisicoquímico de vertimientos mediante laboratorio acreditado de la planta.

NOTA: Se recuerda que para generar esta certificación el contratista debe contar mínimo con el 80% de adherencia. Por lo tanto, el contratista cumple con lo solicitado.

Atentamente,

ANDREA JULIANA DAZA GUERRERO
Profesional Universitario
Sistema de gestión ambiental
E.S.E Hospital Universitario San Rafael de Tunja

LA LÍDER DE SERVICIOS TERCERIZADOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA

CERTIFICA:

Que **UNIÓN TEMPORAL UNIFOOD** con NIT **902.064.218-5**, en ejecución de contrato de Suministro N° 426 de 2026 cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL EN FORMACIÓN SEGÚN CONVENIOS DOCENCIA/SERVICIO Y PERSONAL DE PLANTA SEGÚN ACUERDO SINDICAL" cumplió a satisfacción las obligaciones contractuales durante el período comprendido entre el 01 al 30 de junio de 2026, conforme a lo establecido en el Contrato N° 426 de 2026.

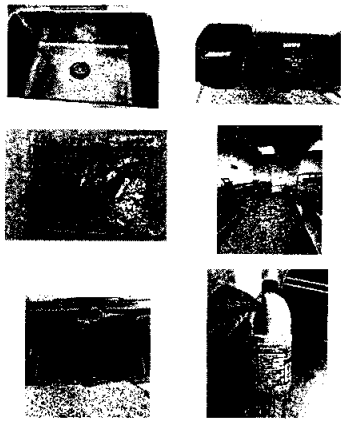
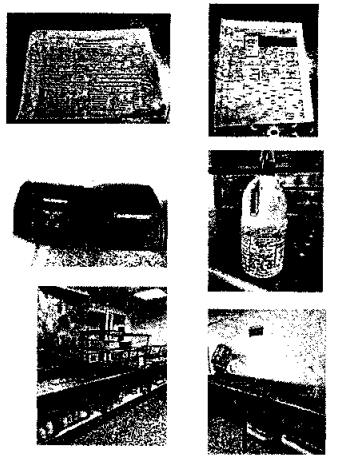
Por lo anterior, se aprueba el pago por valor **CIENTO DIECISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($ 116.479.500).** según factura No. **UF 2**, correspondiente al suministro de alimentación en la E.S.E. Hospital Universitario San Rafael de Tunja.

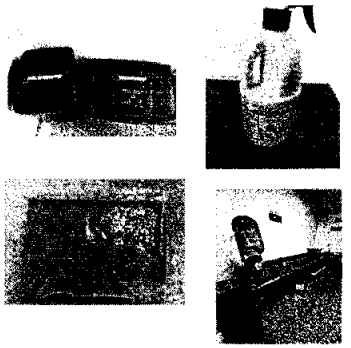
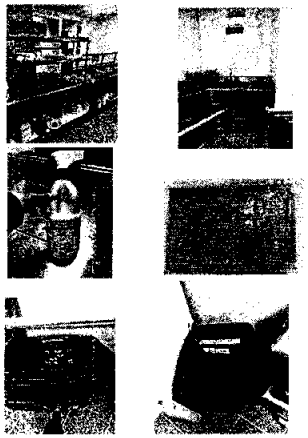
Se deja constancia de que se realizó la verificación de los soportes presentados por la empresa contratista en el informe de ejecución de actividades del periodo del 01 de junio al 30 de junio. Así mismo, el seguimiento adicional realizado durante el período desde el apoyo a la supervisión del contrato.

Tunja, julio de 2026.

MARIBEL CAMARGO CORREA
Líder de Servicios Tercerizados
Apoyo a la Supervisión - Contrato No. 426-2026

RONDAS DE SEGUIMIENTO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION UNIFOOD

Nº	LUGAR/SERVICIO	N° CONFORMIDAD	ACCION A REALIZAR	EVIDENCIA	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCION			FECHA DE SEGUIMIENTO			EFICACIA			
						DD	MM	AA	DD	MM	AA	SI	NO	%	NOMBRE RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO
1	**LINEA CALIENTE UNIFOOD**	10 de junio de 2026 se verifica ronda visual de verificacion a las 4:15 p.m **UNIFOOD:** Realizando la ronda en la línea caliente Unifood, se observó en el área de lavado rejilla fija destinada a prevenir taponamientos. Adicionalmente, las bitácoras de limpieza y desinfección fueron revisadas, encontrándose debidamente diligenciadas y actualizadas. **HALLAZGO** **EVIDENCIADO:** Se evidencio recipiente para residuos sin bolsa plástica interna. Etiqueta de identificación del frasco de cloro organico presenta deficiencias en su legibilidad, ya que la información se encuentra borrosa y dificulta su correcta identificación.	Disponer de bolsas plasticas para los recipientes de residuos, rotular adecudamente la etiqueta del frasco de cloro organico.		Servicio de alimentacion unifood	10	Junio	2026	10	junio	2026	x		100	LAURA VICTORIA LEGUIZAMO (Tecnico de apoyo administrativo area de tercerizados)
2	**LINEA CALIENTE UNIFOOD**	16 de junio de 2026 se verifica ronda visual de verificacion a las 4:30 p.m **UNIFOOD:** Se evidencia en la línea caliente de Unifood el adecuado cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección, con bitácoras actualizadas y diligenciadas correctamente. Se observa el frasco de cloro orgánico debidamente rotulado y etiquetado, línea caliente organizada y en óptimas condiciones de orden y limpieza."	**Ninguna** (no se dejan oportunidades de mejora)		Servicio de alimentacion unifood	16	junio	2026	16	junio	2026	x		100	LAURA VICTORIA LEGUIZAMO (Tecnico de apoyo administrativo area de tercerizados)

3	**LINEA CALIENTE UNIFOOD**	18 de junio de 2026 se verifica ronda visual de verificacion a las 4:30 p.m **UNIFOOD:** La línea caliente se encuentra visiblemente limpia y organizada, los recipientes para residuos cuentan con rótulos de limpieza y desinfección debidamente diligenciados con fecha del 18 de junio de 2026. Asimismo, el frasco de cloro orgánico se encuentra correctamente identificado y rotulado. **HALLAZGO EVIDENCIADO:** Se evidencia que el registro de limpieza y desinfección fue diligenciado de manera anticipada.	Diligenciar las bitácoras de limpieza y desinfección en tiempo real, una vez finalizados los procesos correspondientes de limpieza y desinfección.		Servicio de alimentacion unifood	18	junio	2026	18	junio	2026	x		100	LAURA VICTORIA LEGUIZAMO (Tecnico de apoyo administrativo area de tercerizados)
4	**LINEA CALIENTE UNIFOOD**	23 de junio de 2026 se verifica ronda visual de verificacion a las 4:30 p.m **UNIFOOD:** Se verifica la existencia de cloro orgánico debidamente identificado mediante rotulación adecuada. Igualmente, se constata que las bitácoras de limpieza y desinfección se encuentran actualizadas y correctamente diligenciadas, conforme a los procedimientos establecidos. **HALLAZGO EVIDENCIADO:** Se observa que el recipiente destinado para residuos orgánicos cuenta con una bolsa plástica que no se ajusta adecuadamente a sus dimensiones.	Realizar el reemplazo de las bolsas plásticas destinadas a la disposición de residuos.		Servicio de alimentacion unifood	23	junio	2026	23	junio	2026	x		100	LAURA VICTORIA LEGUIZAMO (Tecnico de apoyo administrativo area de tercerizados)

Reviso: **MARIBEL CAMARGO CORREA**
Líder servicios tercerizados

Proyecto: **LAURA VICTORIA LEGUIZAMO NIÑO**
Tecnico de Apoyo Administrativo

TURNDS DEL MES DE JUNID 2026																																		
N°	NDMBRE TRABAJADOR	DOCUMENTO	CARGO	DIAS LABORADDS																															
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	RAUL BALVIN MARÍN	79.982.441	CHEF	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C
2	MARIA ISABEL PARRA	40.047.646	AUX.COCINA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	D	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	D	C	C	C
3	KEVIN SANTIAGD BRAUSIN	1.000.728.01D	AUX.DIETAS	T	T	T	T	T	T	D	D	R	R	R	R	R	R	R	D	M	M	D	M	M	T	D	T	T	T	T	T	R	R
4	DIANA FERNANDA HERNADE2	33.379.S00	AUX.DIETAS	R	R	D	R	R	R	R	T	T	T	D	T	T	T	T	T	T	D	T	T	T	M	M	M	M	D	M	M	D	T
5	JULIAN OAVID PINTO REYE5	1.051.066.794	AUX.DIETAS	D	T	T	T	T	T	T	M	D	M	M	M	M	M	R	R	D	R	R	R	R	M	M	M	M	M	M	D	D	M
6	MARIA LUCILA SANABRIA GALINDO	1.049.610.946	AUX.DIETAS	M	M	M	D	M	M	M	M	M	M	M	M	M	D	T	D	T	T	T	T	T	T	T	T	D	T	T	T	T	M
7	TAMARA RINCON TOVAR	1.049.635.294	SERV GENERAL	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	D	C	C	C	C	C	C
8	ZANDRA MILENA GDMEZ BOLIVAR	1.05S.332.614	AUX.DIETAS	M	M	M	M	D	M	M	T	T	D	T	T	T	T	D	M	M	M	M	D	M	D	R	R	R	R	R	R	R	D
9	SAMIR JAVIER ARCHILA	1.007.381.363	CDNDUCTDR	M	M	M	M	M	M	D	D	T	T	T	T	D	M	M	M	M	M	M	C	D	T	T	T	T	T	D	M	D	M
10	FELIX CATALICID VARGAS	79.294.260	CDNDUCTDR	T	T	T	T	T	D	M	M	M	M	M	M	M	D	D	T	T	T	T	D	M	M	M	M	M	M	M	D	M	T
11	ERIKA JULIET SUAREZ CORREA	1.0D2.539.161	ADMINISTRADORA	C	C	C	C	C	C	D	D	C	C	C	C	C	D	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	D	C

TURNO COMPLETO 08:00 AM-04 PM	RAUL BALVIN
	MARIA ISABEL
	TAMARA RINCON

TURNO MAÑANA	05:00 AM- 1:00 PM

TURNO TARDE	12:30 M-08:30 PM

	DIA FESTIVD
	DIA DOMINICAL

Nomina detallada por concepto
UNION TEMPORAL UNIFOOD
Nomina: NOMINA JUNIO 2026

Datos empleados		Ingresos					Deducciones				
Identificación	No contrato	Sueldo	porte/Aux. de conec	cargo dominical o fe	Prima de servicios	Total Ingresos	Fondo de salud	Fondo de pensión	Total deducciones	Neto a Pagar	FIRMA
33379500	33379500	1.750.905,00	249.095,00	286.105,00	304.012,00	2.590.117,00	81.480,00	81.480,00	162.960,00	2.427.157,00	
40047646	40047646	1.750.905,00	249.095,00	286.105,00	307.985,00	2.594.090,00	81.480,00	81.480,00	162.960,00	2.431.130,00	
79294260	79294260	2.120.549,00	249.095,00		322.535,00	2.692.179,00	84.822,00	84.822,00	169.644,00	2.522.535,00	
79982441	79982441	2.990.115,00	249.095,00		440.892,00	3.680.102,00	119.605,00	119.605,00	239.210,00	3.440.892,00	
1000728010	1000728010	1.750.905,00	249.095,00	238.421,00	304.012,00	2.542.433,00	79.573,00	79.573,00	159.146,00	2.383.287,00	
1002539161	1002539161	2.120.549,00	249.095,00		322.535,00	2.692.179,00	84.822,00	84.822,00	169.644,00	2.522.535,00	
1007381363	1007381363	2.120.549,00	249.095,00		322.535,00	2.692.179,00	84.822,00	84.822,00	169.644,00	2.522.535,00	
1049610946	1049610946	1.750.905,00	249.095,00	286.105,00	375.462,00	2.661.567,00	81.480,00	81.480,00	162.960,00	2.498.607,00	
1049635294	1049635294	1.750.905,00	249.095,00	238.421,00	307.985,00	2.546.406,00	79.573,00	79.573,00	159.146,00	2.387.260,00	
1051066794	1051066794	1.750.905,00	249.095,00	238.421,00	304.012,00	2.542.433,00	79.573,00	79.573,00	159.146,00	2.383.287,00	
1055332614	1055332614	1.750.905,00	249.095,00	286.105,00	371.488,00	2.657.593,00	81.480,00	81.480,00	162.960,00	2.494.633,00	