DAGA
CATERING Y EVENTOS

Popayán, octubre 2026

SEÑORES
HOSPITAL SUSANA LOPEZ DE VALENCIA E. S. E
Popayán

**ASUNTO: PROPUESTA**

CORDIAL SALUDO.

En nuestra empresa **DAGA CATERING EVENTOS** ubicada en la ciudad de Popayán, nos sentimos muy complacidos de poder enseñar la propuesta para, presentar, ofrecer y servir todo tipo de eventos de servicios de Catering empresarial-social, decoración y eventos en general, así como actividades de apoyo a la educación y otras actividades de servicio de apoyo a las empresas.

Somos una empresa jurídicamente constituida y para nosotros es muy satisfactorio colaborar y brindar apoyo a sus eventos para que salgan de la mejor manera que es nuestro principal objetivo, por lo cual ponemos a su disposición toda nuestra entrega, compromiso y un excelente talento humano, cumpliendo con las exigencias de bioseguridad.

Usted podrá elegir los refrigerios, comidas, bebidas, pasa bocas o alimentos que desee de acuerdo a lo planteado en el portafolio.

Nos esmeramos a diario con un minucioso cuidado en el momento de ofrecer la comida para empresas, constantemente diseñamos diferentes menús de catering y combinaciones para que los productos ofrecidos sean de su agrado.

Jenny Daniela Garzón

**JENNY DANIELA GARZON DUQUE**
**Representante Legal**
**Nit: 901680263-5**

**GRACIAS POR PREFERIRNOS**

CATERING Y EVENTOS

## MISION

Ofrecer a nuestros clientes una amplia variedad de servicios gastronómicos, de decoración y organización de eventos en general, bajo excelentes estándares de calidad y con la mejor atención, con una planificación y organización adecuada, y trabajo en equipo, que responda a cualquier reto del consumidor y la competencia.

## VISIÓN

Ser la empresa de servicios de catering, decoración y organización de eventos en general, predilecta del segmento del mercado hacia donde estamos enfocados y ser reconocidos, tanto por la calidad de nuestros productos como el servicio de nuestros colaboradores

## OBJETIVO GENERAL

Prestar el servicio de catering a clientes que deseen realizar cualquier tipo de evento social y empresarial, generando confianza, calidad y comodidad al cliente con nuestra excelencia en el oficio.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Ser una empresa solida tanto económica como administrativamente
- Tener responsabilidad social
- Lograr el reconocimiento de nuestros clientes y proveedores.

## SERVICIOS QUE OFRECEMOS:

**Operador logístico y producción logística completa de acuerdo a lo solicitado, como:**

- Video Beam, Pantallas de proyección, Computador portátil con unidad de lectoescritura (interna y externa), Computadores con software compatible con office, Reproductores, Consolas, Sonido básico y/o profesional, Micrófonos de base, inalámbrico y cuello de ganso.
- Equipos y servicios tecnológicos que permitan la transmisión y la difusión de eventos en tiempo real como streaming, internet, comunicación satelital, televisión, sistema de amplificación y sonido,
- Estructuras, Techos y tramos estructurales, Sistema de iluminación.
- Producción de video, Manejo de cámaras.
- Lonas y Pendones con o sin soporte en la medida solicitada
- Papelería, folletos, agendas, lapiceros y suministros alusivos a cada evento con logo institucional.
- Suvenir, detalles, recordatorios, entre otras.
- Servicio de Catering para diferentes tipos de eventos:

CATERING Y EVENTOS

- ✓ Alquiler de lugar campestre
- ✓ Alquiler de salón social
- ✓ Carpas
- ✓ Tarimas de diferente tamaño de acuerdo al evento y lugar.
- ✓ Mesas tipo rimax en diferentes medidas, mesas decorativas, mesas rusticas campestres.
- ✓ Sillas rimax con y sin brazo, sillas Tiffany, silla taburete, sillas plegables
- ✓ Tablones
- ✓ Faldón, mantel y sobre mantel para cada ocasión en diferentes colores.
- ✓ Decoración variada de acuerdo a la actividad a realizar
- ✓ Menú de Refrigerios Gourmet y Comidas especiales:

**VALLUNOS:**

CHAMPUS

- Arepitas horneadas
- Almojábana
- Pandebono
- Empanadas de cambray
- Marraniras

- arepitas horneadas
- almojábana
- sevillana
- pandebono
- chocolisto
- empanadas de queso
- Café
- Jugo natural
- café o milo
- pandebonos
- almojábanas

- kumis
- aborrajado
- yogurt
- avena
- chocolisto o café
- candil (caspiroleta)
- jugo natural

- café
- kumis
- yogurt
- avena
- empanadas de cambray

**AMASIJOS:**

- Buñuelos rellenos de arequipe o queso
- kumis
- yogurt
- avena
- café

- arepitas horneadas
- almojábana
- caspiroleta
- pandebono

**TORTAS Y PASTELES:**

TORTA DE NARANJA, SALUDABLE, COCO Y ENVINADA

- yogurt
- kumis
- avena

CUPCAKE RED VELVET

- yogurt
- Kumis
- Avena

PASTEL DE POLLO

- jugo natural

CATERING Y EVENTOS

PAN HAWAIANO HOJALDRADO
- jugo natural

**VARIADOS:**

ALBONDIGAS DE CARNE Y AREPA
- café
- jugo natural

AREPITAS DE CHOCLO RELLENA CON QUESO
- café
- chocolisto
- jugo natural

AREPA RELLENA DE JAMON Y QUESO
- chocolisto
- café
- jugo natural

EMPANADAS DE CARNE
- chocolisto
- café
- jugo natural
- champús

QUESADILLAS DE POLLO O CARNE
- jugo natural

WRAP DE POLLO O CARNE
- jugo natural

**RAPIDOS- ESPECIALES:**

SANDWICH DE POLLO
- jugo natural

HAMBURGUESA
- jugo natural

EMPAREDADOS JAMON Y QUESO
- jugo natural
- chocolisto
- café
- yogurt
- kumis
- avena

CATERING Y EVENTOS

TAMAL DE PIPIAN
- jugo natural
- café

CUBANITOS
- jugo natural

**DELIFRUTAS:**
- yogurt griego, mermelada de fruta y granola
- guanabanazo
- ensalada de frutas
- salpicón
- picado de fruta

**DULCESITO:**
KUMIS O YOGURT
- alfore
- buñuelo
- brownie

**POSTRE:**
- arroz de leche

**PASABOCAS DULCES, SALADOS Y COMBOS**

- huevitos de codorniz con jamón
- chorizo coctelero en salsa de guarapo
- chorizo coctelero en salsa bbq
- muslos de pollo
- ojos de buey
- mini hamburguesas
- dip montadito
- canapés
- marranitas
- alfajores
- panna cotta de yogurt griego
- postre de limón o maracuyá
- cremoso de chocolate

DAGA
CATERING Y EVENTOS

## ALMUERZO EJECUTIVO

- sopa
- Proteína 150gr
- principio
- Ensalada
- Carbohidrato
- Bebida natural

## ALMUERZO ESPECIAL:

- Entrada
- proteínas de 250gr
- carbohidrato
- Ensalada
- Postre
- Jugo natural

**Nota: escoger con tres (3) días de anterioridad el producto deseado.**

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR UNITARIO |
|---|---|---|---|
| ARREGLOS FLORALES | Arreglo mediano mesa principal | und | $248.003 |
| | Arreglo floral tipo corona fúnebre | und | $385.727 |
| PAPELERÍA | Marcadores surtidos de varios colores | und | $9.581 |
| | Paquetes de cartulina en octavos | paquete | $9.581 |
| | Cartulina de colores pliego | und | $ 6.886 |
| | Silicona líquida | und | $ 13.772 |
| | Papel crepe pliego | und | $5.489 |
| | Papel foami pliego | und | $ 9.581 |
| | Papelillo pliego | und | $4.192 |
| | Papel sticker hoja carta paquete x 10 | x10 | $13.776 |
| | Paquete de bombas R 12 | x12 | $20.659 |
| | Temperas | und | $ 13.772 |
| | Pinceles | und | $6.886 |
| | Papel kraft pliego | und | $4.192 |
| | Papel bond pliego | 75 g | $6.886 |
| | Cinta delgada de papel por metro | x metro | $ 10.978 |
| | Cinta delgada de tela por metro | x metro | $3.493 |
| REFRIGERIOS | Pasabocas unidad | und | $4.92 |
| | Refrigerio básico: 1 elemento de consumo + bebida.<br><br>- Emparedado jamón y queso y Jugo en caja o natural<br>- Café y croissant<br>- Chocolaté y pandebono<br>- Aborrajado con jugo en cajita<br>-Arepa orneada con café o cocoa<br>-Cubanito con jugo en cajita | und | $ 9.980 |

CATERING Y EVENTOS

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Desayuno sencillo: 1 elemento de proteína, jugo natural, café o chocolate, 1 elemento de panadería y fruta | und | $41.417 |
| | Refrigerio especial: 1 elemento de consumo que incluya proteína + bebida<br><br>- Salpicón con helado<br>- Ensalada de frutas con yogurt<br>- Sándwich de pollo y Jugo Natural<br>- Café o chocolate y croissant con queso<br>- Pastel de carne y chocolate<br>- Empanada (2) y café<br>- Arepa jamón y queso y café<br>- Porción de pizza + gaseosa<br>- Ensalada de frutas con yogurt griego y granola | und | $31.736 |
| | Almuerzo sencillo: El cual incluirá: sopa, Principio, 150 gramos de proteína, arroz, ensalada y limonada. | und | $ 38.623 |
| | Almuerzo especial : El cual incluirá: entrada, Principio, 250 gramos de proteína, acompañante ensalada, jugo natural y postre | und | $61.976 |
| | Compartir: 2 unidades de panadería + café, chocolate o té | und | $5.988 |
| | Hidratación: botella de agua 250 ml marcada | und | $3.493 |
| | Mesa de café e hidratación: café negro 7 onzas+ aromática de frutas incluye azúcar, mezcladores, servilletas y desechables - biodegradables. | und | $ 4.890 |
| | Cup cake con cobertura pastillaje empacado individual | und | $9.581 |
| | Ancheta payanesa: incluye pastel media libra, paquete de carantantas, ají de maní frasco, variedad de dulces típicos, empacada. | und | $344.410 |
| | Kit saludable: fruta, bocadillo y botella de agua marcada | und | $ 6.886 |
| | Paquetes por 100 unidades de: snacks, confitería y dulces | und | $ 27.545 |
| **LOGÍSTICA, ALQUILER DE MOBILIARIO Y SONIDO** | Sillas sin brazos. Incluye trasporte, montaje y desmontaje de estas. Las sillas Deben estar limpias y en buen estado). | und | $ 3.493 |
| | SISTEMA DE SONIDO: con cabinas activas con amplificación para 500 personas, Consola digital o mezclador de sonido, 4 micrófonos cableados con soporte de piso, 4 micrófonos inalámbricos, extensiones de energía con multitomas y protectores de picos. Incluye trasporte, operador durante el evento, montaje y desmontaje, computador portátil para reproducción de sonido y pistas. | und | $1.653.187 |
| | Transporte urbano tipo grúa para cabina ida y regreso | und | $ 344.410 |
| | Alquiler de salón para 200 personas, incluye sonido y video beam , con red de internet dedicado de alta velocidad | und | $ 2.066.459 |
| | Alquiler de salón para 500 personas, incluye sonido y video beam , con red de internet dedicado de alta velocidad | und | $ 3.444.098 |
| | Alquiler de salón para 1500 personas, incluye sonido y video beam , con red de internet dedicado de alta velocidad | und | $9.643.474 |
| | Mesas plegables de 1 m x 2 mts: Incluye trasporte, montaje y desmontaje de estas. Las sillas Deben estar limpias y en buen estado). | und | $ 30.239 |
| | Alquiler pantalla LED, 25 paneles de 50 x 50 centímetros, con estructura metálica para soporte, medidas (2,50 x 2,50 metros), sistema de streaming en vivo para redes sociales con 3 cámaras PTZ, operador de cámaras, sonido y VTR, computador portátil, sistema de monitoreo y retorno de video | und | $ 8.265835 |
| | Tarima | und | $964.347 |
| | Carpas 12*6 Incluye trasporte, montaje y desmontaje de estas | und | $ 2.342.007 |

CATERING Y EVENTOS

| | | | |
|---|---|---|---|
| PERSONAL DE LOGÍSTICA | Meseros | und | $ 206.586 |
| | Personal de logística para apoyo a las actividades | und | $ 137.724 |
| | Personal de animación compuesto por recreacionista, globoflexia y pinturitas. | und | $ 1.653.187 |
| IMPRESOS Y OTROS | Placas en vidrio | und | $ 302.993 |
| | Manillas en papel impresas | und | $ 699 |
| | Camisetas estampadas | und | $ 41.317 |
| | Pañoletas estampadas | und | $30.339 |
| | Gorras marcadas | und | $ 24.850 |
| | Diplomas impresos en material opalina | und | $ 16.567 |
| | Placas en acrílico | und | $ 234.231 |
| PREMIOS Y DETALLES | Premiación: incentivos premio institucional | und | $ 1.102.091 |
| | Kit cajita feliz para niños: incluye regalo y dulcería | und | $ 41.417 |
| | Regalos niños 1 -10 años | und | $41.417 |
| | Regalos niñas 1-10 años | und | $ 41.417 |
| | Regalos para bebes 0-1 año | und | $ 41.017 |
| | Regalos para mujeres | und | $ 45.187 |
| | Regalos para hombres | und | $ 45.187 |

Jenny Daniela Garzón

**JENNY DANIELA GARZON DUQUE**
**Representante Legal**
**Nit: 901680263-5**

CATERING Y EVENTOS

**LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE DAGA CATERING EVENTOS S.A.S.**

**CERTIFICA QUE:**

El GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES actualmente se encuentra realizando actividades relacionadas con capacitación, educación sanitaria, higiene, Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos en las instalaciones de DAGA CATERING EVENTOS S.A.S. para la vigencia 2026.

El GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES, tiene a su cargo las siguientes actividades:

1. Diseño, estructuración y ejecución del Plan de Capacitación Continuo, dirigido al personal manipulador de alimentos, con una intensidad mínima de 10 horas anuales.

2. Formación y capacitación teórico-práctica en Educación Sanitaria, Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3. Evaluación y calificación del personal capacitado, dentro de las actividades relacionadas con la idoneidad para la manipulación de alimentos.

La presente certificación se expide a solicitud de la interesada para los fines que estime pertinentes.

A esta certificación se anexa el "CERTIFICADO -12026-1116724555"

Se firma en Popayán, a los dos (2) días del mes de octubre de 2026.

Atentamente,

Jenny Daniela Garzón

**JENNY DANIELA GARZON DUQUE**
**Representante Legal**
**Nit: 901680263-5**

CERTIFICADO-12026-1116724555

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

# PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

## OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

## ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

## METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-12026-1116724555

# PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

| OBJETIVO DE CAPACITACIÓN | INTENSIDAD HORARIA |
|---|---|
| **MODULO I - ENERO 2026** | |
| **Los Alimentos y los microorganismos:** Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, Identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos. | 1 hora |
| **Seguridad de los alimentos:** Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos. | 2 horas |
| **Buenas prácticas de manufactura:** Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos. | 1 hora |
| **MODULO II – JULIO 2026** | |
| **Marco legal de los alimentos:** Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia. | 1 hora |
| **Factores claves en la conservación de alimentos:** Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros. | 1 hora |
| **Prevención de la contaminación directa y cruzada:** Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos. | 1 hora |
| **Practicas higiénicas:** Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad. | 1 hora |
| **MODULO III – OCTUBRE 2026** | |
| **Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos:** Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación. | 1 hora |
| **Plan de Saneamiento:** Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable. | 1 hora |
| **TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013** | **10 HORAS** |

# ACTA DE LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS NUMERO 104 DE 2023, CELEBRADO ENTRE EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYAN EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO Y DAGA CATERING EVENTOS S.A.S

Entre los suscritos a saber **CESAR EDMUNDO SARRIA PORRAS,** mayor de edad y vecino de Popayán, identificado con la cédula de ciudadanía No. 76.314.758 expedida en Popayán, en calidad de Gerente y Representante legal del **HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSÉ DE POPAYÁN – E.S.E.**, del orden municipal, nombrado mediante Decreto Municipal No. 20201000001715 del 30 de marzo de 2020 y debidamente posesionado para el ejercicio del cargo según Acta del 1 de abril de 2020, entidad identificada ante la Administración de Impuestos Nacionales con NIT. 891.580.002-5, quien en adelante y para efectos de la presente acta de liquidación se denominará **EL HOSPITAL,** por una parte, y por la otra **JENNY DANIELA GARZON DUQUE**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.116.724.555 expedida en Trujillo – Valle del Cauca, actuando como Representante Legal de **DAGA CATERING EVENTOS S.A.S**, conforme al Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio del Cauca, entidad identificada ante la Administración de Impuestos Nacionales con el **NIT No. 901.680.263-5**, quien en adelante y para efectos de la presente acta de liquidación se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido liquidar por mutuo acuerdo el Contrato de Prestación de servicios No. 104 del 08 de Marzo de 2023, previo lo siguiente: **1)** Que el Hospital Universitario San José de Popayán Empresa Social del Estado tiene por objeto la prestación de servicios de salud de mediana y alta complejidad, entendido como un servicio público a cargo del Estado y como parte integral del Sistema General de Seguridad Social en Salud, acorde con lo consagrado en la Ley 100 de 1993, el Decreto Reglamentario Número 780 del 2016 y el Acuerdo Número 02 de 2004 expedido por el Concejo Municipal de Popayán. **2)** Que en materia contractual, debido a la naturaleza jurídica del Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E, este se rige por el derecho privado (numeral 6, artículo 195, Ley 100 de 1993), es decir que esta entidad cuenta con un régimen especial de contratación, y que en el desarrollo de esta actividad, se aplicarán los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política; además, estará sometido al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto para la contratación estatal (Artículo 13, Ley 1150 de 2007). **3)** Que, en virtud de lo anterior, mediante el Acuerdo Número 008 del 26 de mayo de 2020 se adoptó el Estatuto de Contratación del Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E., y mediante la Resolución Número 0189 del 12 de junio de 2020 se expidió el Manual Interno de Contratación del Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E, siendo esta la normatividad aplicable en la presente acta de liquidación, la cual se realiza bajo las siguientes

## CONSIDERACIONES:

### I.-DATOS DEL CONTRATO

**TIPO DE CONTRATO:** Prestación de servicios

**OBJETO:** PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA ORGANIZACION Y EJECUCION DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LAS CAMPAÑAS INSTITUCIONALES DEL PROCESO DE HUMANIZACION DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSÉ DE POPAYÁN EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO.

**VALOR TOTAL:** Para todos los efectos legales y fiscales el valor del presente contrato fue la suma de CIENTO SETENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($172.654.200) INCLUIDO IVA que se cargarán al presupuesto de la vigencia 2023, valor que se encuentra justificado en estudio de mercado determinado por cotizaciones anexas al proceso.

**FORMA DE PAGO:** El Hospital cancelará al contratista mediante actas parciales la prestación de los servicios dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de prestación de la factura correspondiente a la actividad o actividades realizadas en el mes. Lo anterior previo al recibido a satisfacción y cumplimiento de las obligaciones pactadas, lo cual constara en certificación suscrita por quien ejerza la Supervisión del Contrato. En forma previa a la autorización del pago, el

**ACTA DE LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS NUMERO 104 DE 2023, CELEBRADO ENTRE EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYAN EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO Y DAGA CATERING EVENTOS S.A.S**

contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como parafiscales (SENA, ICBF, Cajas de Compensación Familiar, etc.).

**TERMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO:** hasta el 10 de abril del 2023, contados a partir del perfeccionamiento y legalización del contrato.

**CONTROL Y VIGILANCIA:** La supervisión del contrato fue ejercida por la doctora LUCY XIMENA IBARRA HERNÁNDEZ Subgerente Administrativa y Financiera o quien haga sus veces, o quien el Gerente designe, quien desarrollará las actividades previstas en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, además de lo previsto y en la Resolución Número 0563 del 30 de diciembre de 2022.

**IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: CDP** No.162 del 07 de marzo del 2023 – **R.P** No. 519 del 08 de marzo de 2023.

**FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** 08 de marzo de 2023.

## II.-CUMPLIMIENTO Y EJECUCION DEL CONTRATO.

En la carpeta contractual reposan los reportes de ejecución del contrato suscritos por el supervisor con el siguiente detalle:

| ESTADO DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO | | | PAGOS EN EJECUCION DE CONTRATO | | |
|---|---|---|---|---|---|
| REPORTE No. | FECHA | VALOR | ORDEN DE PAGO | FECHA | VALOR |
| N/A | | | | | |
| TOTAL | | $0 | TOTAL | | $0 |

NOTA: al momento no se han registrado reportes ni pagos al contratista, por lo que se pretende dentro de la presente acta de liquidación, en el entendido de que estas son propicias para corregir, conciliar y trazar acuerdos.

Al realizar la debida trazabilidad de la ejecución del contrato, se identifican factores tales como:

1. Se identifica en el NIT de DAGA CATERING EVENTOS S.A.S un error en el digito de verificación, lo cual no alteró la prestación del servicio por parte del proveedor en cuestión siendo él mismo el encargado de cumplir con la logística de los eventos y actividades propuestas en el cronograma ya cumplidas a la fecha.
2. La propuesta presentada por el proveedor DAGA CATERING EVENTOS S.A.S no incluía el valor del IVA, motivo que se encuentra justificado por considerarse de una empresa con objeto de actividades dentro del marco del Catering y que por normativa legal vigente se encuentra excluida de IVA (ley 2010 de 2019) y gravado con el impuesto al consumo.
3. El contratista cumplió con todas las obligaciones contractuales ejecutando las actividades propuestas en el marco de las campañas institucionales del proceso de humanización.
4. En cumplimiento al objeto contratado y el servicio de catering prestado por el proveedor, genera factura No. DCES-2 donde grava el impuesto al consumo que corresponde al 8%, según lo señala el artículo 512-1 del estatuto tributario en su numeral tercero.
5. DAGA CATERING EVENTOS S.A.S, identificada ante la Administración de Impuestos Nacionales con el NIT No. 901.680.263-5, cumplió a satisfacción con las obligaciones contractuales establecidas en el contrato en mención y por lo tanto una vez el Hospital

**ACTA DE LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS NUMERO 104 DE 2023, CELEBRADO ENTRE EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYAN EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO Y DAGA CATERING EVENTOS S.A.S**

Universitario San José de Popayán E.S.E realice el pago correspondiente las partes se declaran a **PAZ Y SALVO.**

## IV.-FUNDAMENTO LEGAL

El Estatuto de Contratación del Hospital San José de Popayán E.S.E (Acuerdo Número 008 del 26 de mayo de 2020) define el periodo de liquidación de los contratos como "*la etapa en la cual las partes hacen una revisión total de las obligaciones ejecutadas, con el fin de que se pueden declarar a paz y salvo*".

El manual de contratación del Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E. (Resolución 0189 del 12 de junio de 2020) en su artículo 7.1, en cuanto a la preparación de las actas de liquidación,

Establece que "*La Elaboración del acta de liquidación de los contratos estará a cargo del supervisor o interventor respectivo. Es responsabilidad del supervisor o interventor citar al contratista para efectos de agotar la liquidación de mutuo acuerdo, citación que debe indicar lugar, fecha y hora para la realización de la respectiva reunión, de todo de lo cual se levantará acta indistintamente que asista o no el contratista y se logre o no un acuerdo*".

Que el Estatuto de Contratación del Hospital San José de Popayán E.S.E. en su artículo 32 establece que uno de los términos para llevar a cabo la liquidación del contrato por mutuo acuerdo, será el fijado en el mismo. Así las cosas, tenemos que en el contrato No. 104 de 2023, en su cláusula decima primera, se estipuló:

> *(...)* ***"DECIMA PRIMERA: LIQUIDACION DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS:*** Conforme lo establecido en el Artículos 32 del Acuerdo número 008 del 26 de mayo de 2020 Estatuto de Contratación: "Generalmente la liquidación de los contratos se hará de mutuo acuerdo por las partes. El término para liquidar un contrato es el fijado en el mismo. Si este término no se completó, podrá hacerse dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del plazo de ejecución del contrato o en cualquier tiempo siempre que las partes consientan en ello.

Teniendo en cuenta que el plazo de ejecución del contrato era hasta el 10 de abril del 2023, contados a partir del perfeccionamiento y legalización del contrato; así las cosas, se puede establecer que las partes actualmente se encuentran dentro del término legal para realizar la liquidación del contrato No. 104 de 2023, por mutuo acuerdo.

## V. BALANCE GENERAL

Se puede establecer el siguiente balance general del contrato No. 104 de 2023:

| | | |
|---|---|---|
| VALOR TOTAL DEL CONTRATO | | **$172.654.200** |
| VALOR CANCELADO CON CARGO AL CONTRATO | **$0** | |
| SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA | **$172.654.200** | |
| SALDO A LIBERAR EN FAVOR DEL H.U.S.J DE POPAYÁN E.S.E | **$0** | |

**ACTA DE LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS NUMERO 104 DE 2023, CELEBRADO ENTRE EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYAN EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO Y DAGA CATERING EVENTOS S.A.S**

| | | |
|---|---|---|
| VALOR TOTAL DEL CONTRATO | | $172.654.200 |
| SUMAS IGUALES | $172.654.200 | $172.654.200 |

Con base en lo antes expuesto las partes,

ACUERDAN:

**PRIMERO.** Liquidar por mutuo acuerdo el Contrato de Prestación de servicios No. 104 del 08 de marzo de 2023, suscrito entre el **HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYAN E.S.E** y **DAGA CATERING EVENTOS S.A.S.**, entidad identificada ante la Administración de Impuestos Nacionales con el **NIT No. 901.680.263.5.**

**SEGUNDO.** - Establecer como saldo a favor de **DAGA CATERING EVENTOS S.A.S,** entidad identificada ante la Administración de Impuestos Nacionales con el **NIT No. 901.680.263.5,** la suma de **CIENTO SETENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($172.654.200) INCLUIDO IVA**

**TERCERO.** - Establecer como saldo a liberar en favor del **HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYÁN E.S.E.** la suma de **CERO PESOS M/CTE ($0.oo).**

**CUARTO.** - Establecer que, **DAGA CATERING EVENTOS S.A.S,** entidad identificada ante la Administración de Impuestos Nacionales con el **NIT No. 901.680.263.5** y, el **HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYÁN E.S.E.,** cumplieron a satisfacción con las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de prestación de servicios, y, por lo tanto, una vez el Hospital Universitario San José de Popayán E.S.E. realice el pago del saldo a favor del contratista, las partes se declaran a **PAZ Y SALVO** por todo concepto, en consecuencia, renuncian a presentar cualquier reclamación, pues manifiestan no haber sufrido ningún perjuicio.

**QUINTO.** Remitir copia de la presente acta de liquidación a la oficina de presupuesto del **HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN JOSE DE POPAYÁN E.S.E.**

Para constancia se firma a los 23 JUN 2023.

POR EL HOSPITAL

**CESAR EDMUNDO SARRIA PORRAS**
Gerente HUSJ / ESE

EL CONTRATISTA

Jenny Daniela Garzón

**JENNY DANIELA GARZON DUQUE**
C.C. No. 1.116.724.555 de Trujillo
Representante Legal DAGA CATERING EVENTOS S.A.S

**CLAUDIA XIMENA CHÁVEZ SANDOVAL**
Subgerente Administrativa y Financiera H.U. S.J – E.S.E. ( E)
Supervisora

*Proyectó: Paola Andrea Vega Arias –Enfermera especializada Gr I*
*Revisó – Aprobó: Norbey Iván Ortiz Lara - Jefe de la Oficina Asesora Jurídica.*
*Aprobó: Claudia Ximena Chávez Sandoval– Subgerente Administrativa y Financiera (e) - Supervisora del Contrato No. 104 de 2023*
*Copia: Contratista – Supervisor – Aseguradora – Oficina de Presupuesto.*
*Archivado: según TRD*
*Anexos: N/A*

DAGA

CATERING Y EVENTOS

DECLARACION JURAMENTADA DE INEXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES Y/O CONFLICTO DE INTERES.

DAGA CATERING EVENTOS S.A.S

DECLARACION.

Yo **JENNY DANIELA GARZÓN DUQUE**, identificada con la cedula **No 1.116.724.555** expedida en Trujillo valle, actuando en nombre de representante legal de la empresa **DAGA CATERING EVENTOS S.A.S. NIT: 901.680.263-5** debidamente registrada en la cámara y comercio del cauca manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso en ninguna causal de INHABILIDAD o de INCOMPATIBILIDAD Y/O CONFLICTO DE INTERES previstas a la constitución nacional, en la ley 80 de 1993, estatutos general de la contratación pública, el artículo 8 de la ley 1150 de 2007, 1474 de 2011 estatuto anticorrupción, ley 1952del 2019 código general disciplinario y en las demás normas legales y en los reglamentos internos del hospital Susana López de valencia E.S.E., para suscribir contratos con entidades estatales.

Expedido a los veintiocho (28) días del mes de septiembre del 2026.

Jenny Daniela Garzón

JENNY DANIELA GARZON DUQUE
Representante Legal
Cc:1.116.724.555 de Trujillo valle