SUMISERVI S.A.S.

SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

NIT. 900.180.262 - 5

No Somos Grandes Contribuyentes - No somos Autorretenedores
Responsable del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos retenedores del Impuesto sobre las ventas - IVA

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764103193777 que habilita desde FVE 1001 hasta FVE 5000. Vence 2027-12-16

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

No. FVE 1268

CLIENTE	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA		
NIT	891800982 3	**DIRECCIÓN**	KM 1 VIA SORACA
TELÉFONO	7428144	**CIUDAD**	Tunja

FECHA FACTURA
15 / jul. / 2026
VENCIMIENTO
15 / jul. / 2026

Item	Referencia	Descripción	Unid. Med.	% IVA	% CON	Cant.	Valor Unitario	Total
1	4140150101	Suministro de alimentación a usuarios hospitalizados del mes de Junio de 2026, según contrato de Suministros No. 016 de 2026.	Und.	0%	0%	1	114.121.954	114.121.954

Total líneas o ítems: 1

Valor en Letras CIENTO CATORCE MILLONES CIENTO VEINTIUN MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE

SUBTOTAL	114.121.954
DESCUENTO	0
IMPUESTO I.V.A.	0
IMPUESTO AL CONSUMO	0
TOTAL DE LA FACTURA	**114.121.954**

Esta factura Electronica de venta se asimila a todos sus efectos a un titulo valor negociable (Art. 772, 773 y 774 del Codigo de Comercio y Art.1 del decreto 1154 de 2020).

Acepto que he recibido los bienes y servicios descritos en la presente factura y acepto la presente factura y las obligaciones contenidas en ella.

Fecha y Hora de Generación: 15/07/2026 10:14:28

Medios de Pago: Acuerdo mutuo

Actividades Económicas: 5629 - 5619 - 8129 - 9601

Recibido:

Calle 12 No. 35 - 38 Interior 118 - Duitama, Boyacá
E-mail: administracion@sumiservi.com.co / sumiservi.sas@hotmail.com
Tel: (8) 7 65 12 48 Cel: 320 466 2208

SUMISERVI S.A.S.
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.
Tecnología en Alimentos

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003

Yo, **BLANCA ESPERANZA CORREA BECERRA**, identificada con cédula de ciudadanía No 46.668.235 de Duitama y con Tarjeta Profesional No. 134801-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Fiscal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI SAS.**, identificada con NIT 900.130.262-5, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Duitama, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoria generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes realizados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de la presente certificación, por los conceptos de salud, pensiones, riesgos laborales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 1150 de 2007, Ley 1607 de 2012, Ley 1819 de 2016 y demás normas que los complementen, modifiquen o adicionen.

Nota: la entidad se encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y del ICBF, correspondiente a los trabajadores que devenguen, individualmente considerados, menos de 10 salarios mínimos legales mensuales vigentes, de conformidad con el art. 65 de la Ley 1819 de 2016, el cual adicionó el articulo 114-1 del estatuto Tributario.

Se expide esta certificación en la ciudad de Duitama, al quince (15) día del mes de julio de 2026.

BLANCA ESPERANZA CORREA BECERRA
Revisor Fiscal
T.P. No. 134801-T

SUMISERVI S.A.S.
SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY S.A.S.
Tecnología en Alimentos

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO COMPRAS ALIMENTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES LOCALES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA LOCAAS Y SIS ORGANIZACIONES

Yo, **BLANCA ESPERANZA CORREA BECERRA**, identificada con cédula de ciudadanía No 46.668.235 de Duitama y con Tarjeta Profesional No. 134801-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Fiscal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA - SUMISERVI SAS.**, identificada con NIT 900.130.262-5, debidamente inscrita en la Cámara de Comercio de Duitama, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoria generalmente aceptadas en Colombia, la información de las compras y proveedores inscritos en la secretaria de agricultura de Boyacá, certifico que la empresa viene efectuado la adquisición de alimentos comprados localmente a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones, productos tales como HUEVO, PAPA, VERDURAS Y LECHE EN POLVO Y LIQUIDA, en un porcentaje mínimo del 30%, de conformidad con el decreto 248 de 2021.

Se expide esta certificación en la ciudad de Duitama, a los quince (15) días del mes de julio de 2026.

BLANCA ESPERANZA CORREA BECERRA
Revisor Fiscal
T.P. No. 134801-T

SUMISERVI S.A.S.

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 9001 10262	5	SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	SUMISERVI SAS	CALLE 12 No. 35 - 33 INTERIOR 113	DUITAMA-BOYACA	7651243	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	482634864	9507493496	E	2026/07/15	2026/07/15	BANCO DAVIVIENDA		$66,029,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	Identificación	Nombre	Novedades	PENSION Codigo	PENSION Dias	PENSION IBC	PENSION Aporte	SALUD Codigo	SALUD Dias	SALUD IBC	SALUD Aporte	CCF Codigo	CCF Dias	CCF IBC	CCF Aporte	RIESGOS Codigo	RIESGOS Dias	RIESGOS IBC	RIESGOS Tarifa	RIESGOS Aporte	PARAFISCALES Dias	PARAFISCALES IBC	PARAFISCALES Aporte	PARAFISCALES Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: CENTRO INTEGRAL DE REHABILITACIÓN CRIB (12 Afiliados)						$19,609,336	$2,138,100			$19,609,336	$785,100			$20,087,941	$794,700			$19,609,336		$561,500		$0	$0		$5,279,400
Centro de Trabajo: CENTRO INTEGRAL DE REHABILITACIÓN CRIB (10 Afiliados)						$14,966,695	$2,395,200			$14,966,695	$599,300			$15,445,300	$608,900			$14,966,695		$359,500		$0	$0		$3,962,900
Ciudad: TUNJA Depto: BOYACA (10 Afiliados)						$14,966,695	$2,395,200			$14,966,695	$599,300			$15,445,300	$608,900			$14,966,695		$359,500		$0	$0		$3,962,900
1	CC 1077377936	DIAZ NYDIA	X	23030 1	30	$2,104,668	$336,800	EPS037	30	$2,104,668	$84,200	CCF 0	30	$2,104,668	$84,200	14-23	30	$2,104,668	2.436%	$51,300	30	$0	$0	SI	$516,500
2	CC 1083838775	FORERO ANA	X	23020 1	30	$1,980,114	$316,900	EPS017	30	$1,980,114	$79,300	CCF 0	30	$2,223,295	$89,000	14-23	30	$1,980,114	2.436%	$48,300	30	$0	$0	SI	$533,500
3	CC 1006035736	GONZALEZ YANIRA	X	23030 1	26	$1,746,660	$279,500	EPS041	26	$1,746,660	$69,900	CCF 0	26	$1,746,660	$69,900	14-23	26	$1,746,660	2.436%	$42,600	26	$0	$0	SI	$461,900
4	CC 1006035736	GONZALEZ YANIRA	X	23030 1	4	$233,454	$37,400	EPS041	4	$233,454	$9,400	CCF 0	4	$233,454	$9,400	14-23	4	$233,454	0.000%	$0	4	$0	$0	SI	$46,800
5	CC 1073709501	LEGUIZAMON LUZ	X	23030 1	30	$2,085,567	$333,700	EPS005	30	$2,085,567	$83,500	CCF 0	30	$2,085,567	$83,500	14-23	30	$2,085,567	2.436%	$50,900	30	$0	$0	SI	$551,600
6	CC 1049648653	LOPEZ YESICA	X	23030 1	1	$58,364	$9,400	EPS017	1	$58,364	$2,400	CCF 0	1	$84,064	$3,400	14-23	1	$58,364	2.436%	$1,500	1	$0	$0	SI	$15,700
7	CC 1049649525	NIÑO YENY	X	23030 1	30	$2,266,029	$362,600	EPS037	30	$2,266,029	$90,700	CCF 0	30	$2,266,029	$90,700	14-23	30	$2,266,029	2.436%	$55,300	30	$0	$0	SI	$599,300
8	CC 1049633516	OJEDA ANA	X	25-14	14	$935,872	$149,800	EPS041	14	$935,872	$37,500	CCF 0	14	$935,872	$37,500	14-23	14	$935,872	2.436%	$22,800	14	$0	$0	SI	$247,600
9	CC 1049617417	REGOZA MAYRA	X	23020 1	13	$902,579	$144,500	EPS041	13	$902,579	$36,200	CCF 0	13	$1,112,303	$44,500	14-23	13	$902,579	2.436%	$22,000	13	$0	$0	SI	$247,200
10	CC 1002330281	VARGAS YUDI	X	23030 1	30	$2,286,721	$365,900	EPS005	30	$2,286,721	$91,500	CCF 0	30	$2,286,721	$91,500	14-23	30	$2,286,721	2.436%	$55,800	30	$0	$0	SI	$604,700
11	CC 1066825611	VELANDIA ADRIANA	X X	23030 1	5	$366,667	$58,700	EPS017	5	$366,667	$14,700	CCF 0	5	$366,667	$14,700	14-23	5	$366,667	2.436%	$9,000	5	$0	$0	SI	$97,100
Centro de Trabajo: CENTRO INTEGRAL DE REHABILITACIÓN CRIB R4 (2 Afiliados)						$4,642,641	$742,900			$4,642,641	$185,800			$4,642,641	$185,800			$4,642,641		$202,000		$0	$0		$1,316,500
Ciudad: TUNJA Depto: BOYACA (2 Afiliados)						$4,642,641	$742,900			$4,642,641	$185,800			$4,642,641	$185,800			$4,642,641		$202,000		$0	$0		$1,316,500
12	CC 1052413940	HERRERA BRYANDON	X	23030 1	30	$2,169,886	$347,200	EPS017	30	$2,169,886	$86,800	CCF 0	30	$2,169,886	$86,800	14-23	30	$2,169,886	4.350%	$94,400	30	$0	$0	SI	$615,200
13	CC 1082396552	PEDRAZA JAIRO	X	23030 1	30	$2,472,755	$395,700	EPS005	30	$2,472,755	$99,000	CCF 0	30	$2,472,755	$99,000	14-23	30	$2,472,755	4.350%	$107,600	30	$0	$0	SI	$701,300
Total	**Afiliados(12)**					$19,609,336	$3,138,100			$19,609,336	$785,100			$20,087,941	$794,700			$19,609,336		$561,500		$0	$0		$5,279,400

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				12	$3,138,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$149,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	9	$2,526,900
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$461,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$561,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	12	$561,500
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$794,700
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	12	$794,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				12	$785,100
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	4	$183,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$174,900
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$153,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$274,000
TOTAL				12	$5,279,400

FECHA	15/07/2026				
CONTRATISTA:	SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY				
NUMERO DE CONTRATO:	CPS 02-2026	**FECHA DE INICIO DEL CONTRATO**	21/03/2026	**FECHA TERMINACION DE CONTRATO**	HASTA AGOTAR PRESUPUESTO
CDP N°	119 2 DE MARZO 2026		**RPN°**	128 DEL 16 DE MARZO DEL 2026	
MES DE ACTIVIDADES REPORTADAS	DEL 1 AL 30 DE JUNIO DE 2026	**PAGO N°:**	3	**NUMERO DE HORAS LABORADAS:**	N. A
VALOR POR PAGAR:	114.121.954				
OBJETO DEL CONTRATO:	Suministro de alimentos a los usuarios hospitalizados de la empresa social del estado centro de Rehabilitación Integral de Boyacá				
REPORTE DEL CONTRATISTA					

	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS (NOMBRE Y UBICACIÓN)
1.	El Contratista se obliga a suministrar la alimentación a los usuarios que se encuentran hospitalizados en la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá, por el sistema de precio fijo por ración, entendiéndose por comida: (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde, comida), con los parámetros nutricionales, organolépticos, de oportunidad y de calidad definidos en las especificaciones técnicas acorde con la formulación médica y de nutrición acordada y avalada por la supervisión del presente contrato en forma ininterrumpida durante los días lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo de acuerdo con las minutas definidas por la entidad. Para cada una de las dietas: Dieta normal paciente adulto y/o vegana, Dieta hiperproteica hipercalórica, Dieta hipoglúcida y demás dietas que se requieran según lo solicitado por el profesional de nutrición de la Entidad.	Se realiza el despacho de la alimentación, según el ciclo de menús, desde el centro de producción, hasta el punto de suministro servicio de alimentación CRIB. Se verifica cantidad y calidad solicitada, Se suministra las dietas según solicitud a cada una de las unidades teniendo en cuenta cantidad de usuario y las observaciones de dietas aprobadas por el profesional de nutrición de la entidad. Se cumple con las características organolépticas y de inocuidad de las preparaciones suministradas.	Evidencia: ANEXO N°1 1. Ciclo de menús aprobado por la entidad 2. Minuta patrón establecidas y aprobadas en el contrato. 3. Consolidado de dietas suministradas según tiempo de comidas durante el mes de junio 4. Evidencia fotográfica de las preparaciones suministradas en el mes de junio 5. Listas de cheque de prueba organoléptica y temperatura de alimentos

FECHA DE RADICADO: 15-07-2026
HORA: 7:00 a
CONSECUTIVO DE RADICADO: 2026 E 2195
QUIEN RECIBE: Julia Salud
QUIEN RADICA: Ana Hilda Medina F.
Folios 6 2

2.	El Contratista se ajustará a las normas, especificaciones y prioridades que determine la Empresa contratante en cuanto a turnos, horarios para la ejecución del Contrato lo mismo que a los reglamentos, directrices y disposiciones especiales para el funcionamiento de este.	1. Se ha venido dando cumplimiento con los horarios establecidos para el suministro de alimentos (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde, cena y refrigerio de la noche) según lo establecido por la entidad.	Evidencia: ANEXO N° 2 1. Formato de Horario de Entrega de Alimentos suministrados en el periodo facturado 2. Horarios establecidos de alimentación por parte del CRIB
3.	El Contratista se ajustará a las normas, especificaciones y prioridades que determine la Empresa contratante en cuanto a turnos, horarios para la ejecución del Contrato lo mismo que a los reglamentos, directrices y disposiciones especiales para el funcionamiento del suministro o entrega de los alimentos en las instalaciones de la ESE	1.Se cumple con los horarios establecidos para el suministro de comida (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde, comida y refrigerio de la noche) según lo designado por la entidad.	Evidencia: VER ANEXO N° 2 1. Formato de Horario de Entrega de Alimentos suministrados en el periodo facturado
4.	El contratista deberá realizar cultivo de superficies en el área de la cocina y restaurante empleadas para el manejo y distribución de alimentos al interior de la ESE, al menos una vez durante la ejecución del contrato.	1. Se cumple con la realización de análisis de laboratorio de alimentos, superficies y personal manipulador.	Evidencia: ANEXO N°3 1. Informe de resultados análisis de Laboratorio microbiológico superficies y alimentos mes de junio.
5.	Las modificaciones a los menús establecidos en la propuesta deberá ser previamente autorizadas mediante Acta firmada por la Nutricionista de la ESE, siempre y cuando éstos cumplan con las características y parámetros establecidos, los cuales no podrán alterar ni cambiar el valor y la distribución nutricional del mismo. Cada vez que se requiera efectuar un cambio en el menú deberá informarse a quien ejerza la supervisión del contrato, para que emita por escrito la respectiva aprobación con base en la propuesta, en caso de efectuar una visita y encontrar modificaciones no aprobadas previamente, se tomarán las decisiones de conformidad con la Ley y las disposiciones de éste contrato en materia de incumplimiento, igualmente el Contratista deberá presentar en la visita los menús aprobados y la derivación de las dietas terapéuticas. Para los menús especiales el CONTRATISTA deberá concertar con el Supervisor de acuerdo con la periodicidad ofertada.	1. Los cambios realizados a la minuta/ menú son revisados y aprobados por el profesional de nutrición de la entidad. 2. Se cuenta con el formato de registro de prueba organoléptica y de temperatura de alimentos diario como verificación del no cambio del menú.	Evidencia: Ver Anexo N°1 Ítem 1 Ciclo de menús presentado en la invitación pública Ver Anexo N°1 Ítem 6. Formato de prueba organoléptica y temperatura de alimentos
6.	El Contratista se obliga a suministrar los alimentos en adecuadas condiciones de presentación, higiene, calidad, preparación de estos e identificación legible y segura de las dietas terapéuticas para los pacientes que lo requieran, además garantizará la buena y alígera atención a los Usuarios Hospitalizados, en el momento de proporcionar la alimentación en los diferentes momentos de	1. Se cumple con la verificación de la calidad de la materia prima a utilizar 2. Se cuenta con personal capacitado para ejercer actividades inherentes al cargo AUXILIAR DE DIETAS cumpliendo con certificado vigente de manipulación de	Evidencia: ANEXO N°4 1. Formato de verificación de materias primas servicio 2. Certificado del curso de Higiene y Manipulación de manipulación de alimentos según Resolución 2676

	entrega y servicios, según corresponda. En eventos de contingencia y según aislamientos epidemiológicos se debe asegurar la entrega de los alimentos en menaje desechable previa solicitud escrita de la supervisión del contrato	alimentos 3. Se realiza prueba organoléptica de todos los alimentos para garantizar adecuada presentación, sabor, color, olor, temperatura y consistencia 4. Se lleva registro fotográfico de la presentación y rotulado de los alimentos servidos en los diferentes tiempos de suministro con debido rotulado de las dietas a entregar teniendo en cuenta características específicas y necesidades de cada usuario. 5. Se entrega alimentación a personal en condición de asilamiento en menaje desechable de acuerdo a solicitud	de 2013 3. Ver Anexo N°1 Ítem 6. Formato de prueba organoléptica y temperatura de alimentos 4. Ver Anexo N°1 Ítem 5. Evidencia fotográfica de las preparaciones suministradas en el periodo facturado
7.	El Contratista se compromete y acepta que la preparación y el suministro de los alimentos, sea revisado periódicamente por la Nutricionista y Referente de auditoría de la Empresa y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le impartan en conjunto con la supervisión, dentro de los términos del presente contrato, además de los controles que considere la Empresa.	La empresa da cumplimiento a las observaciones, hallazgos o recomendaciones dadas por el profesional de nutrición de la institución.	Evidencia: Ver Anexo N°1 Ítem 5. Evidencia fotográfica de las preparaciones suministradas en el periodo facturado
8.	El contratista deberá garantizar el complimiento del horario de los suministros de alimentación definidos con la supervisión técnica del contrato.	Se realiza la entrega de comida en cada servicio correspondiente dentro de los horarios establecidos por la entidad.	Evidencia: Ver ANEXO N°. 2 Ítem 1. Formato de Horario de Entrega de Alimentación del periodo facturado
9.	El contratista deberá mantener por su cuenta en excelente estado de aseo de las instalaciones e instrumentos de trabajo que emplee en la ESE para el procedimiento de distribución del servicio y todos los requerimientos normativos para el servicio de dispensación de alimentos; así como, adquirir a su costo los implementos de aseo necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato y de los protocolos de bioseguridad, limpieza y desinfección	1. Se establecen actividades diarias de limpieza y desinfección, así como jornada de aseo terminal y adecuada segregación de residuos solidos	Evidencia: ANEXO N°5 1. Formato de Limpieza y desinfección de Alimentos 2. Formato de limpieza y desinfección de menaje y equipos 3. Formato de limpieza y desinfección de Comedor 4. Formato de Registro de orden y Aseo por área 5. Formato de Registro de residuos sólidos 6. Registro fotográfico de jornadas de aseo
10.	El contratista debe garantizar que los alimentos a suministrar cumplan con las siguientes temperaturas: alimentos fríos como jugos, kumis, yogurt, ensalada etc entre 2 y 4°C y los alimentos calientes como sopas, proteínas, verdura etc superior a 65° C.	1. Se realiza control de temperaturas de alimentos en refrigeración y congelación 2. Se cuenta con carrotermo para mantenimiento de la temperatura de los alimentos preparados 3. Se cuenta con registro de temperaturas diarias de las preparaciones suministradas	Evidencia: ANEXO N°6 1. Formato De Temperatura para la conservación de alimentos en refrigeración y congelación 2. Formato de control de temperatura para carrotermo Ver Anexo N°1 Ítem 6. Formato de prueba organoléptica y temperatura de alimentos

11.	El contratista deberá disponer del personal manipulador de alimentos, necesarios para realizar el suministro de todos los alimentos incluidos refrigerios a todos los pacientes, en el lugar dispuesto por la ESE para tal fin o en las unidades, según necesidad, esto con el fin de que no se presenten intercambios de dietas. No se permite que el contratista entregue los alimentos para ser distribuidos por el personal de la ESE	Se cuenta con el personal necesario que realiza el suministro de los alimentos en todos los tiempos de comida para cada una de las unidades.	Evidencia: ANEXO N°7 1.Personal en nómina servicio de alimentación durante periodo facturado
12.	Dentro de los quince (15) primeros días de cada mes, como mínimo, se deberán efectuar fumigaciones para garantizar el control de plagas, roedores, insectos y otros en las instalaciones del servicio de alimentos y sus alrededores, de lo cual deberá quedar constancia con un certificado expedido por la Institución que realice esta labor, anexando copia del cumplimiento al informe mensual de ejecución de actividades, el cual será revisado por la supervisión.	Se cumple con los procesos de fumigación debidos dentro del servicio de alimentos bodega y punto alimentación CRIB.	Evidencia: ANEXO N°8 1. Certificado de fumigación del mes facturado
13.	Será responsabilidad del Contratista, efectuar el control de calidad microbiológica tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados cada cuarenta y cinco (45) días, además se debe garantizar que el agua utilizada para la preparación de los alimentos sea potable. Este control será realizado por un laboratorio autorizado o deberá ser coordinado con Instituciones de vigilancia sanitaria adscritas a la Secretaría de Salud del Departamento.	Se cumple con la realización de análisis de laboratorio para alimentos y manipuladores.	Evidencia: ver ANEXO N°3 Informe de resultados análisis de Laboratorio microbiológico superficies y alimentos mes de junio.
14.	El costo de los víveres y los procesos de preparación de los alimentos es responsabilidad del Contratista, garantizando la calidad de las materias primas y del producto final, los cuales estarán sujetos a los procedimientos de auditoría que determine la entidad contratante.	El contratista cumple con la adquisición de materia primas de alta calidad y condiciones de almacenamiento para garantizar un producto final inocuo y seguro para el consumidor. Se da apoyo comprando a pequeños productores de la región	Evidencia: Ver ANEXO N°9 1. Certificación de cumplimiento compras de alimentos agropecuarios a productores locales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria local y sus organizaciones Ver ANEXO N°4 item 2 Formato de verificación de materias primas servicio de alimentación Bodega
15.	Deberá mantener un stock de menaje de mínimo el 20% más de la capacidad instalada de la ESE, con el fin de garantizar la agilidad y oportunidad del servicio y garantizar menaje para patologías especiales.	Se realiza el suministro de dietas a la totalidad de los pacientes en los horarios establecidos	Evidencia: Ver ANEXO N°2 1. Formato de Horario de Entrega de Alimentos suministrados en el periodo facturado

16.	El Contratista se compromete a adherirse a los protocolos, guías, procedimientos, manuales, etc, institucionales para la distribución de los alimentos suministrar	Protocolos establecidos por SUMISERVI S.A.S para la prestación del servicio dentro la institución	Evidencia: Se da cumplimiento
17.	En cumplimiento del artículo 7 de la Ley 2046 del año 2020, el contratista se obligará a certificar que, como porcentaje mínimo del valor total de los recursos del presupuesto del contrato a celebrar, comprará el 30% a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria local, para lo cual deberá allegar copia del documento en donde conste la gestión realizada en cumplimiento de la norma aquí citada.	Cumple.	Evidencia: ver ANEXO N°9 Certificación de cumplimiento compras de alimentos agropecuarios a productores locales y/o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria local y sus organizaciones
18.	El Contratista se compromete a proveer los utensilios necesarios para el suministro y consumo de los alimentos a los Usuarios, los cuales deben ser de material higiénico, seguro y presentable, preferiblemente blanco.	Se realiza el suministro de dietas a la totalidad de los pacientes en los horarios establecidos	Evidencia: Se da cumplimiento
19.	El Contratista se obliga a contratar por su cuenta y riesgo el personal necesario para la ejecución del Contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable además de contar con la certificación vigente del curso de Buenas Prácticas en la Manufactura de Alimentos (BPM) y/o Certificación de manipulación de alimentos, Certificado de reconocimiento médico y esquema completo de vacunación para Hepatitis A, Influenza, Tétano, COVID-19 y las demás que exijan las autoridades sanitarias del ramo.	1 El personal se encuentra capacitado y cuenta con curso de manipulación de alimentos vigente 2 Se cuenta con certificados médicos y esquema de vacunación del personal	Evidencia: Ver ANEXO 4 ítem 2. Certificado del curso de Higiene y Manipulación de manipulación de alimentos según Resolución 2676 de 2013 ANEXO 10 Certificados Médicos ocupacionales del personal
20.	El Contratista se obliga a pagar por su cuenta todos los salarios y prestaciones sociales al personal que contrate para la elaboración y el suministro de alimentación y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación de este en un todo, de conformidad con disposiciones legales vigentes en Colombia. La Empresa contratante no adquiere vínculo laboral alguno con los empleados y/o trabajadores o todo aquel que en su condición de particular preste servicios al Contratista.	Se cumple con las obligaciones establecidas como contratistas	Evidencia: VER ANEXO N°7 1.Personal en nómina servicio de alimentación durante periodo facturado
21.	El contratista deberá acatar y cumplir todas las observaciones que le realice por escrito la supervisión del contrato con relación al objeto contractual.	Cumple.	Sin novedad.
22.	El Contratista se obliga a efectuar oportunamente los aportes frente al Sistema de Seguridad Social Integral, respecto de todos los trabajadores o personal dependiente a su cargo. Así mismo,	Se cumple con las obligaciones establecidas como contratistas.	Evidencia: ANEXO N°11

	garantizará el pago de los aportes parafiscales de éstos trabajadores, en los eventos en que esté obligado legalmente a efectuarlos. Para establecer un control sobre estos pagos, el Contratista deberá remitir cada mes como soporte de su facturación, certificación expedida por el contador público o revisor fiscal de la Empresa y suscrita por el Contratista, donde se indique claramente que está al día por el concepto de pago de los aportes parafiscales y del Sistema General de Seguridad Social Integral (salud, riesgos profesionales, pensión), en relación con todos su trabajadores dependientes de conformidad con el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, dentro de los términos establecido para tal fin, así como la planilla soporte de pago de estos aportes.		1. Planilla de pago de seguridad social personal SUMISERVI. 2. Certificación de parafiscales
23.	El contratista deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin perjuicio de las auditorias que desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo adelante la empresa contratante.	Se cumple con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Evidencia: ANEXO N°12 1. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo Matriz de riesgos y peligros.
24.	El contratista asignará durante todo el tiempo de la operación una persona responsable quién tendrá la facultad de solucionar los inconvenientes que se generen en la ejecución del contrato, y dar solución a los requerimientos que provengan de la parte contratante y de la supervisión.	Se cumple con el perfil para el cargo **administrador del punto CRIB.**	Evidencia: Se da cumplimiento
25.	En el caso de presentarse algún hecho que impida la prestación del servicio contratado, el contratista deberá notificarlo por escrito a la ESE, de tal manera que si la institución, lo estima pertinente y dependiendo del perjuicio que el incumplimiento le cause; pueda adquirir el servicio con otro proveedor, trasladando el sobrecosto, si lo hubiere, al proveedor con el que se tiene contratado el servicio.	Cumple. Durante el mes de JUNIO 2026 no se presentó ningún hecho que impidiera la prestación del servicio.	Sin novedad
26.	El contratista permitirá al supervisor del contrato realizar verificación al interior de las instalaciones donde se lleve a cabo el proceso de preparación de los alimentos a suministrar, utilizando las herramientas necesarias para dar cumplimiento, con el fin de verificar el cumplimiento del protocolo formulado por las autoridades sanitarias y el contratista para el proceso, objeto del presente contrato.	Cumple.	Sin novedad.
27.	Una vez suministrados los alimentos, el contratista deberá dejar en perfecto orden y limpieza las instalaciones empleadas para tal fin.	cumple	EVIDENCIA Ver ANEXO N°5 1 Formato de Limpieza y desinfección de Alimentos 2 Formato de limpieza y desinfección de menaje y

			equipos 3 Formato de limpieza y desinfección de Comedor 4 Formato de Registro de orden y Aseo por área 5 Formato de Registro de residuos sólidos 6 Registro fotográfico de jornadas de aseo
28.	El contratista deberá disponer del personal necesario que adelante durante el proceso de entrega y suministro de los alimentos a los usuarios internos, para que realice la recogida de los utensilios empleados para tal fin, tales como bandejas, loza, cubiertos, etc.	Cumple	EVIDENCIA VER ANEXO N°7 Personal en nómina servicio de alimentación durante periodo facturado Evidencia
29.	Disponer adecuadamente de los alimentos sobrantes, garantizando con cada suministro al día, que los mismos sean depositados por el personal que el contratista emplee, en el lugar indicado por la ESE para tal fin.	cumple	EVIDENCIA Ver ANEXO N°5 Ítem 5.Formato de registro de residuos solidos
30.	Los demás requeridos para el cumplimiento y ejecución del objetivo contractual.	cumple	Sin novedad

FIRMA: _____

NOMBRE: CLARA FERNENDA MORENO

REPRESENTANTE LEGAL

FECHA: 14/05/2026

	E.S.E. CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ	CÓDIGO: E-GJC-CO-F- 009
	GESTIÓN DE JURIDICA Y DE CONTRATACIÓN	VERSIÓN: 5
	FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN	FECHA: 03/02/2026

INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATO

En mi calidad de supervisor del Contrato de Suministro Tony No. 016 de 2026, suscrito entre la EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ y SUMINISTROS Y SERVICIOS TONY SAS, identificado con el NIT y/o la cédula de ciudadanía No. 900.130.262-5 suscribo el presente informe, en relación con ejecución parcial __X__ y/o final ____, en los siguientes términos:

2. DATOS GENERALES DEL CONTRATO

TIPO DE CONTRATO	SUMINISTRO			
CONTRATO No.	016 de 2026			
CDP N°	119 DEL 02 DE MARZO DE 2026			
REGISTRO N°	128 DEL 16 DE MARZO 2026			
OBJETO CONTRACTUAL	SUMINISTRO DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA.			
FECHA DE INICIO CONTRATO	21 DE MARZO DE 2026			
ADICION N°	$ 247.500.000	CDP N°	268	VALOR: $247.500.000
		REGISTRO N°	252	VALOR: $247.500.000
FECHA DE FINALIZACIÓN CONTRATO	HASTA EL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2026			
PERÍODO SUPERVISADO	01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DE 2026			
FECHA DE SUSCRIPCION DEL INFORME DE SUPERVISIÓN	17 DE AGOSTO DE 2026			
VALOR DEL CONTRATO INICIAL	CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (495.000.000)			

3. CONTROL DE OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO VS ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y/O PRODUCTOS ENTREGADOS

No DE ACTIVIDAD	OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO	ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y/O PRODUCTOS
1	El Contratista se obliga a suministrar la alimentación a los usuarios que se encuentran hospitalizados en la Empresa Social del Estado Centro de Rehabilitación Integral de Boyacá,por el sistema de precio fijo tiempo de comida, entendiéndose por comida: (desayuno, refrigeriode la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde, comida y opcionalmente refrigerio nocturno), con los parámetros nutricionales, organolépticos, de oportunidad y de calidad definidos en las especificaciones técnicas acorde con la formulación médica y de nutrición de la empresa contratante y avalados por la supervisión del presente contrato,	El contratista realiza despacho de la alimentación, según la minuta del día, desde bodega (punto principal de preparación de alimentos) hasta el punto de despacho de alimentación CRIB. De igual manera se suminsitra las dietas segun solicitud a cada una de las unidades teniendo en cuenta cantidad de usuario y las observaciones de dietas aprobadas por el profesional de nutricion de laentidad.Asi mismo el contratista cumple con las caracteristicas organolepticas de las preparaciones suminsitradas. Evidencia: 1. Ciclos de menu presentado en la invitacion publica..
2	El Contratista se ajustará a las normas, especificaciones y prioridades que determine la Empresa contratante en cuanto a turnos, horarios para la ejecución del Contrato lo mismo que a los reglamentos, directrices y disposiciones especiales para el funcionamiento de este.	El contratista ha venido cumpliendo con los horarios establecidos para el suministro de alimnetos (desayuno,refrigerio de la mañna,almuerzo,refrigerio tarde,cena y refrigerio en la noche) En las evidencias se encuentran el formato de entregra de alimentos suministrados en el periodo facturado y los horarios establecidos por parte del CRIB
4	El contratista deberá realizar cultivo de superficies en las áreas de la cocina y restaurante empleadas para el manejo y distribución de los alimentos al interior de la ESE, al menos una vez durante la ejecución del contrato.	El contratista cumple con la realizacion de analisis de laboratorio de alimentos, superficies y personal manipuladores para esto el contratista anexa: Informe de analisis de resultados de Laboratorio microbiologico superficies del mes de julio
5	Las modificaciones a los menús establecidos en la propuesta deberán ser previamente autorizadas mediante Acta firmada por la Nutricionista de la ESE, siempre y cuando éstos cumplan con las características y parámetros establecidos, los cuales no podrán alterar ni cambiar el valor y la distribución nutricional del mismo. Cada vez que se requiera efectuar un cambio en el menú deberá informarse a quien ejerza la supervisión del contrato, para que emita por escrito la respectiva aprobación con base en la propuesta, en caso de efectuar una visita y encontrar modificaciones no aprobadas previamente, se tomarán las decisiones de conformidad con la Ley y las disposiciones de éste contrato en materia de incumplimiento, igualmente el Contratista deberá presentar en la visita los menús aprobados y la derivación de las dietas terapéuticas. Para los menús especiales el CONTRATISTA deberá concertar con el Supervisor de acuerdo con la periodicidad ofertada	los cambios realizados a la minuta/ menu son revisados y aprobados por el profesional de nutricion de la entidad. El contratista cuenta con el formato de registro de prueba organoleptica y de temperatura de alimentos diario como verificacion del no cambio de menu. El contratista anexa las respectivas evidencias que se encuentran en el Item 1 , el ciclo de menu presentado en la invitacion publica y en el Item 6 el Formato de prueba organoleptica y temperatura de alimentos.
6	El Contratista se obliga a suministrar los alimentos en adecuadas condiciones de presentación, higiene, calidad, temperatura y preparación de estos e identificación legible y segura de las dietas terapéuticas para los todos los pacientes, además garantizará la buena y aligera atención a los Usuarios Hospitalizados, en el momento de proporcionar la alimentación en los diferentes momentos de entrega y servicios, según corresponda. En eventos de contingencia y según aislamientos	El contratista cumple con la verificacion de la calidad de materia prima a utilizar; de igual manera se evidencia que el cotnrastista cuenta con el personal capacitado para ejercer actividades inherentes al cargo AUXILIAR DE DIETAS cumpliendo con el certificado vigente de manipulacion de alimentos. Se realiza prueba organolpetica de todos los alimnetos para garantizar adecuada presentacion, sabor, color, olor, temperatura y consistencia.
7	El Contratista se compromete y acepta que la preparación en sus instalaciones y el suministro en las instalaciones de la ESE, sea revisado periódicamente por la Nutricionista y Referente de auditoria de la ESE y se obliga a acoger las recomendaciones que por escrito le impartan en conjunto con la supervisión, dentro de los términos del presente contrato, además de los controles	El contratista da cumplimiento a las observaciones, hallazgos o recomendaciones dadas por el profesional de nutricion de la institucion, para garantizar que se cumpla con los requeriminetos y gramajes establecidos en el contrato. El contratista anexa evidencias fotografica de las preparaciones suministradas en el periodo facturado.
8	El contratista deberá garantizar el cumplimiento de los horarios de suministro de alimentación definidos con la supervisión técnica del contrato.	Se realiza la entrega de comida en cada unidad de servicio correspobidente, dentro d los horarios etablecidos por la entidad, dand o cumplimiento .El contratista anexa el formato de horario de entrega de alimnetacion correspondientes al mes de julio
9	El Contratista deberá mantener por su cuenta en excelente estado de aseo de las instalaciones e instrumentos de trabajo que emplee en la ESE para el procedimiento de distribución del servicio, y todos los requerimientos normativos para el servicio dispensación de alimentos; así como: adquirir a su costo los	Se establecen las activades diarias de limpieza y desinfeccion, asi como la jornada de aseo terminal y adecuada segregacion de residuos solidos. Se evidencia que el contratista anexa los siguientes soportes: Formato de limpieza y desinfeccion de alimentos.

10	El contratista deberá garantizar que los alimentos a suministrar cumplen las siguientes temperaturas: alimentos frios como jugos, kumis, yogurt, ensaladas etc. entre 2 y 4°C y alimentos calientes como sopas, proteinas, verduras etc superior a 65°C.	El contratista realiza control de temperaturas de alimentos en refrigeracion y congelacion. Se cuenta con el carrotermo para mantenimiento de la temperatura de los alimentos preparados. Se cuenta con registro de temperaturas diarias de las preparaciones suministradas. El contratista anexa Formato de temperatura para la conservacion de alimentos de refrigeracion y congelacion. Formato de control de temperatura para carrotermo. Formato de prueba organoleptica y temperatura de alimentos (
11	El contratista deberá disponer del personal manipulador de alimentos, necesarios para realizar el suministro de todos los alimentos incluidos refrigerios a todos los pacientes, en el lugar dispuesto por la ESE para tal fin o en las unidades, según necesidad, esto con el fin de que no se presenten intercambios de dietas. No se permite que el contratista entregue los alimentospara ser distribuidos por el personal de la ESE.	Se cuenta con el personal necesario que realiza el suministro de los alimentos en todos los tiempos de comida para cada una de las unidades. El contratista Anexa ,el personal en nomina servicio de alimentacion durante periodo facturado.
12	Dentro de los quince (15) primeros días de cada mes, como mínimo, el contratista deberá efectuar fumigaciones para garantizar el control de plagas, roedores, insectos y otros en las instalaciones que le permita la ESE para la distribución de los alimentos y sus alrededores, de lo cual deberá quedar constancia con un certificado expedido por la Institución que realice esta labor, anexando copia del cumplimiento al informe mensual de ejecución de actividades, el cual será revisado por la	El contratista cumple con los procesos de fumigacion debidos dentro del servicio de alimentos bodega y punto alimentacion CRIB. El contratista anexa el certificado de fumigacion del mes facturado.
13	Será responsabilidad del Contratista, efectuar el control de calidad microbiológica tanto a las materias primas utilizadas, como a los alimentos procesados cada cuarenta y cinco (45) días, además se debe garantizar que el agua utilizada en las instalaciones del contratista para la preparación de los alimentos sea potable. Este control será realizado por un laboratorio autorizado o deberá ser coordinado con Instituciones de	El contratista cumple com la realizacion de analisis de laboratorio para alimentos y manipuladore. El contrastista anexa el respectivo Informe de resultados microbiologicos Laboratorio Alimentos del mes de julio
14	El costo de los víveres y los procesos de preparación de los alimentos es responsabilidad del Contratista, garantizando la calidad de las materias primas y del producto final, los cuales estarán sujetos a los procedimientos de auditoría que determine la entidad contratante.	El contratista cumple con la adquisiscion de materia primas de alta calidad y condiciones de almacenamiento para garantizar un producto final inocuo y seguro para el consumidor. El contratista da apoyo comprando a pequeños productores de la region. El contratista Anexa respectivo formato de verificacion de materias
15	Deberá mantener un stock de menaje de mínimo el 20% más de la capacidad instalada de la ESE, con el fin de garantizar la agilidad y oportunidad del servicio y garantizar menaje para patologías especiales.	El contratista realiza el suministro de dietas a la totalidad de los pacientes en los horarios establecidos. El contratista anexa el Formato de horario de entrega de alimentos.
16	El Contratista se compromete a adherirse a los protocolos, guías, procedimientos, manuales, etc, institucionales para la distribución de los alimentos a suministrar.	Protocolos establecidos por SUMISERVIS S.A.S para la prestacion del servicio dentro de la institucion. Se evidencia el cumplimiento.
17	En cumplimiento del artículo 7 de la Ley 2046 del año 2020, el contratista se obligará a certificar que, como porcentaje mínimo del valor total de los recursos del presupuesto del contrato a celebrar, comprará el 30% a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria local, para lo cual deberá allegar copia del documento en donde	El contratista cumple y anexa la respectiva Evidencia. Certificacion de cumplimineto de compras de alimnetos agropecuarios a producotres locales y/ o productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria local y sus organizaciones.
18	El Contratista se compromete a proveer los utensilios necesarios para el suministro y consumo de los alimentos a los Usuarios, los cuales deben ser de material higiénico, seguro, presentable y preferiblemente blanco.	El contratista provee los utensilos necesario con los requisitos solicitados para el suministro de alimentos.
19	El Contratista se obliga a contratar por su cuenta y riesgo el personal necesario para la ejecución del Contrato. Dicho personal debe ser idóneo y responsable además de contar con la certificación vigente del curso de Buenas Prácticas en la Manufactura de Alimentos (BPM) y/o Certificación de manipulación de alimentos, Certificado de reconocimiento médico	El contratist tiene personal que se encuentra capacitado y cuenta con curso de manipulacion de alimentos vigente. Se cuenta con los certificados medicos y esquema de vacunacion del personal. El contratista Anexa el respectivo certificado de curso de Higiene Y manipulacion de alimentos y los respectivos certificados medicos
20	El Contratista se obliga a pagar por su cuenta todos los salarios y prestaciones sociales al personal que contrate para la elaboración y el suministro de alimentación y asumir todos los demás riesgos derivados de la prestación de este en un todo, de conformidad con disposiciones legales vigentes en Colombia. La Empresa contratante no adquiere vínculo laboral alguno con los	El contratista cumple con las obligaciones establecidas. El contratista anexa el personal en nomina del servicio durante el mes de julio
21	El contratista deberá acatar y cumplir todas las observaciones que le realice por escrito la supervisión del contrato con relación al objeto contractual.	El contratista cumple y no se presenta ninguna novedad.
22	El Contratista se obliga a efectuar oportunamente los aportes frente al Sistema de Seguridad Social Integral, respecto de todos los trabajadores o personal dependiente a su cargo. Así mismo, garantizará el pago de los aportes parafiscales de éstos trabajadores, en los eventos enque esté obligado legalmente a efectuarlos. Para establecer un control sobre estos pagos, el	El contratista cumple con las obligaciones establecidas. El contratista anexa planillas de pago de seguridad socail personal Sumiservi y la certifciacion de parafiscales.
23	El contratista deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin perjuicio de las auditorias que desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo adelante la empresa contratante.	El contratista cumple con el Sistema de Gestion de Seguridad Y Salud en el Trabajo. El contratista anexa la Matriz de Riesgos y Peligros en el Sistema de Gestion de Seguridad y Salud en el trabajo.
24	El contratista asignará durante todo el tiempo de la operación una persona responsable quién tendrá la facultad de solucionar los inconvenientes que se generen en la ejecución del contrato,y dar solución a los requerimientos que provengan de la parte contratante y de la supervisión.	El contratista cumple con el perfil para el cargo Administrador del punto Crib El contratista da cumplimiento.
25	En el caso de presentarse algún hecho que impida la prestación del servicio contratado, el contratista deberá notificarlo por escrito a la ESE, de tal manera que si la institución, lo estima pertinente y dependiendo del perjuicio que el incumplimiento le cause; pueda adquirir el servicio con otro proveedor, trasladando	Cumple, durante el mes de julio no se presento ningun hecho que impidiera la prestacion del servicio. Sin novedad

26	El contratista permitirá al supervisor del contrato realizar verificación al interior de lasinstalaciones donde se lleve a cabo el proceso de preparación de los alimentos a suministrar,utilizando las herramientas necesarias para dar cumplimiento, con el fin de verificar el cumplimiento del protocolo formulado por las autoridades sanitarias y el contratista para el proceso, objeto del presente contrato.	El contratista cumple. Para este periodo no hubo ninguna novedad
27	Una vez suministrados los alimentos, el contratista deberá dejar en perfecto orden y limpieza las instalaciones de la ESE empleadas para tal fin.	El contratista cumple. El contratista anexa los siguientes formatos: Formato de limpieza y desinfeccion de alimentos. Formato de limpieza y desinfeccion de menaje y equipos
28	El contratista deberá disponer del personal necesario que adelante durante el proceso de entrega y suministro de los alimentos a los usuarios internos, para que realice la recogida de los utensilios empleados para tal fin, tales como bandejas, loza,	El contratista cumple
29	Disponer adecuadamente de los alimentos sobrantes,garantizando con cada suministro al dia, que los mismos sean depositados por el personal que el contratista emplee, en el lugar indicado por la ESE para tal fin.	El contratista cumple, anexa el formato de registro de residuos solidos
30	Las demás requeridas para el cumplimiento y ejecución del objeto contractual	Sin novedad

4. VERIFICACIÓN DEL PAGO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL

VERIFICACIÓN DEL PAGO	RELACIÓN DE DOCUMENTOS SOPORTE Y VERIFICACIÓN EN LAS PLATAFORMAS DE PAGO DE PILA
Todo Contratista debe presentar los certificados de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral.	La persona contratista anexó comprobantes de realización de pagos de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral, los cuales fueron verificados en las plataformas www.arus.com.co; www.nuevosoi.com.co; www.aportesenlinea.com.co; www.pagosimple.com.co; www.suaporte.com; www.asopagos.com; y/o demás plataformas de pago de Planilla Integrada de Liquidación de Aportes (PILA); correspondiente al mes de Julio de 2026, según Planilla No.9507493496, con fecha de pago 15 de julio 2026

5. OBSERVACIONES, RECOMENDACIONES Y/O SUGERENCIAS DEL SUPERVISOR

Normal		
DESAYUNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Normal	$ 2.894,0	$ 20.029.374,0
ALMUERZO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Normal	$ 2.882,0	$ 26.131.094,0
CENAS	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Normal	$ 2.896,0	$ 26.258.032,0
NUEVES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Normal	$ 2.895,0	$ 11.027.055,0
ONCES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Normal	$ 2.882,0	$ 10.977.538,0
REFRIGERIO NOCTURNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Normal	$ 106,0	$ 226.204,0

Hiperproteica		
DESAYUNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hiperproteica	$ 483,0	$ 3.617.187,0
ALMUERZO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hiperproteica	$ 482,0	$ 4.604.546,0
CENAS	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hiperproteica	$ 482,0	$ 4.604.546,0
NUEVES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hiperproteica	$ 482,0	$ 1.835.938,0
ONCES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hiperproteica	$ 482,0	$ 1.835.938,0
REFRIGERIO NOCTURNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hiperproteica	$ -	$ -

Hipoglucida		
DESAYUNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hipoglucida	$ 375,0	$ 2.595.375,0
ALMUERZO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hipoglucida	$ 375,0	$ 3.400.125,0
CENAS	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hipoglucida	$ 375,0	$ 3.400.125,0
NUEVES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hipoglucida	$ 375,0	$ 1.428.375,0
ONCES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hipoglucida	$ 375,0	$ 1.428.375,0
REFRIGERIO NOCTURNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Hipoglucida	$ -	$ -

Vegana		
DESAYUNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Vegana	$ 10,0	$ 69.210,0
ALMUERZO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Vegana	$ 10,0	$ 90.670,0
CENAS	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Vegana	$ 10,0	$ 90.670,0
NUEVES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Vegana	$ 10,0	$ 38.090,0
ONCES	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Vegana	$ 10,0	$ 38.090,0
REFRIGERIO NOCTURNO	CANT. DIETAS	VALOR TOTAL
Vegana	$ -	$ -

6. CALIFICACIÓN DEL CONTRATISTA (MARQUE CON UNA X CADA PARÁMETRO)

PARÁMETROS DE	EXCELENTE	BUENO	DEFICIENTE	OBSERVACIONES ADICIONALES
Calidad				
Seriedad				
Cumplimiento de sus obligaciones				

7. CONTROL DE EJECUCIÓN Y BALANCE FINANCIERO

CONCEPTO	DEBE	HABER
Valor Inicial del Contrato	$ 495.000.000	
Valor reconocido de la ejecución de Marzo 21 a Marzo 31 de 2026		$ 43.389.783
Valor reconocido de la ejecución de Abril 01 a Abril 30 de 2026		$ 113.727.336
Valor reconocido de la ejecucion de mayo 01 al 31 de mayo de 2026 (**Factura N° FVE1251**)		$ 120.453.993
Valor reconocido de la ejecucion de junio 01 al 30 de junio de 2026 (**Factura N° FVE 1268**)		$ 114.121.954
OTRO SI (30 junio de 2026)	$ 247.500.000	
Valores reconocidos en el presente informe (No 5.) (Factura N° FVE 1314)		$ 123.726.557
Valores reconocidos acumulados de la ejecución		$ 391.693.066
Valores reconocidos incluyendo el presente pago		$ 515.419.623
Saldo pendiente de ejecución		$ 227.080.377
SUMAS IGUALES	$ 742.500.000	$ 742.500.000

8. CONTROL DE NÚMERO DE PAGOS CONVENIDOS

NÚMERO DE PAGOS CONVENIDOS:		ESTE ES EL PAGO NÚMERO:	5

11. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

69%

12. FIRMA - DATOS COMPLETOS DEL SUPERVISOR O SUPERVISORES DEL CONTRATO

ANGELA MILENA GRANADOS RINCON

AMANDA PIEDAD MALDONADO

SUPERVISOR

	E.S.E. CENTRO DE REHABILITACIÓN INTEGRAL DE BOYACÁ	CÓDIGO: E-GJC-CO-F- 32
	GESTIÓN DE JURIDICA Y DE CONTRATACIÓN	VERSIÓN: 0
	FORMATO DE ACTA DE LIQUIDACION PARCIAL	FECHA: 03/02/2026

ACTA DE LIQUIDACION PARCIAL No.05

CONTRATANTE:	**ESE CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA**		
NIT :	**891,800,982-3**		
CONTRATISTA:	**SUMINISTROS TONY SUMISERVIS SAS**		
NIT O CEDULA:	**900130262-5**		
TIPO DE CONTRATO:	**SUMINISTRO**		
No. DE CONTRATO:	**016 de 2026**		
CDP N°:	**119 DEL 02 DE MARZO DE 2026**		
RP N°:	**128 DEL 16 DE MARZO DE 2026**		
OBJETO:	**SUMINISTRO DE ALIMENTACION A LOS USUARIOS HOSPITALIZADOS DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA**		
VALOR:	CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (495.000.000)		
PLAZO:	A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y HASTA 18 DE SEPTIEMBRE DE 2026		
ADICION N°:	**CDP N°**	268	**VALOR: $247.500.000**
	RP N°	252	**VALOR: $247.500.000**
SUPERVISOR:	ANGELA MILENA GRANDOS (E) /AMANDA PIEDAD MALDONADO		
APOYO A LA SUPERVISION:	**N.A**		

A los 2 0 e. 2026, se reunieron en la ESE Centro de Rehabilitacion Integral de Boycá, la doctora **DIANA CATALINA DELGADO JIMENEZ** como Contratante, **SUMINISTROS TONY SUMISERVIS SAS**, como Contratista, **ANGELA MILENA GRANADOS**, supervisora, quien presentó informe de supervisión y certificacion de ejecucion del mismo, con el fin de efectuar la presente liquidación parcial del contrato de **SUMINISTRO** en referencia.

DESCRIPCION	VALOR	TOTAL PAGOS	VALOR PAGO PRESENTE	SALDO
VALOR TOTAL CONTRATO	$ 495.000.000			
PAGO UNO		$ 43.389.783	$ -	
PAGO DOS		$ 113.727.336		
PAGO TRES **(N° FVE 1251)**		$ 120.453.993		
PAGO CUATRO **(N° FVE 1268)**		$ 114.121.954		
OTRO SI (30 JUNIO 2026)	$ 247.500.000			
PAGO CINCO **(N° FVE 1314)**			$ 123.726.557	
SALDO				$ 227.080.377

SON:CIENTO VEINTITRES MILLONES SETENCIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE

DIANA CATALINA DELGADO JIMENEZ
Gerente ESE CRIB C.C. 46.377.505
Contratante

CLARA FERNANDA MORENO CASTAÑEDA
C.C No. 46,670,374
Contratista

ANGELA MILENA GRANADOS (E)
Supervisor(a)

AMANDA PIEDAD MALDONADO
Supervisor Tecnico

2026 09 01 109,328,832.00

SUMINISTROS Y SERVCIOS TONY SOCIEDAD POR

CIENTO NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS MCTE **********

ESE CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA
NIT. 891800982

COMPROBANTE DE EGRESO No. 2,575

echa : 01/septiembre/2026 **Pagado a :** 900130262-5 SUMINISTROS Y SERVCIOS TONY SOCIEDAD POR ACCION

uma de : CIENTO NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS MCTE **********

Valor $ 109,328,832.00

nco : 002 BANCO DAVIVIENDA
enta : 01 176369999394 **Cheque :** PE

R CONCEPTO DE PAGO SERVICIO DE ALIMENTACION
6,986.00 **Fact** 1268 **Valor Bruto $**114,121,954.00 **Valor Neto $** 109,328,832.00

igo	Descripcion	Valor
R	ICA SERV DE RESTAURANTE* HOTEL	798,854.00
I	RTE SERVICIOS RESTAURANTE 3.5	3,994,268.00

MOVIMIENTO PRESUPUESTAL

O	OBLIGACION	REGISTRO	CDP	COD. ARTICULO	ARTÍCULO	VALOR
	746	128	119	245020601	Adquisición de Servicios (Gastos Gener	114,121,954.00

Hora: 09:06 Usuario Imprime: BERTHACARO Usuario Responsable: BERTHACARO

ROCIO CARO
Aux Administrativo

GLENDA M RINCON B
Sub Gerente Admin y Fin

DIANA C DELGADO J
Gerente

ANGELA M GRANA
Profesional Univers

24 SEP 2026

Powered by CamScanner

ESE CENTRO DE REHABILITACION INTEGRAL DE BOYACA NIT. 891800982	COMPROBANTE DE EGRESO No. 2,57

Fecha : 01/septiembre/2026 **Pagado a :** 900130262-5 SUMINISTROS Y SERVCIOS TONY SOCIEDAD POR ACCIO

La Suma de : CIENTO NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS MCTE
****

Valor $ 109,328,83

Banco : 002 BANCO DAVIVIENDA
Cuenta : 01 176369999394 **Cheque :** PE

TOTAL IMPUESTOS	TOTAL DESCUENTOS

CUENTA	NOMBRE CUENTA	DEBITOS	CREDITOS
111005002	DAVIVIENDA 17636999939-4	0.00	109,328,8
240101001	Bienes y servicios	109,328,832.00	

Recibí: _____

Nombre: _____

C.C. No. _____ de _____

Firma: _____

Huella dactilar

OBSERVACIONES: SUMINISTRO ALIMENTACION USUARIOS HOSPITALIZADOS ESE CRIB CONTRATO 016 DE 2026

Hora: 09:06 Usuario Imprime: BERTHACARO Usuario Responsable: BERTHACARO

ROCIO CARO	GLENDA M RINCON B	DIANA C DELGADO	ANGELA M GRANADOS R
Aux Administrativo	Sub Gerente Admin y Fin	J	Profesional Universitario

Powered by CamScanner