

Chía Cundinamarca, agosto 5 de 2023

Doctor

WIGBERTO HIGERA GUANA

PROFESIONAL SECRETARIA DE EDUCACION

Alcaldía Municipal – Chía

CundinamarcaLa Ciudad

Ref. Informe parcial N° **001** - del Contrato No. **737-2023**, que tiene por objeto, INTERVENTORIA INTEGRAL AL CONTRATO “SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVEZ DEL CUAL SE BRINDE UN COPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL”.

La suscrita a saber **DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA**, identificada con Cedula de Ciudadanía N° **20.775.308** de Nocaima, obrando en calidad de Representante Legal de **CONSORCIO INTERPAE CHÍA**, identificado con Nit. **901.727.344-4**, por medio del presente escrito presento informe parcial correspondiente al periodo del 5 de julio del 2023 hasta el 4 de Agosto de 2023, del contrato No. **737-2023**, cuyo objeto es: INTERVENTORIA INTEGRAL AL CONTRATO “SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVEZ DEL CUAL SE BRINDE UN COPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL”.

De acuerdo con los siguientes parámetros:

1. Se han desarrollado durante el periodo del 5 de Julio de 2023, al 4 de Agosto de 2023; interventoría a las IEO bajo los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, los cuales se relacionan a continuación:

SEDE EDUCATIVA	JORNADA	HORARIO	MODALIDA D	CUPOS ACTUALE S	TOTA L
LAURA VICUÑA	Mañana	9:30 A.M	PS	493	1000
	Tarde	2:45 P.M		507	
LA Balsa	Mañana	9:00 A.M	PS	391	724
	Tarde	2.30 PM	RI	303	
DIVERSIFICADO, CONALDI	Mañana	9:00 A.M	RI	713	1437
	Tarde	1:00PM	RI	31	
	Tarde	2:00P.M	RI	723	
SANTA LUCIA	Mañana	8:00 A.M	PS	564	1068
	Tarde	2.00 P.M		504	
JARDIN LUNA NUEVA	Mañana	9:00-9:30AM	PS	55	162
	Tarde	2:00 P.M		107	
DIOSA CHIA	Mañana	9:00 A.M/10AM	RI	1000	1000

	Tarde	1:00PM		0	
SAN JOSEMARÍAESCRIVÁ DE BALAGUER	Mañana	8:45 A.M	RI	745	1126
	Tarde	12:00 M	PS	381	
SAMARIA	Mañana	8:30 A.M	PS	550	550
JOSE JOAQUIN CASAS	Mañana	8:30 A.M	RI	1222	1972
	Tarde	11:00 a. m.	PS	750	
DIVERSIFICADO, CAMPINCITO	Mañana	8:AM	RI	32	32
FAGUA ANTIGUA	Mañana	8.30 A.M	RI	438	876
	Tarde	10:30 A.M	PS	438	
FAGUA NUEVA	Mañana	10.20 A.M	PS	471	617
	Tarde	10:30AM-1:00 P.M	RI	146	
TIQUIZA	Mañana	9:30 A.M	PS	620	997
	Tarde	11:00 A.M	RI	377	
SANTA MARIA DEL RIO SEDE A	Mañana	10:30 A.M	RI	599	1036
SANTA MARIA DEL RIO SEDE B	Mañana	9:30 A.M	RI	115	
	Tarde	2:00 P.M	RI	344	
CERCA DE PIEDRA	Mañana	9:00 A.M	PS	587	945
	Tarde	2:00 P.M	PS	358	
FONQUETA	Mañana	8:30 A.M	RI	531	905
	tarde ingles	3:00 P.M	RI	N/A	
	Tarde	2:00 P.M	PS	374	
BOJACA	Mañana	9.30 A.M	RI	510	1188
	Tarde	2.30 P.M	RI	470	
MERCEDES DE CALAHORRA	Mañana	7:00 a. m.	RI	122	122
LA CARO	Mañana	9:30 A.M	PS	105	603
FUSCA	Mañana	9:30 A.M	RI	135	135
EL CERRO	Mañana	9:30 A.M	PS	350	368
	Mañana	9:30 A.M	RI	18	

A dichas Instituciones Educativas se les realizo vigilancia, seguimiento y control de conformidad con los lineamientos técnicos administrativos de alimentación escolar del Ministerio De Educación Nacional, frente a la ejecución de actividades desarrolladas de acuerdo a las obligaciones, durante el periodo reportado de acuerdo a lo siguiente:

INTERVENTORIA ADMINISTRATIVA

1. Se suscribió el acta de inicio en conjunto con el supervisor designado y se realizó su debida publicación en la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación SECOP II.

✓ Se anexa acta de inicio.

2. Se suscribieron las respectivas garantías exigidas en el contrato, las cuales fueron aprobadas, por la oficina asesora de contratación mediante la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación SECOP II

✓ Se anexa garantías.

3. Se verifico el estado documental de las licencias, permisos, autorizaciones, exámenes médicos- laborales, necesarios para la operación del contrato 702-2023, encontrándose información incompleta y desactualizada, lo cual no daba cumplimiento a lo señalado en el clausulado del contrato en concordancia con los requerimientos realizados **en el Pliego de Condiciones, situación que conllevo a realizar el respectivo hallazgo al operador.**

Sin embargo es menester de esta representante manifestar que para el periodo de la etapa de alistamiento, el consorcio que represento no tenía contrato para la fecha, situación que conllevo a cargar esta responsabilidad al Supervisor del contrato aquí reseñado, circunstancia que nos exime de avalar dicha obligación.

No obstante es de indicar que el acta de inicio del contrato 702-2023, está fechada con el día 15 de Junio de 2023 y según cuenta de cobro parcial N° 001, se está realizando un cobro parcial desde el día 15 de Junio de 2023 hasta el 30 de Junio del mismo, indicando ello que la etapa de alistamiento se realizó en un día, que fue el lapso entre la suscripción del contrato y el acta de inicio.

- ✓ Se anexa acta de inspección sanitaria y concepto de uso del suelo.
4. Se revisó las hojas de vida del equipo de trabajo las cuales habían sido aprobadas por el supervisor asignado al operador, pero que en aras de dar cumplimiento a esta obligación se solicitó la documentación pertinente y se contra resto, con las exigencias dadas en la etapa precontractual del proceso que le dio vía jurídica al contrato 702 -2023. Encontrando información faltante de acuerdo a las especificaciones del perfil solicitado en el Pliego de Condiciones.

Adicionando a lo anterior dentro del proceso de selección de acuerdo al numeral 2.13 PERSONAL MINIMO REQUERIDO, se indica que "el proponente deberá acreditar con su propuesta la disponibilidad de al menos 50 manipuladores de alimentos, de los 90 que mínimo se requieren para la operación del programa, de acuerdo a lo señalado en la resolución 0335 de 2021". Situación que en principio daría lugar a un incumplimiento, toda vez que en campo se verifico que existen únicamente 79 Manipuladoras de alimentos, circunstancia que conllevo a oficiar al operador por este hallazgo, donde se responde que la reducción del personal se da de acuerdo al cambio de modalidad de preparado en sitio a industrializado en algunas IEO..

- ✓ Se anexa documentación de ecónomas y respuesta del operador.
5. Se revisó las hojas de vida de manera aleatoria de algunos profesionales contratados como recurso humano por el operador del PAE, donde se evidencio el cumplimiento de los

perfiles ofertados para el desarrollo del contrato, como se establece en los pliegos de condiciones. Cabe indicar que a la fecha no se ha requerido el cambio de personal por incumplimiento y/o inconformidades establecidas por el municipio.

✓ Carpeta de profesionales y su respectiva documentación.

6. A la fecha el operador no ha solicitado aprobación de cambio de personal manipulador de alimentos y operativo.

7. Se realizó la presentación del consorcio por medio de oficio vía correo electrónico a cada una de las instituciones educativas oficiales del Municipio de Chía Cundinamarca, dándoles a conocer el desarrollo de las actividades de la interventoría, adicional se programa las reuniones de seguimiento PAE para escuchar entre otras cosas las solicitudes que tienen frente al operador del PAE.

✓ Anexo Oficio presentación ante IEO.

8. Para el periodo del 5 de julio al 04 de agosto de 2023 se firmó el acta de inicio del contrato de interventoría, y se presentó informes y actas de ejecución del contrato de interventoría para este periodo.

9. Se realiza interventoría en cada una de las instituciones educativas oficiales, evidenciando hallazgos que son presentados al operador del PAE, para realizar el plan de mejora y así dar cumplimiento del objeto del contrato.

✓ Anexo Hallazgos por sede.

10. A la fecha de corte de este informe, el operador todavía no tenía la obligación del primer pago de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales), y parafiscales a que haya lugar, ya que se realizar mes vencido según resolución 728 del 2023 del ministerio de salud sin embargo se verifico que el personal se encontrara activo al sistema. No obstante es de aclarar que la obligación de la verificación de la afiliación corresponde a la etapa de alistamiento la cual estuvo a cargo del supervisor del contrato, circunstancia que nos exime de avalar dicha obligación.

11. Se cumplió con la entrega de informe mensual requerido por el Municipio, soportando el avance y estado de ejecución dentro del plazo establecido.

12. A la fecha del corte del informe N°1, no se han recibido observaciones o aclaraciones por parte del supervisor.

13. Para garantizar el correcto inicio de la interventoría al contrato No. 702 de 2023, se realizó una mesa técnica con el operador donde se socializó como se desarrollaría la interventoría, la forma de evaluación y se aclararon dudas al operador.

Durante la ejecución de la interventoría se realizan solicitudes hacia el operador con el fin de puntualizar información sobre el desarrollo del contrato.

- ✓ Se anexa Oficio solicitud de reunión, acta de la misma y demás oficios enviados.

14. En el inicio de la operación del contrato de interventoría, ya se encontraba en ejecución el contrato 702 de 2023, por lo tanto las garantías fueron avaladas por el supervisor a cargo del operador, sin embargo se verificaron y solo se pudo evidenciar que su publicación en la plataforma SECOP fue extemporánea. Sin embargo es de aclarar que a la fecha no se han presentado requerimientos, ni modificaciones.

- ✓ Se anexa garantías del operador.

15. En el inicio de la operación del contrato de interventoría ya se encontraba en ejecución el contrato 702 de 2023 por lo tanto, no se pudo proyectar por nuestra parte el acta de inicio ni el acta parcial N° 1 del operador.

- ✓ Se Acta de inicio del operador.

16. En las labores de vigilancia, control y seguimiento se ha hecho cumplir al operador PAE, con las obligaciones laborales generadas con relación a los contratos suscritos.

17. A la fecha de corte del informe N° 2 por parte del operador, no se han generado sugerencias, consultas y reclamaciones, ni solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones presentadas por el contratista (operador PAE).

18. A la fecha del corte del informe N° 2 por parte del operador, no hay solicitudes y peticiones hechas por particulares y/o autoridades relacionadas.

- ✓ Anexo oficio de solicitud de PQRSS.

19. A la fecha del corte del informe N° 2 del Operador, no se han generado ocurrencias reiteradas o graves, de cualquier posible incumplimiento del contrato.

20. A la fecha de corte de este informe N° 1, el operador del PAE todavía no tenía la obligación del primer pago de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales), servicios públicos (GAS NATURAS Y GPL "EN CILINDROS"), y parafiscales a que haya lugar, ya que se realizar mes vencido.

21. A la fecha de corte de este informe N° 1, no hay lugar a que la interventoría elabore acta de liquidación del contrato objeto de la misma.

INTERVENTORIA FINANCIERA

22. Se realizaron y entregaron los informes, certificaciones y demás

documentación solicitada por el supervisor para que se proceda con el pago correspondiente.

23. En la actualidad el contrato 702 – 2023, está en etapa de ejecución, y por lo tanto no da lugar a efectuar la liberación de recursos por inejecución.
24. A la fecha del corte del informe N° 2 presentado por el operador PAE, aún no se evidencian recursos no ejecutados.
25. A la fecha del corte del informe N°2 presentado por el Operador PAE, no se requiere liberación de saldos o constitución de cuentas por pagar sobre el contrato 702 – 2023.

INTERVENTORIA JURIDICA

26. Se realizó la verificación con las entidades de control, MEN, los particulares y las demás autoridades en relación con el desarrollo de los contratos y se constató que a la fecha no existen PQRS.
27. A la fecha del corte del informe N°1, no hemos sido invitados y/o requeridos, al desarrollo de audiencias, comités, rendición de cuentas, control político o mesas de trabajo.
28. A la fecha del corte del informe N°1, no se han recibido reclamaciones, solicitudes, sugerencias por parte del operador.
29. Se realizó la evaluación del personal propuesto por el operador que dio origen al contrato 702-2023 y se constató que el personal cumple con las especificaciones, exigencias y técnicas, según los requerimientos del pliego de condiciones, con excepción de las condiciones enunciadas en el numeral 4 de este documento.
30. Se verifico que las garantías entregadas por el operador, están vigentes y fueron aprobadas por el municipio, las cuales se verificaron de acuerdo a las condiciones exigidas en el contrato y corroboradas su legalidad en la página web de la aseguradora, sin embargo se evidencio la novedad descrita en el numeral 14 de este documento.
31. A la fecha del corte del informe N°1, el contrato se encuentra en ejecución, sin alteraciones legales que permitan la materialización de terminación unilateral del mismo.
32. A la fecha del corte del informe N°1, no se hace necesario la adición al contrato 702-2023, toda vez que tiene aún recursos en ejecución y su balance financiero no ha llegado al setenta (70%) por ciento.
33. A la fecha del corte del informe N°1, no se han solicitado los conceptos jurídicos en relación con la ejecución del PAE o con el desarrollo de la interventoría.
34. A la fecha del corte del informe N°1, no se evidenciaron

incumplimientos que requieran actuaciones jurídicas.

35. A la fecha del corte del informe N°1, el contrato 702-2023 se encuentra en ejecución y por lo tanto no hay lugar a la proyección del acta de liquidación.

INTERVENTORIA TECNICA

36. Se ha realizado interventoría diaria en las instituciones educativas oficiales, donde se realiza la verificación de los lineamientos del MEN, mediante una serie de formatos, que permiten evaluar la calidad de la prestación del servicio, para lo cual se utiliza como herramientas los siguientes formatos: formato estándar de preparación en sitio y ración industrializada, formato de verificación gramajes, formato de verificación de materia prima, formato estándar de transporte, formato de verificación de rotulación y formato de verificación de microbiológicos de las marcas de los productos de alto riesgo; evidenciando hallazgos los cuales son entregados al operador, para realizar la corrección pertinente.

✓ Se anexa formatos diligenciados.

37. Se verifico la existencia y funcionamiento del comité CAE; el operador dio a conocer a los rectores los nombre de las ecónomas que podrán integrarlos, sin embargo es de aclarar que a la fecha no se ha realizado reuniones por parte de los mismos.

✓ Se anexa Oficio del operador dirigidos a los rectores..

38. Al inicio de la ejecución del contrato, se realizó la entrega de dotación para la ejecución del contrato 737-2023, la cual permite una correcta ejecución de la interventoría con todos los elementos requeridos para ello.

✓ Se anexa formato de entrega de dotación.

39. Se realizaron visitas e informes aplicando los respectivos formatos a los comedores escolares, restaurantes escolares, inspección de vehículos y bodegas en cada visita de interventoría, plasmando allí hallazgos encontrados y entregando un informe semanal al operador, para realizar la corrección pertinente dentro de los cinco (5), días hábiles siguientes al requerimiento y/o hallazgo.

✓ Anexo informe, y respuestas dadas por el operador.

40. A la fecha del corte de este informe N° 1, no se han realizados reuniones del comité CAE.

41. En el inicio de la operación del contrato de interventoría ya se encontraba en ejecución el contrato 702 de 2023 por lo tanto, fue avalado por el supervisor a cargo del operador.

✓ Se anexa oficio.

42. A la fecha del corte de este informe N° 1, no se han recibido peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la secretaría de educación o en los medios de comunicación de la entidad.
43. A la fecha del corte del informe N°1, no se recibió el informe del operador, en el periodo comprendido del primero de julio al treinta y uno de julio.
44. Se emiten formatos de Casos de Atención Prioritaria por parte de la interventoría, y presentados al operador para realizar las acciones de mejora que den a lugar, en las 24 horas siguientes al requerimiento, adicional a ello de manera semanal se emiten los hallazgos identificados en las visitas por parte de nuestros interventores.
- ✓ Se anexa formato de CAP y sus respectivas respuestas.
45. Se realizó el seguimiento por parte de los interventores en las instituciones educativas oficiales, bodega despacho y almacenamiento, a las fichas técnicas y resultados de muestras microbiológicas de los productos de alto riesgo verificando que no se reportan posibles brotes de contaminación o deterioro alimentario.
- ✓ Se anexa fichas técnicas y resultados de muestras microbiológicas.
46. En el inicio de la operación del contrato de interventoría ya se encontraba en ejecución el contrato 702 de 2023 por lo tanto, los ciclos de menús fueron avalados por el supervisor a cargo del operador, sin embargo se realizara la revisión pertinente para el segundo informe.
47. En el inicio de la operación del contrato de interventoría ya se encontraba en ejecución el contrato 702 de 2023, en aras de dar cumplimiento al requerimiento se solicita información de los proveedores para hacer revisión y seguimiento, donde se pudo constatar que se está dando cumplimiento a las compras locales de alimentos, bienes y servicios a nivel municipal y departamental.
48. Se realiza encuesta a los rectores y/o delegados encargados del PAE, de cada una de las instituciones educativas oficiales para verificar la percepción, impacto, y la incidencia del programa.
- ✓ Encuesta y sus respectivas respuestas.
49. Se recomendó a los rectores de las IEO incluir en el comité CAE la inclusión de una ecónoma por cada institución educativa, como estrategias para el comité municipal de seguimiento operativo del PAE.
- ✓ Se anexa oficio de solicitud.

50. A la fecha del corte del informe N°1, no se ha evidenciado ocurrencias de posibles interferencias, para el manejo inadecuado del programa por parte de los directivos docentes.

INTERVENTORIA AMBIENTAL

51. Por medio de la interventoría diaria, realizada en las instituciones educativas oficiales, se han evidenciado hallazgos de incumplimiento con el manejo de los residuos, líquidos, sólidos, orgánicos, e inorgánicos que se generan en la ejecución del servicio, por lo tanto se han generado hallazgos, los cuales se le han sido presentados al operador para las correcciones pertinentes.

52. El operador entrega el inventario de cada sede educativa a la hora de iniciar el contrato No. 702 de 2023.

Teniendo en cuenta el programa de mantenimiento que forma parte del Plan de Saneamiento aprobado en la fase de alistamiento por el supervisor del operador; se revisará que reposen en las hojas de vida de los equipos y máquinas el mantenimiento periódico allí propuesto.

✓ Se anexa listados de inventario levantado por el operador.

53. A la fecha del corte del informe N°1, no se ha requerido realizar recomendaciones, requerimientos o advertencias.

54. El Consorcio hizo la contratación del siguiente talento humano:

✓ DIRECTORA INTERVENTORIA.

DETSY EVELIN RODRIGUEZ.
C.C: 37.751.396.
Tarjeta profesional n° 68254-286967 ST

✓ ABOGADO.

GERARDO ALBERTO RAMIREZ RIVERA.
C.C. 1.088.272.861.
Tarjeta profesional n° 281732

✓ CONTADORA.

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA.
C.C. 52.655.074.
Tarjeta profesional n° 159160 – T

✓ **HSEQ.**

MILTON JOWANI ROJAS ROJAS.
C.C. 80.279.905.
Tarjeta profesional n° 101356-514 009

✓ **INGENIERO DE ALIMENTOS 1.**

DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO.
C.C. 81.720.119.
Tarjeta profesional n° 25254-258639 CDN

✓ **INGENIERO DE ALIMENTOS 2.**

LUIS FERBEL MULFORD ACUÑA.
C.C. 7.641.048.
Tarjeta profesional n° 20254-246530 CES

✓ **INGENIERO DE ALIMENTOS 3.**

RENZO REYES GOMEZ.
C.C. 91.513.973.
Tarjeta profesional n° 68254-206724 STD

✓ **NUTRICIONISTA.**

ARLEY MENA PALACIOS.
C.C. 1.045.503.546.
Tarjeta profesional n° MND 05428- 138

✓ **TECNOLOGO.**

EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON.
C.C. 1.072.660.852.
Tarjeta profesional n° 093602 – 0516595 CND

✓ **TECNICO.**

JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ.
C.C. 79.209.283.

✓ **Anexo documentación.**

55. Se anexa hallazgos evidencias en la vigencia comprendida del
10 de julio al 4 de Agosto de 2023.

Contrato de prestación de servicios

N° 0010-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: DETSY EVELIN RODRÍGUEZ

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO.

VALOR: DIEZ MILLONES QUINIENTOS MIL (10.500.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en Chía cundinamarca, actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, DETSY EVELIN RODRÍGUEZ, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° Cc. 37.751.396 Bucaramanga, domiciliado y residente en Bucaramanga, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se registrá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EI CONTRATISTA en su calidad de DIRECTORA DE INTERVENTORÍA, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de DIEZ MILLONES QUINIENTOS MIL (10.500.000)

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018.

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA el CONTRATISTA es obligado a:

1. Garantizar la ejecución integral de la interventoría, en los términos y condiciones establecidos contractualmente y de conformidad con los reglamentos, lineamientos y normas vigentes que regulen la materia, manteniendo comunicación eficaz y continua con el Municipio de Chía (Supervisor).
2. Liderar las actividades del personal de interventoría, manteniendo a su equipo oportunamente informado para que se gestione lo que corresponda, sobre las comunicaciones que reciba del Municipio.
3. Mantener oportunamente informado, y requerir o tramitar con el Contratista (Operador PAE) como corresponda, sobre las decisiones tomadas por la entidad.
4. Ordenar el envío de la documentación que requiere la entidad.
5. Coordinar la vigilancia (seguimiento, verificación y control) en los establecimientos educativos, así como en la bodega y vehículos del operador PAE, para que se Cumpla con las actividades de control de la operación del programa y corrija posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.
6. Tomar decisiones eficaces, oportunas para la solución de problemas o mejoramiento de los procesos, de manera que se garantice el cabal cumplimiento del programa de alimentación PAE.
7. Verificar la realización de las visitas que se programen con el supervisor, a cada uno de los sitios de almacenaje y procesamiento para verificar el cumplimiento en el proceso de recibo, almacenamiento, preparación y distribución de las raciones, basados en la implementación del perfil higiénico sanitario en cada una de ellas.
8. Verificar la realización de visitas a los proveedores del contratista, para verificar el cumplimiento en cada uno de los procesos de la normatividad vigente en cuanto al manejo de los alimentos, según solicitud del supervisor del contrato de interventoría.
9. Verificar que el personal vinculado por el contratista (operador PAE) para la ejecución del contrato, cumpla con los requerimientos técnicos establecidos en el contrato, en las normas y en el reglamento establecido mediante resolución 29452 de 2017 y anexos de la misma resolución.
10. Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento, entrevistas o de cualquier otro medio de recolección de información, a los beneficiarios del proyecto con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población.
11. Resolver las consultas, solicitudes e inquietudes que formule el contratista (operador del PAE) sobre los aspectos técnicos de la prestación del servicio. De

igual forma servir de mediador entre el contratista (operador PAE) y el Municipio, en aspectos que afecten el programa y puedan requerir modificaciones o ajustes durante la ejecución del contrato y que beneficien el mejoramiento del servicio y los resultados de este.

12. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
13. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
14. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
15. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
16. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
17. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
18. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
19. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
20. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

1. Cancelar los honorarios fijados al **CONTRATISTA**, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el **CONTRATISTA** para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el **CONTRATISTA** para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. **PARÁGRAFO 1:** este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.

2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.

3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.

2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

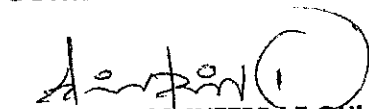
DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para

mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**" y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

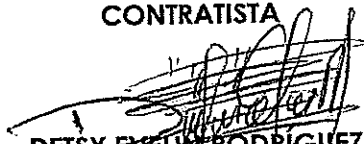
Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
R.P. DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8

CONTRATISTA


DETSY EVELIN RODRÍGUEZ
C.C: 37.751.396

DETSY EVELIN RODRÍGUEZ GÓMEZ

CC: 37.751.396 de Bucaramanga
Santander



DATOS PERSONALES

Dirección de Residencia	Calle 98 # 16-77 Apto 806 Torres de Villa Alicia (Bucaramanga)
Teléfonos:	3005359434
Lugar y fecha de Nacimiento (Norte de Santander)	Junio 3 de 1980. Cúcuta.
Estado Civil:	Soltera
E-Mail:	Detsyevelynr@gmail.com
Profesión:	Ingeniero de Alimentos
Posgrado:	MBA, con especialidad en Gerencia de Proyectos
Convalidación:	En proceso radicado No 2022EE-306454

PERFIL PROFESIONAL

Tengo la habilidad de controlar, coordinar, supervisar, administrar Portafolios en el ámbito público y/o privado, mejorar procesos relacionados con las áreas técnica, administrativa, financiera y legal; estandarización, Logística, calidad en servicios o productos manteniendo un equilibrio entre los procesos de la empresa y recurso humano, obteniendo efectividad en las metas proyectadas mensualmente.

Estoy capacitada y con amplia experiencia en las áreas Administrativas, tecnológica, técnica, normas y políticas de calidad ISO 9001, BPM, Decretos; 3075, Resolución 2674, ISO 22000 HACCP, para dirigir los aspectos administrativos propios de la planeación, programación y coordinación de las áreas necesarias en el cumplimiento de metas y resultados, bajo el esquema de trabajo en equipo y control de procesos. Manejo Social con la comunidad y talento humano para una sensibilización de los proyectos a ejecutar.

ESTUDIOS REALIZADOS

Maestría

Posgrado: Maestría en Administración de Empresas con especialidad en Gerencia de Proyectos, Universidad Arturo Prat (Chile), con convalidación MEN Colombia; Bajo Resolución 003920 del 7/03/2023.

Universitario

Profesional: Ingeniero de Alimentos, universidad Nacional Abierta ya Distancia (UNAD).

Secundarios: Bachiller Académico, Colegio Liceo Celedón. Santa Marta 1996.

Primarios: Colegio **Cajasan**. Bucaramanga 1990

Seminarios / cursos:

- Manipulador de Alimentos (SENA)
- Manipulador de productos cárnicos (Sena 2007).
- Curso de Panadería (SENA)
- Diplomado en Alta Gerencia (POLITECNICO COLOMBIANO 2018)
- Diplomado en Gerencia de Proyectos (POLITECNICO COLOMBIANO 2018)
- Diplomado en Interventoría y Auditoría de Proyectos. (POLITECNICO COLOMBIANO 2019)
- Diplomado en Gestión de Proyectos de Inversión pública, liderazgo y emprendimiento (PONTIFICIA BOLIVARIANA 2023).

EXPERIENCIA GENERAL

Experiencia como asesor profesional en la Supervisión de contrato con el Municipio de Bucaramanga.

Experiencia como Director de proyectos de Seguridad Alimentaria, PAE, Proyectos Productivos con el Ministerio del Interior con Unidad de Víctimas, Fonade, DNP, Prosperidad Social y Agencia de desarrollo Rural MADR.

Experiencia en coordinación técnica de campo en Interventorías. Coordinación de Proyectos sociales, productivos y de alimentación escolar (PAE).

Asesora profesional con empresas de alimentos en el área de panificación, estándares sanitarios, diagnósticos, e implementación en metodología PMI, Manager Administrativo y comercial.

Habilidades: *Administrativas, técnicas, financieras en cada uno de los proyectos a cargo contractualmente con cada Organización, obteniendo margen de rentabilidad y optimización de recursos liquidando a satisfacción cada contrato o convenio con la organización de empresas empleadora.*

Se fortaleció procesos de formulación, gestión y evaluación de proyectos con viabilidad de recursos presupuestales de mil millones hasta 12 mil millones para realizar la ejecución de cada uno, cumpliendo a cabalidad con los términos contractuales.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: UNION TEMPORAL INTERPAE SANTANDER 2022

JEFE INMEDIATO: CARLOS MOSQUERA
CELULAR: 3012015525

CARGO: INTERVENTOR DE CAMPO

TIEMPO LABORADO: 24 de Enero a 23 de Diciembre 2022
CIUDAD: SANTANDER

EXPERIENCIA:
Como Interventora de campo al programa de alimentación escolar PAE de la Gobernación de Santander, aplique lineamientos técnicos y estándares que hacen parte del sistema de seguimiento y monitoreo Nacional del programa como política pública; de manera técnica se empleó los formatos estándar en cada visita a las Instituciones educativas y Bodegas de almacenamiento auditado vigilando y controlando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador del servicio.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: CONSORCIO INTERPAE CHIA 2022

JEFE INMEDIATO: DEISSY ALGECIRA ACOSTA
CELULAR: 3144223632

CARGO: COORDINADORA TECNICA DE CAMPO

TIEMPO LABORADO: 25 de Octubre a 23 de Diciembre 2022
CIUDAD: CHIA, CUNDINAMARCA

EXPERIENCIA:
Coordinar la ejecución de las obligaciones del contrato de interventoría y su equipo. Coordinar junto con el equipo de campo, el seguimiento y control a la ejecución del contrato de suministro. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: CONSORCIO CIENAGA AVANZA 2021

JEFE INMEDIATO: DIEGO ARMANDO GOMEZ

CELULAR: 3135531502

CARGO: LIDER DE CAMPO

TIEMPO LABORADO: 11 de Octubre de 2021 a 11 de Mayo 2022

CIUDAD: CIENAGA

EXPERIENCIA:

Líder en la ejecución de las obligaciones del contrato de interventoría y su equipo. Coordinar junto con el equipo de campo, el seguimiento y control a la ejecución del contrato de suministro. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: UNION TEMPORAL INTERSANTANDER 2021

JEFE INMEDIATO: CARLOS MOSQUERA

CELULAR: 3012015525

CARGO: INTERVENTOR DE CAMPO

TIEMPO LABORADO: 27 de Abril a 30 de Noviembre 2021

CIUDAD: SANTANDER

EXPERIENCIA:

Como Interventora de campo al programa de alimentación escolar PAE de la Gobernación de Santander, aplique lineamientos técnicos y estándares que hacen parte del sistema de seguimiento y monitoreo Nacional del programa como política pública; de manera técnica se empleó los formatos estándar en cada visita a las Instituciones educativas y Bodegas de almacenamiento auditado vigilando y controlando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador del servicio.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: CONSORCIO INTERVONTORIA PAE CIENAGA 2020

JEFE INMEDIATO: JUAN CARLOS BERMUDEZ

CELULAR: 4357462

CARGO: COORDINADORA TECNICA DE CAMPO

TIEMPO LABORADO: 11 de Octubre 2021 a 31 de Mayo 2021

CIUDAD: SANTA MARTA

EXPERIENCIA:

Coordinar la ejecución de las obligaciones del contrato de interventoría y su equipo. Coordinar junto con el equipo de campo, el seguimiento y control a la ejecución del contrato de suministro. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: MUNICIPIO DE BUCARAMANGA
(SECRETARIA DE EDUCACION).

JEFE INMEDIATO: MARTHA LUZ MANTILLA

CELULAR: 3153324152

CARGO: APOYO PROFESIONAL A LA SUPERVISION
DEL CONTRATO DE ALIMENTACION
ESCOLAR PAE.

TIEMPO LABORADO: AGOSTO 02-2020 a DICIEMBRE 20-2020

CIUDAD: BUCARAMANGA

EXPERIENCIA:

Asesora y apoyo a la supervisión al programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Bucaramanga aplicando lineamientos técnicos administrativos y estándares que hacen parte del sistema de seguimiento y monitoreo Nacional del programa como política pública; se prestó el servicio a la secretaria de educación en la etapa precontractual, contractual y de ejecución en materia técnica. Brindando asesoría a quienes estaban a cargo de su ejecución, recomendando acciones de mejora y generando un concepto por unidad visitada además realizando acompañamiento y seguimiento a interventoría y operador ejecutor. Se aprendió a la proyección de oficios de requerimientos o hallazgos a la entidad de los entes de control para dar respuesta a los mismos.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: MUNICIPIO DE BUCARAMANGA
(SECRETARIA DE EDUCACION).

JEFE INMEDIATO: MARTHA LUZ MANTILLA

CELULAR: 3153324152

CARGO: APOYO PROFESIONAL A LA SUPERVISION
DEL CONTRATO DE ALIMENTACION
ESCOLAR PAE.

TIEMPO LABORADO: AGOSTO 02-2020 a DICIEMBRE 20-2020

CIUDAD: BUCARAMANGA

EXPERIENCIA:

Asesora y apoyo a la supervisión al programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Bucaramanga aplicando lineamientos técnicos administrativos y estándares que hacen parte del sistema de seguimiento y monitoreo Nacional del programa como política pública; se prestó el servicio a la secretaria de educación en la etapa precontractual, contractual y de ejecución en materia técnica. Brindando asesoría a quienes estaban a cargo de su ejecución, recomendando acciones de mejora y generando un concepto por unidad visitada además realizando acompañamiento y seguimiento a interventoría y operador ejecutor. Se aprendió a la proyección de oficios de requerimientos o hallazgos a la entidad de los entes de control para dar respuesta a los mismos.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: INTEGRATED CONSULTANS SAS

JEFE INMEDIATO: EDIALA ESPERANZA RODRIGUEZ

CELULAR: 3002689573

CARGO: INTERVENTORA DE CAMPO

TIEMPO LABORADO: ENERO 20-2020 a FEBRERO 29-2020

CIUDAD: BUCARAMANGA

EXPERIENCIA:

Como Interventora técnica de campo al programa de alimentación escolar PAE de la Gobernación de Santander ,aplique lineamientos técnicos administrativos y estándares que hacen parte del sistema de seguimiento y monitoreo Nacional del programa como política pública; de manera técnica se empleó los formatos estándar en cada visita a las Instituciones educativas y Bodegas de almacenamiento auditado vigilando, controlando y apoyando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador del servicio.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: TOOLS SYSTEM SOLUTIONS LTDA
JEFE INMEDIATO: DIANA SANABRIA
CELULAR: 3012124039
CARGO: INTERVENTORA DE CAMPO
TIEMPO LABORADO: OCTUBRE 01-2019 a NOVIEMBRE 30-2019
CIUDAD: BUCARAMANGA

EXPERIENCIA:
Como Interventora técnica de campo al programa de alimentación escolar PAE de la Gobernación de Santander ,aplicando lineamientos técnicos administrativos y estándares que hacen parte del sistema de seguimiento y monitoreo Nacional del programa como política pública; de manera técnica se empleó los formatos estándar en cada visita a las Instituciones educativas y Bodegas de almacenamiento auditado vigilando, controlando y apoyando el cumplimiento de las obligaciones contractuales de operador del servicio.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: FUNDACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
SOSTENIBLE "ENERGIA VITAL".
JEFE INMEDIATO: OMAR GOMEZ
CELULAR: 3234785879
CARGO: COORDINADORA GENERAL
TIEMPO LABORADO: ENERO 01-2019 a DICIEMBRE 30-2019
CIUDAD: SANTA MARTA

EXPERIENCIA:
En el cargo de Coordinación del suministro de desayunos y/o Almuerzos a los estudiantes beneficiados con el programa de Alimentación Escolar, acorde a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar PAE- En la vigencia 2019, que tenía la fundación con el fin de mejorar los procesos administrativos, técnicos, logísticos, y de calidad del servicio con el manejo adecuado de recursos públicos para dar cumplimiento a compras locales. Se manejo la parte logística de distribución de los alimentos para ser transformados en cada Establecimiento educativo según ración a preparar. Tuve a cargo 40 personas entre manipuladoras, transportadores y administrativos la cual me permitió crecer como persona proactiva y profesionalmente.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: PANADERIA LA BUCHERIE BGA SAS
JEFE INMEDIATO: MARGARITA MARIA REYES
CELULAR: 3188011637
CARGO: ASESORA PROFESIONAL (INGENIERO DE ALIMENTOS)

TIEMPO LABORADO: DICIEMBRE 05-2018 a DICIEMBRE 22-2020
CIUDAD: BUCARAMANGA

EXPERIENCIA:

En la asesoría con la empresa me permitió manejar mi tiempo y adaptarme al ambiente laboral en el área productiva donde se manejó plan de trabajo con cronograma de actividades para implementar con éxito la mejora en cada proceso en la parte operativa como: aplicación de formatos para llevar la trazabilidad de materia primas con los proveedores, la implementación de los programas de saneamiento básico, estandarización de productos nuevos, elaboración de fichas técnicas de productos según normatividad.
Control de Inventario, incluyendo pedidos de suministros revisiones y mantenimiento de políticas de uso alimentario Preservando y optimizando las propiedades nutricionales, sensoriales de los productos y controlando las condiciones sanitarias en su transformación, almacenamiento y comercialización.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: CONSORCIO INTERVENTORIA PAE

JEFE INMEDIATO: DIEGO ARMANDO GOMEZ
CELULAR: 3234785879

CARGO: COORDINADOR TECNICO

TIEMPO LABORADO: SEPTIEMBRE 22-2017 a AGOSTO 18-2018
CIUDAD: SANTA MARTA

EXPERIENCIA:

Coordinar la ejecución de las obligaciones del contrato de interventoría y su equipo. Coordinar junto con el equipo de campo, el seguimiento y control a la ejecución del contrato de suministro. Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: FUNDACION EMPRESARIAL Y SOLIDARIA DE COLOMBIA (FUNDAESCOL)

JEFE INMEDIATO: INDALECIO ROMERO
CELULAR: 3126606951-3005292327

CARGO: DIRECTOR DE PROYECTOS

TIEMPO LABORADO: ENERO 01-2017 a DICIEMBRE 31-2018
CIUDAD: SANTA MARTA

EXPERIENCIA:
Tuve la oportunidad de hacer un equipo de formulación de proyectos a mi cargo de 3 profesionales más para la formulación y desarrollé habilidades de gestión en el ministerio del interior en reuniones políticas encargados de gestionar los recursos a la entidades contratantes y poder acompañar la viabilidad y factibilidad de los proyectos gestionados, contando también con la oportunidad de direccionar con el equipo de profesionales específicos de acuerdo a la línea de intervención del proyecto y departamento a ejecutar. A mi cargo estuvo lo administrativo para mantener el margen de utilidad y rentabilidad a la empresa de cada contrato.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIO AMBIENTAL DE COLOMBIA (FUNRECUPERAR)

JEFE INMEDIATO: LINA MARIA CALDERON
CELULAR: 3182152606

CARGO: DIRECTORA TECNICA DEL PROYECTO

TIEMPO LABORADO: FEBRERO 15-2016 a NOVIEMBRE 30-2017
CIUDAD: SANTA MARTA

EXPERIENCIA:
Tuve la oportunidad Orientar la ejecución de las actividades del proyecto de acuerdo con los lineamientos del manual para la cofinanciación de proyectos de la dirección de capacidades productivas y generación de ingresos para los pobladores rurales articulados regionalmente con la nación Pares del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural MADR, Estructuré la ruta metodológica de acuerdo con el Plan Operativo de Actividades aprobado Realizar acompañamiento técnico a 522 pequeños productores mediante la implementación de estrategias de Escuelas de campo para el fortalecimiento de las capacidades productivas agrícolas y acuícolas. Se manejo el programa de compras con la fundación de acuerdo con materiales e insumos aprobados para la implementación de cada unidad productiva, tuve la oportunidad de manejar los riesgos ambientales que surgieron en la ejecución, mitigándolos para dar cumplimiento al tiempo de entrega de cada unidad a cada asociación de productores a satisfacción y con un correcto funcionamiento y acta de recibido a satisfacción.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: FUNDACION MULTIACTIVA EMPRENDIENDO

JEFE INMEDIATO: INDALECIO ROMERO
CELULAR: 3126606951-3005292327

CARGO: DIRECTOR DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICION

TIEMPO LABORADO: OCTUBRE 01-2015 a MARZO 31-2016
CIUDAD: SANTA MARTA

EXPERIENCIA:

Tuve la oportunidad de manejar el contrato a nivel administrativo, operativo y logístico para 900 familias en los Municipios de Pelaya, Tamalameque, Curumani y Chimichagua donde mi oficina de operación fue en Pelaya para optimizar tiempo y recursos de ejecución, tuve a mi cargo 20 personas como equipo profesional de campo y transportador de alimentos, materiales e insumos para la implementación de la unidad productiva del programa en las 900 familias beneficiadas. Tuve la satisfacción de cumplir con los indicadores de prosperidad social con el manejo del programa al igual con el manejo de recursos públicos de manera eficiente manejando la rentabilidad y utilidad a la empresa que se estipulo desde un inicio sin problemas administrativos.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: CONSORCIO REGION CARIBE (CEFIN)

JEFE INMEDIATO: GUSTAVO VELASQUEZ QUINTANA
CELULAR: 3005698170

CARGO: DIRECTOR GENERAL DEL PROYECTO

TIEMPO LABORADO: ENERO 01 -2015 a SEPTIEMBRE 30-2015
CIUDAD: VALLEDUPAR

EXPERIENCIA:

Se tuvo la oportunidad de aprender destrezas administrativas en la ejecución de 8 Departamentos con 33 Municipios Beneficiados, me permitió aprender a manejar reuniones con organismos de control y supervisión nacional, así como capacitación al personal a cargo contando con un equipo de trabajo de 114 profesionales entre técnicos y coordinadores de cada zona o municipio de intervención del programa con 10.320 familias rurales y del casco urbano. Adicionalmente se aprendió a estar en constante comunicación con logística, compras, recursos humanos para lograr cumplir con los tiempos de ejecución y avance del programa en simultaneo y poder sacar cuentas por cobrar con la gestión documental a la entidad contratante para terminar a satisfacción y liquidación la licitación.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: FUNDACION DE RESCATISTAS PREVENCIÓN Y
ATENCIÓN DE EMERGENCIAS (FUNRESPAE)

JEFE INMEDIATO: ALEX JADER FANG NIETO
CELULAR: 3114808702

CARGO: COORDINADORA DE PROYECTOS SOCIALES

TIEMPO LABORADO: JULIO 02 -2012 a JULIO 30-2012
CIUDAD: BARRANCABERMEJA

EXPERIENCIA:

Se tuvo la oportunidad de aprender destrezas en trabajo en equipo para generar resultados, aprendí a realizar grupos de trabajo orientados a cumplir con metas establecidas mensualmente para desarrollar habilidades y competencias productivas con el área de transformación de alimentos y manejo de capacitación de atención a desastres con la población seleccionada, también se acompañó procesos de asistencia social y ayuda humanitaria en el sector vulnerable escogido por el municipio de Barrancabermeja.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: OUTSOURCIN DE COLOMBIA CTA**JEFE INMEDIATO:** RAFAEL CASTRO
CELULAR: 3176574433**CARGO:** MANAGER ADMINISTRATIVO**TIEMPO LABORADO:** JULIO 09 -2009 a FEBRERO 05 -2010
CIUDAD: BARRANCABERMEJA**EXPERIENCIA:**

A través de este empleo he adquirido diferentes destrezas en el ámbito administrativo y comercial desde la atención al público en la venta de productos terapéuticos médicos coreanos en el centro de atención diaria por turnos donde se aprendió temas de enfermedades del cuerpo humano para aplicar la información a estos productos y como actuaban beneficiando el organismo a personas con alguna de estas condiciones de salud, generando testimonios en vivo para un mayor apoyo en los cierres de las ventas quedando en el segundo lugar a nivel nacional en ventas durante los 6 meses consecutivos de la campaña. Se manejo por primera vez caja menor para el centro y los procesos administrativos y aprendí a llevar inventarios, contabilidad y P&G de costos del centro.

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD: INDUSTRIA PANIFICADORA LA SUPREMA DE
ALIMENTOS**JEFE INMEDIATO:** ALEXANDER VILLAMIZAR
CELULAR: 6458629 6450189
CARGO: AUXILIAR EN PANADERIA Y PASTELERIA**TIEMPO LABORADO:** AGOSTO 29 -2005 a NOVIEMBRE 29 -2007
CIUDAD: BUCARAMANGA**EXPERIENCIA:**

A través de este empleo he adquirido diferentes destrezas en el ámbito productivo y de Programación de producción por lotes, líneas de proceso Formulación, elaboración y empaque de productos Etapa operativa despacho de pedidos Manejo y elaboración de productos de pastelería Control de logística por zona.

REFERENCIAS LABORALES/ PERSONALES

Sr. ALEX JADER FANG

Ingeniero de producción, Barrancabermeja - Aguachica Cel: 3114808702

Sr. OMAR ALFREDO GOMEZ

Especialista en Finanzas,
Oficina medio Ambiente, Gobernación Del Magdalena
Cel: 3234785879

Sr. GUSTAVO VELASQUEZ QUINTANA

Ingeniero Químico (Bogotá D.C.) Cel: 3005292327- 3126606951

Sr. LUZ MARINA MORALES

Administradora de empresas (Floridablanca) Cel: 316 6229301

Sr INDALECIO ROMERO CORREA

Abogado, Especialista en derecho administrativo (Santa Marta) Cel: 312 6606951



Detsy Evelin Rodríguez Gómez

Ingeniero de Alimentos. 68254286967ST

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **37.751.396**

RODRIGUEZ GOMEZ

APELLIDOS

DETSY EVELIN

NOMBRES


FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **03-JUN-1980**

CUCUTA
(NORTE DE SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.75
ESTATURA

O+
G.S. RH

F
SEXO

08-JUL-1998 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION



REGISTRO NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-2700100-00120721-F-0037751396-20081102 0005206878A-1 6910010297

DATOS GENERALES DEL APORTANTE									
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Subcursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SEMA e ICBF	
CC 37751396		RODRIGUEZ GOMEZ DETHY EVELIN	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 98 N 16 77 APTO 806	BUCA RAMANGA-SANTANDER	6000000		
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo	Clave	Tipo	Fecha	Pago	Pago				
Pensión	Salud	Planilla	Planilla	Planilla	Días Móra				
2023-06	26971946	945370744	2023/07/24	2023/07/05	0				
RESUMEN DE PAGO									
RIESGO									
CODIGO		NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)		230201	800,229,739	0	\$498,700	\$0	\$0	\$498,700	
PROTECCION					\$498,700	\$0	\$0	\$498,700	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)					\$16,300	\$0	\$0	\$16,300	
POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS		14-23	860,011,153	6	\$16,300	\$0	\$0	\$16,300	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)					\$389,600	\$0	\$0	\$389,600	
SALUD TOTAL		EPS002	800,130,907	4	\$389,600	\$0	\$0	\$389,600	
TOTAL				1	\$904,600	\$0	\$0	\$904,600	

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:29:19 AM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 37751396

Apellidos y Nombres: **RODRIGUEZ GOMEZ DETSY EVELIN**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

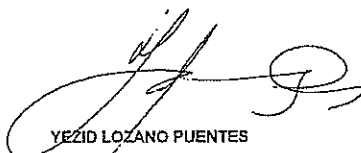
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 07 de julio de 2023, a las 07:26:07, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	37751396
Código de Verificación	37751396230714072607

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.


YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227228883



WEB

07:27:49

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 05 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) DETSY EVELIN RODRIGUEZ GOMEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 37751396:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes. Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>



CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relaciónamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relaciónamiento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co



CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución 2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

Deisy Evelin Rodriguez.	
37751396	No. carnet

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">◦ Introducción◦ Que son los alimentos◦ Conceptos básicos de nutrición◦ Clasificación de los alimentos◦ Inocuidad alimentaria◦ Que es la contaminación◦ Tipos de Contaminación◦ Factores que afectan el desarrollo de las bacterias◦ Contaminación cruzada◦ Enfermedades transmitidas por alimentos	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Rotulado◦ Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">◦ Saneamiento básico◦ Limpieza y desinfección◦ Uso desinfectantes◦ Manejo de residuos solidos y liquidos◦ Abastecimiento de agua◦ Control de plagas◦ Taller◦ Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN		
04	07	2023

FECHA DE VENCIMIENTO		
04	07	2024

Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

VALIDO POR UN AÑO

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO

Capacitaciones y asesorías CHIO

capacitacionesyasesoriaschigo@gmail.com

📞 Celular 300.8775837

📧 ManipulaciondealimentosChig

Ing. Paola Chiquillo

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinarán las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.
5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada
6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos
7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos
8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.
9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA DEL CURSO

- o Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- o Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- o Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- o Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- o Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.
- o Tener un compromiso individual al presentar resultados.
- o Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- o Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- o Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, trazabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

☎ Colombia 100 8775837

✉ capacitacionesyasesorias@igmaq.com.co

📍 Montañas de alimentos SGA Paula Chiquillo

EVALUACION

NOMBRE: Detsy Rodriguez.

Fecha: 04-07-2023

1. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

1. BPM

Realizar cada vez que sea necesario 10

2. ETAS

Entre 5 y 65 grados centígrados 9

3. INOCUIDAD

Bacteria, hongos, virus y parásitos 8

4. CONTAMINACION CRUZADA

Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados 7

5. NORMATIVIDAD

Física, química y biológica 6

6. CLASES DE CONTAMINACION

Resolución 2674 del 2013 5

7. TEMPERATURAS SEGURAS

Paso de bacterias de un lugar a otro 4

8. MICROORGANISMOS

Enfermedades transmitidas por alimentos 2

9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO

Garantía de un alimento sano 3

10. LAVADO DE MANOS

Buenas Prácticas de Manufactura 1

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COPIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	P
S	A	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	N	S	A
B	A	N	O	D	A	R	I	O	A	O	L	U	P	
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	C	O	P	L	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	C	S	E	S	T	A	D
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
K	S	A	B	L	N	O	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	I	L	M	P	I	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	S	I	N	P	U	L	G	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	D	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA:

La Salud de Nuestros Clientes esta en
nuestros manos.



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT 900171517-3

FECHA	INFORMACION GENERAL					
	DIA	04	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	DEISY EVILIN RODRIGUEZ					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	32751396					

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS

EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
CON DE GRAM	CON	UNAS MANO DE PIEL	NEGATIVO
		UNAS MANO DE PIEL	NEGATIVO
CON DE GRAM	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCALA
		BACILO DIFTERO MORFO	ESCALA
		ECOR	CAFE
		CONSISTENCIA	GURA
		ASPECTO	NORMAL
		MOCO	---
		SANGRE	+
		LEUCOCITOS	+
		PARASITOS	++
OTIS	REVISION GENERAL	PEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.

APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES
--------------------------	--------------------------	------------------------

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DR. ANA MARIA APONTE POVEDA
REG. 62791002

DR. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG. 62791002

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
REG. 62928483

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 62928483

Sede: Carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya - Bogotá D.C.
Teléfono: 3012752236



HAVERHILL



SISCOL
lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Pma
Consultores & Asesores S.A.S

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

N° 003-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: GERARDO ALBERTO RAMÍREZ RIVERA

OBJETO: Apoyo a la prestación de servicio para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Los documentos del proceso forman parte del presente contrato y definen igualmente las actividades, alcance y obligaciones del contrato. **CLÁUSULA SEGUNDA- ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO.**

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO

VALOR: DOCE MILLONES (12.000.000)

Entre los suscritos a saber: **DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliado y residente en ..., actuando en nombre y representación de **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2022** y quien en adelante se denominará el **CONTRATANTE**, y, **GERARDO ALBERTO RAMÍREZ RIVERA**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° .1088272861 :, domiciliado y residente en Chía, y quien para los efectos del presente documento se denominará el **CONTRATISTA**, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de servicios profesionales, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EL CONTRATISTA: en su calidad de profesional en derecho, se obliga para con el **CONTRATANTE** a ejecutar los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA. VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de DOCE MILLONES (12.000.000)

TERCERA. FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al **CONTRATISTA** el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA es obligado a:

1. Coordinar oportunamente las actividades de su competencia, relacionadas en la propuesta aceptada por el municipio y demás que correspondan a sus funciones jurídicas como parte del equipo interventor.
2. Informar oportunamente al director de Interventoría, sobre las dificultades que se presenten en el desarrollo del contrato.
3. Preparar y presentar los informes sobre el resultado de las actividades de interventoría jurídica, para la consolidación del contratista interventor y posterior aprobación por parte del supervisor del Municipio
4. Actuar de acuerdo con sus responsabilidades en la ejecución de la interventoría, como representante del Municipio ante el contratista (operador PAE) para la vigilancia y control del contrato de suministro de alimentación escolar.
5. Verificar desde su ámbito jurídico, el cumplimiento diario por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro del contrato y demás documentación que hacen parte de este, hacer el análisis respectivo y hacer entrega como parte del informe de interventoría a la supervisión de la interventoría, según lo determinado por el Municipio
6. Verificar el cumplimiento de las especificaciones que correspondan a su función jurídica de interventoría para el seguimiento al desarrollo del contrato de suministro del PAE, acorde a lo establecido en la reglamentación del programa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.
7. Apoyar a la supervisión en el trámite correspondiente de la PQRS (Peticiónes, quejas, reclamos y sugerencias) que represente la comunidad entidades de control, MEN, los particulares o las demás autoridades, en relación con el desarrollo de los contratos
8. Acompañar a la secretaría de educación en el desarrollo de audiencias, comités, rendición de cuentas, control político, mesas de trabajo, cuando haya lugar a estas, y asistir documentalmente con los soportes, informes e información que corresponda.
9. Estudiar, analizar las reclamaciones, solicitudes, sugerencias que presente el operador del servicio de alimentación PAE, y presentarlas al Municipio (supervisor) junto con las recomendaciones sustentadas a que haya lugar.
10. Verificar que las garantías del contrato presentadas por el operador estén debidamente constituidas y hayan sido aprobadas por el municipio, así mismo que de acuerdo con el valor, plazo de ejecución y vigencias, en virtud de eventuales prórrogas y/o adiciones se mantengan vigentes, e informar al supervisor del contrato los resultados obtenidos.
11. Informar por escrito y presentar oportunamente, los soportes legales al Municipio (supervisor) sobre la materialización de las causales de terminación, modificación o terminación unilateral, para proceder a la aplicación de éstas o para la terminación bilateral del contrato.

12. Sugerir al Supervisor del contrato, debidamente justificado, la necesidad y conveniencia jurídica para adición, ampliación o prórroga del contrato, con mínimo treinta (30) días hábiles de anticipación para que el municipio pueda realizar el trámite correspondiente de manera oportuna.
13. Emitir los conceptos jurídicos en relación con la ejecución del programa de alimentación escolar PAE o con el desarrollo de la interventoría, por solicitud del Municipio, cuando sean necesarios.
14. Efectuar oportunamente y por escrito al operador PAE, los requerimientos necesarios sobre posibles incumplimientos o multas, analizar sus respuestas y sustentos correspondientes, y determinar las actuaciones jurídicas a seguir, de todas maneras, presentar al supervisor un informe sobre el posible incumplimiento identificado y sugerir la aplicación de las medidas que corresponda.
15. Proyectar y entregar al supervisor del contrato el proyecto de acta de liquidación del contrato del servicio de alimentación PAE.
16. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
17. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
18. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
19. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
20. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
21. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
22. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
23. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
24. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
25. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
26. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
27. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. **PARÁGRAFO 1:** este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán

empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito

Debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
R.P. DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8

CONTRATISTA



GERARDO ALBERTO RAMIREZ RIVERA
C.C: 1.088.272.861

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

Abogado, especialista en Derecho Administrativo y egresado no graduado en especialización en Contratación Pública. Persona analítica, objetiva, proactiva, con excelentes habilidades interpersonales, actitud de colaboración, respeto y confianza para con los miembros del equipo de trabajo y por la comunidad en general, con capacidad de rápido aprendizaje y experiencia en entidades privadas en el área administrativa, asesoría jurídica en procesos institucionales, gerencia de procesos contractuales, coordinación de personal, levantamiento de procesos, con conocimientos y herramientas jurídicas, socio-jurídicas, político-administrativas, en materia de derecho público y áreas afines.

DATOS PERSONALES

Apellidos : RAMIREZ RIVERA
Nombres : GERARDO ALBERTO
Identificación : C.C. 1.088272.861 de Pereira Risaralda
Estado Civil : Casado
Fecha de nacimiento : 20 de Octubre de 1989
Lugar de nacimiento : La Dorada Caldas
Dirección : Calle 38A No. 5-44, Barrio Paraíso
Teléfono. : 320 477 05 06
Ciudad : La Dorada, Caldas

INFORMACIÓN ACADÉMICA

FORMACION UNIVERSITARIA

Institución : Universidad de Manizales
Título : Especialización en Contratación Pública
Ciudad : Manizales
Año de graduación : sin graduar

Institución : Universidad Libre Seccional Pereira
Título : Especialista en Derecho Administrativo
Ciudad : Pereira Risaralda
Año de graduación : 2018

Institución : Universidad Libre Seccional Pereira
Título : ABOGADO
Ciudad : Pereira Risaralda
Año de graduación : 2016

SECUNDARIA

Institución : Instituto Militar Flavio Angulo P.
FUERZA AEREA – CACOM 1
Ultimo Año Cursado : 11°
Ciudad : Puerto Salgar Cundinamarca

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA

: **EXPRESO ARCO IRIS S.A**
Cargo desempeñado : Gerente
Tiempo laborado : Mayo de 2009 – Diciembre de 2009
Ciudad : La Dorada Caldas
Teléfono : 857 54 41

EMPRESA

: **TRANSPORTE URBANOS DORAS LTDA**
Cargo desempeñado : Gerente
Tiempo laborado : Enero de 2010 – Diciembre de 2010
Ciudad : La Dorada Caldas
Teléfono : 857 54 49

EMPRESA

Cargo desempeñado : **FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA**
Asesor Jurídico
Tiempo laborado : enero 1 de 2017 – Junio 30 de 2017
Ciudad : Puerto Triunfo, Antioquia
Teléfono : 314 684 90 76

EMPRESA

Cargo desempeñado : **FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA**
Asesor Jurídico
Tiempo laborado : julio 1 de 2017 – Diciembre 31 de 2017
Ciudad : Puerto Triunfo, Antioquia
Teléfono : 314 684 90 76

EMPRESA

Cargo desempeñado : **FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA**
Supervisor PAE
Tiempo laborado : enero 1 de 2018 – Junio 30 de 2018
Ciudad : Puerto Triunfo, Antioquia
Teléfono : 314 684 90 76

EMPRESA

Cargo desempeñado : **FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA**
Supervisor PAE
Tiempo laborado : julio 1 de 2018 – Diciembre 31 de 2018
Ciudad : Puerto Triunfo, Antioquia
Teléfono : 314 684 90 76

EMPRESA

Cargo desempeñado : **ALCADIA MUNICIPAL DE GUADUAS – Cund.**
Asesor de Despacho Alcalde Municipal
Tiempo laborado : septiembre de 2021 – Diciembre de 2021
Ciudad : La Dorada Caldas
Teléfono : 8570516
Celular : 310 646 59 90

Gerardo Alberto Ramírez Rivera

EMPRESA

: **FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA**
Cargo desempeñado : Coordinador programa Adulto Mayor
Tiempo laborado : marzo de 2020 – Enero de 2023
Ciudad : La Dorada Caldas
Celular : 314 684 90 76

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE : Carlos Mario Ramírez Rivera
Ocupación : Comerciante
Teléfono : 314 605 87 07
Ciudad : La Dorada, Caldas

NOMBRE : Luz Dary Rivera
Ocupación : Independiente
Celular : 322 568 96 52
Ciudad : La Dorada

NOMBRE : Carolina Ramírez Rivas
Ocupación : Contadora Publica
Celular : 310 704 62 17
Ciudad : Bogotá D.C

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE : Madeline Arias Giraldo
Ocupación : Ex - Alcaldesa Municipio de Puerto Triunfo
Teléfono : 322 747 20 64
Ciudad : Puerto Triunfo, Ant.

NOMBRE : Francisco Javier Tabares Galvis
Ocupación : Secretario General Administrativo
Alcaldía de La Dorada Caldas
Teléfono : 322 681 25 74
Ciudad : La Dorada Caldas

NOMBRE : Yuli Alejandra Cortez Torres
Ocupación : Asesora Jurídica
Alcaldía de Puerto Triunfo – Antioquia
Teléfono : 350 236 96 94
Ciudad : Puerto Triunfo - Antioquia



GERARDO ALBERTO RAMIREZ RIVERA
C.C. 1.088.272.861 de Pereira Risaralda



ACTA DE GRADO

UNIVERSIDAD LIBRE

SECCIONAL PEREIRA
CALLE 262 No 37-38

3419

FOLIO 57

En el aula máxima de la Universidad Libre Seccional Pereira, del día 14 de octubre de 2016 se reunieron los doctores, FABIO GIRALDO SANZ, Rector Seccional, MARGARITA ROSA CORTES VELASCO, Decano (a) de la Facultad de Derecho y PAULA ANDREA GRAJALES BECERRA, Secretaria (a) Académica (a) de Facultad, con el fin de llevar a cabo el acto de grado mediante delegación hecha por el Rector Nacional, contenida en la Resolución No 001 del 15 de octubre de 2014, de acuerdo con el numeral 10 del artículo 34 del Estatuto Orgánico de la Corporación Universidad Libre del egresado (a) RAMIREZ RIVERA GERARDO ALBERTO, identificado (a) con la cédula de ciudadanía 1088272861 de Pereira, quien cumplió satisfactoriamente todos los requisitos exigidos por la ley y los reglamentos del programa para optar el título de:

ABOGADO (A)

Acto seguido se procede a recibirle juramento y hacerle entrega al egresado (a) RAMIREZ RIVERA GERARDO ALBERTO, del diploma y copia de la presente Acta de Grado.

En testimonio de lo anterior se firma la presente acta de grado en la ciudad de Pereira, el 14 de octubre de 2016

FABIO GIRALDO SANZ
Rector Seccional

PAULA ANDREA GRAJALES BECERRA
Secretaria (a) Académica de Facultad

MARGARITA ROSA CORTES VELASCO,
Decano (a)

El Graduando

Don Gerardo N

EL MEJOR CAMINO AL FUTURO

Campus universitario sede Belmunde
PBR 81185400 Fax: (5) 3145618

Sede centro - Calle 45-37-38
Teléfono: (5) 3147518 FAX: (5) 3147503

www.unilibrepereira.edu.co



La Universidad Libre

Reconocida por Ley No. 102 de 1944

y en su representación al Rector y los Profesores, en atención a que

Gerardo Alberto Ramírez Rivera

Nº. 4088272861 de Bogotá

ha completado los estudios y demás requisitos que las regulaciones exigen para optar al título de

Especialista en Derecho Administrativo

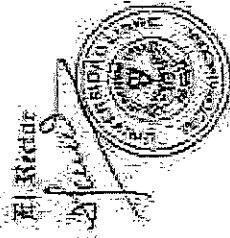
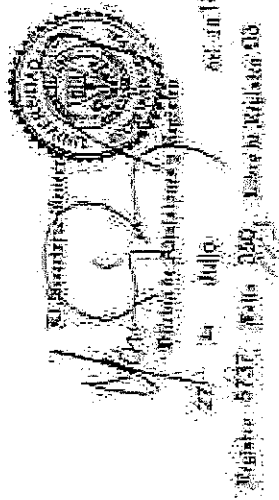
en nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional, le expide el presente Diploma que acredita su idoneidad. En testimonio de lo cual se firma y rubrica con el sello mayor de la Institución.

[Firma]

Rectores de la Universidad Libre

27 de Julio de 1950

Nº. 314. Folio 100. Rubrica 05





ACTA DE GRADO

UNIVERSIDAD LIBRE

SECCIONAL PEREIRA
NIT: 860.011.788-5

Acta de Grado No.

514

Folio No.

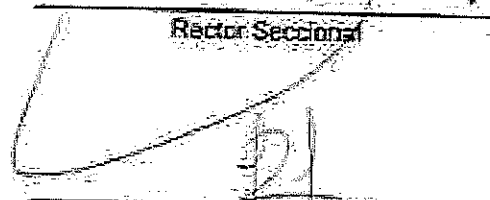
100

En el aula máxima de la Universidad Libre Seccional Pereira, siendo las 3:00 pm del día 27 del mes julio del año 2018, se reunieron los Doctores FERNANDO URIBE DE LOS RIOS, Rector Seccional, LUISA FERNANDA HURTADO CASTRILLON, Decana Facultad de Derecho y MARIA DEL PILAR MUÑOZ MEJIA Secretario Académico de la misma Facultad, con el fin de llevar a cabo el acto de grado, mediante delegación efectuada por el Rector Nacional contenida en la Resolución No. 001 del 15 de Octubre de 2014, de acuerdo con el Numeral 10 del artículo 34 del Estatuto Orgánico de la Corporación Universidad Libre, del Egresado: RAMIREZ RIVERA GERARDO ALBERTO, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía No. 1088272861 de Pereira, quien cumplió satisfactoriamente todos los requisitos exigidos por la Ley y el Reglamento del Programa para optar al título de: **ESPECIALISTA EN DERECHO ADMINISTRATIVO**

Acto seguido se procede a recibirle juramento y hacerle entrega al (la) Graduado (a): RAMIREZ RIVERA GERARDO ALBERTO, del diploma y copia de la presente Acta de Grado.

En testimonio de lo anterior, se firma la presente Acta de Grado, en la ciudad de Pereira, a los 27 días del mes de julio del año 2018.


Rector Seccional


El Secretario Académico


El Decano


El Graduado (a)

EL MEJOR CAMINO AL FUTURO

Campus Universitario Sede Berrío
PSX: (6) 315 5800 Fax: (6) 315 5819

Sede Centro, Calle 116 No. 7-36
Teléfono: (6) 314 7513 Fax: (6) 314 7503

www.unilibrepereira.edu.co

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:57:21 PM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 1088272861

Apellidos y Nombres: **RAMIREZ RIVERA GERARDO ALBERTO**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 06 de julio de 2023, a las 19:59:25, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1088272861
Código de Verificación	1088272861230713195925

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.


YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

 Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

**CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227218190**



WEB

20:00:54

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 05 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) GERARDO ALBERTO RAMIREZ RIVERA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1088272861:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>



CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co



HAVERHILL



SISCOL
lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Kma
Consultores & Asesores s.a.s

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

N° 004-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: MARIA AURORA PINEDA MAHECHA

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO

VALOR: DOCE MILLONES (12.000.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en Cota, actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, MARIA AURORA PINEDA MAHECHA -, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° 52655074 de Villeta, domiciliado y residente en Villeta, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EL CONTRATISTA en su calidad de PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONÓMICAS O AFINES, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de DOCE MILLONES (12.000.000)

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta

Calle 4 No. 6 - 47 piso 2 - Teléfono 3144223632
Villeta - Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com



de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: el CONTRATISTA es obligado a:

es el encargado de coordinar el seguimiento, verificación y control a la ejecución contable y financiera del contrato de suministro de alimentación escolar PAE, para garantizar el cumplimiento de todos los aspectos económicos es el encargado de coordinar el seguimiento, verificación y control a la ejecución contable y financiera del contrato de suministro de alimentación escolar PAE, para garantizar el cumplimiento de todos los aspectos económicos y financieros conforme al reglamento y lineamientos establecidos para dicho programa y a las condiciones establecidas por el municipio de Chía en los pliegos de condiciones, siendo el responsable de:

1. Elaborar y entregar al Supervisor del contrato, las certificaciones y actas necesarias para los pagos, y revisar el cumplimiento de los requisitos y soportes requeridos establecidos por el Municipio para el pago que corresponda de acuerdo con lo estipulado en la forma de pago de los contratos.
2. Realizar, de acuerdo con la revisión y análisis financiero efectuado al contrato para su liquidación, todas las recomendaciones al Municipio (Supervisor) para liberación de recursos por inejecución en caso de presentarse.
3. Comunicar por escrito al supervisor del Municipio, treinta (30) días hábiles antes del vencimiento del contrato, de los recursos que no será utilizados, tanto del contrato como sus correspondientes adiciones y modificaciones, para que se adopten las medidas respectivas.
4. Proyectar y entregar al supervisor las actas de liberación de saldos y de cuentas por pagar a las que haya lugar al finalizar la vigencia.
5. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
6. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
7. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
8. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
9. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
10. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
11. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
12. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.



13. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
14. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
15. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
16. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. **PARÁGRAFO 1:** este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió "CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral.



B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y en consecuencia, el



HAVERHILL



BISCOL
la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Kma
Consultores & Asesores S.A.S

contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE

CONTRATISTA

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

R.P. DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA

C.C 52.655.074

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA
Contador Publico

Fecha de nacimiento: Noviembre 14 de 1977
Cedula de Ciudadania: 52.655.074 de Villeta
Tarjeta Profesional: 159160-T

Dirección Oficina: CI 4 No. 6-47 2 piso Centro Villeta-Cund.
Telefonos. 3102436775 - 3105653820
Email: contador@asmconsultorias.com ,
aurora1477@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Contador Público Titulado, Especializado en Gerencia Tributaria Universidad Piloto de Colombia, Especializado en Finanzas y Administración Pública de la universidad Militar Nueva Granada, conocimiento y experiencia en el ejercicio de la contaduría Pública, conocimiento y Experiencia en revisoría fiscal, conocimiento y experiencia en Auditoría Externa y Auditoría Tributaria, manejo y administración de recursos humanos y Seguridad Social, Conocimiento y experiencia en liquidación de Impuestos Nacionales y Territoriales, experiencia en consultoría para la preparación de Estados Financieros bajo Nuevos marcos normativos, manejo en preparación de información exógena nacional y territorial, experiencia en evaluación de proyectos de modernización de la contabilidad, experiencia en auditoría a Sistemas de Información y sistema de Inventario, experiencia en capacitación y puesta en marcha de proyectos de sistematización y modernización de sistemas de información contable, consultor tributario. Representante legal de la sociedad interventora, consultora y de defensa judicial denominada Interconsulting AP&C Group sas.

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA
Contador Publico

FORMACIÓN ACADÉMICA

FORMACION BASICA Y MEDIA

Secundaria – Bachillerato Academico
Colegio Departamental Alonso de Olalla
Diciembre 1997

FORMACION PROFESIONAL EN PREGRADO

Contador Público Titulado
Fundación Universitaria del Area Andina
Pre-grado en Control de Calidad
Abril 2011

FORMACIÓN PROFESIONAL EN POSTGRADO

Especialización en Finanzas y Administración Pública
Universidad Militar Nueva Granada
Abril 2020

Especialización En Gerencia de Impuestos
Universidad Piloto de Colombia
Diciembre 2014

DIPLOMADOS CON CARGA ACADÉMICA EQUIVALENTE

Diplomado Normas Internacionales de Contabilidad Sector Publico y Empresas
Politecnico Colombo Andino - InterAccounting
Noviembre 2021

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA
Contador Publico

**Curso Presupuesto Municipal con Enfoque en Catálogo Único de
Clasificación Territorial**

Escuela de Administración Pública ESAP

Noviembre 2021

Curso Catastro Multipropósito y Planificación Territorial en Colombia.

Universidad de los Andes

Septiembre 2021

Diplomado Tributario con Enfoque en NIIF

Instituto Nacional de Contadores Públicos

Agosto 2021

**Diplomado en Normas Internacionales de Auditoría, Aseguramiento, Control
de Calidad y Código de Ética.**

Instituto Nacional de Contadores Públicos

Noviembre 2020

Seminario en Transparencia Fiscal en el Sector Madera e Inmobiliario

Universidad Externado de Colombia

Julio 2017

**Diplomado en Normas Internacionales de Información Financiera y
Contable NIIF-NIC**

Universidad Sergio Arboleda

Febrero 2016

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA
Contador Publico

Contaduría General de la Nación

VI Congreso Nacional de Contadores
Tendencias Conceptuales, Técnicas y Tecnológicas.

Comercialización de Soluciones Informáticas CSI s.a.s

Curso Capacitación Programa ICG

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Asesoría para el Uso de las Tic en la Información.

SIIGO SA

Certificación Administración Programas de Implementación.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

INTERCONSULTING AP&C GROUP SAS

Cargo: Consultor - Capacitador Especialista
Jeje Inmediato: Angelica María Murcia
Teléfonos: 310 2253239

IFRS COLOMBIA SAS

Cargo: Capacitador Especialista
Jeje Inmediato: Fredy Suarez
Teléfonos: 321 3476908

AUHER GRUOP SAS

Cargo: Consultor – Socio
Jeje Inmediato: Nubia Pineda Mehacha
Teléfonos: 311 5554127

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA
Contador Publico

Entidad: ALCALDIA GUADUAS CUNDINAMARCA

Cargo: Contador

Jeje Inmediato: Alcalde German Herrera

Teléfonos: 321 9862227

Entidad: COOVETRANS LTDA.

Cargo: Contador Público

Jeje Inmediato: Raul Dueñas

Telefonos: 320 8295736

Entidad: COOPERATIVA DE TRANSPORTE COOTRASVI

Cargo: Revisor Fiscal

Jeje Inmediato: Jose Patrocinio Vargas Rodriguez

Teléfonos: 316 6916514

Entidad: FUNDACION SOCIAL PAYANDE

Cargo: Contador

Jeje Inmediato: Mariana Cortes

Telefonos: 310 8659308

Entidad: EMPRESA DE SERVICIOS PUB. DE GUADUAS S.A E.S.P

Cargo: Contador

Jeje inmediato: Julio Enrique Díaz Cruz

Telefonos: 312 4893814

Entidad: EMPRESAS SERVICIOS PUBLICOS VILLETAS ESP

Cargo: Revisor Fiscal

Jeje Inmediato: Fabian Garcia

Teléfono: 316 2691905

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA
Contador Publico

Entidad: CONJUNTO RESIDENCIAL SANTA CRUZ

Cargo: Revisor Fiscal

Jefe inmediato: Janeth Pacheco Solorzano

Telefono: 310 3306629

Entidad: EDS SAN SEBASTIAN SAS

Cargo: Revisor Fiscal

Jefe Inmediato: Jesus David Quintero de los Rios

Telefono: 310 2502649

Entidad: INVERSIONES SAY SAS

Cargo: Contador

Jefe inmediato: Efren Mahecha

Teléfono: 310 2391541

Entidad: EMBAPACK DE COLOMBIA SAS

Cargo: Contador

Jefe inmediato: Jair Fernando Quintero de Los Rios

Telefono: 300 4775152

Entidad: SISCO

Cargo: Capacitador Especialista

Jefe inmediato: Sandra Liliana Perez

Telefono: 315 3485936

Entidad: DECORACIONES Y ACABADOS ALDANA SAS

Cargo: Auditor Tributario

Jefe inmediato: Gloria Pulgarin

Telefono: 311 4657241

MARIA AURORA PINEDA MAHECHA
Contador Publico

Entidad: CONDOMINIO HACIENDA NARANJAL
Cargo: Contador
Jefe inmediato: Milton Rojas Rojas
Telefono: 310 8563041

Entidad: INVERSIONES ANGARDI SAS
Cargo: Contador
Jefe inmediato: Manuel Ardila
Telefono: 321 2426947

Entidad: INVERSIONES CHAPARRO GOMEZ SAS
Cargo: Contador
Jefe inmediato: Arturo Chaparro Gomez
Telefono: 310 3290646

Entidad: PAVA SERVICIOS SAS
Cargo: Contador
Jefe inmediato: Rodolfo Pava
Telefono: 310 4139006



Maria Aurora Pineda Mahecha
CC. No. 52.655.074 de Villeta
Contador Publico
TP. 159160 – T

LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA

En convenio con

LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

*Debidamente autorizada por el Ministerio de Educación Nacional,
teniendo en cuenta que:*

María Aurora Pineda Mahecha

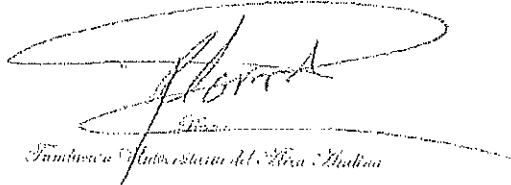
C.C. No. 52.655.074 de Villota

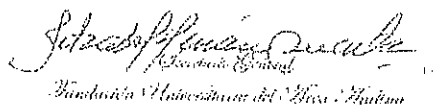
*Aprobó los estudios programados por la Fundación y cumplió los requisitos exigidos
por la Ley y los Reglamentos, le confiere el título de:*

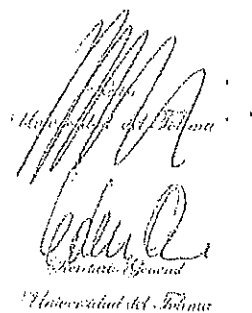
Contador Público

En testimonio de lo expuesto se expide el presente diploma que así lo acredita.

Bogotá, D.C., 4 de abril de 2011


Rector
Fundación Universitaria del Área Andina


Rector
Universidad del Tolima


Rector
Universidad del Tolima

Los suscritos Secretarios de la FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA en convenio con LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA, CERTIFICAN que en el libro de actas de la Fundación Universitaria del Área Andina, se encuentra el Acta 522, que expresa: En Bogotá D.C., el 1 de abril de 2011 a las 19:00 horas, convocados por Resolución 011 del 29 de marzo del citado año, se reunieron el Rector de la Fundación Universitaria del Área Andina, doctor Fernando Laverde Morales, el Rector de la Universidad del Tolima, doctor Jesús Ramón Rivera Bulla, el Director del Programa de Contaduría Pública, doctor Fabio Enrique Moreno Ardila, la Secretaria General de la Fundación Universitaria del Área Andina, doctora María Jetzabel Herrán Duarte y la Secretaria General de la Universidad del Tolima, doctora Francia Helena de Betancourt, para presidir la ceremonia de grado de MARIA AURORA PINEDA MAHECHA con cédula de ciudadanía número 52655074 de Villota, quien cursó y aprobó las materias comprendidas en el pensum del respectivo programa cumpliendo con los requisitos exigidos por la ley y los reglamentos, haciéndose merecedor a recibir el título de CONTADOR PUBLICO el cual otorga la Fundación Universitaria del Área Andina debidamente autorizada por el Ministerio de Educación Nacional y por el Consejo Superior mediante Acuerdo No. 008 del 16 de febrero de 2000. Previa entrega del diploma se tomó el juramento de rigor al graduando, quien prometió cumplir fielmente sus deberes para con la Patria y la Fundación, ejerciendo la carrera de acuerdo con las normas de la ética y moral profesional. Agotado el orden del día, la sesión se dio por terminada y se firmó el acta por quienes en esta intervinieron. Anotado en el libro de Registro de títulos Tomo 6, Folio 11, número 26358

FERNANDO LAVERDE MORALES, Rector Fundación Universitaria del Área Andina
JESUS RAMON RIVERA BULLA, Rector Universidad del Tolima
FABIO ENRIQUE MORENO ARDILA, Director del Programa
FRANCIA HELENA DE BETANCOURT, Secretaria General Universidad del Tolima
MARÍA JETZABEL HERRÁN DUARTE, Secretaria General Fundación Universitaria del Área Andina

Dada en Bogotá D.C., el 1 de abril de 2011.


MARÍA JETZABEL HERRÁN DUARTE
Secretaria General
Fundación Universitaria del Área Andina


FRANCIA HELENA DE BETANCOURT
Secretaria General
Universidad del Tolima

Bogotá
Sede Principal: Carrera 14A No. 89-35
Tel: 252 2845
Admisiones: 242 8320
Sede Área Andina: Calle 71 No. 13-41
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916
Contacto: 018000 110022
www.fundacionandina.edu.co
www.areaandina.edu.co

Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano
Calle 71 No. 11-13
Tel: 252 6340 - 252 6341 - 252 6342
Centro de Educación a Distancia
Calle 70 No. 11-41 Fax: 250 1134
Pereda:
Calle 71 No. 10-15
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916
www.areaandina.edu.co

Valledupar:
Barranquilla 27 No. 10-15
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916
Medellín:
Calle 71 No. 11-41
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916
Tunja:
Calle 71 No. 11-41 Fax: 45 248 6606 Fax: 41 1131916

Sinclair:
Calle 71 No. 11-41, Bogotá D.C.
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916
Montería:
Calle 71 No. 11-41, Bogotá D.C.
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916
Pasto:
Calle 71 No. 11-41, Bogotá D.C.
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916
Arasca:
Calle 71 No. 11-41, Bogotá D.C.
Tel: 45 248 6606 Fax: 41 1131916



Libertad y Orden

Universidad Militar Nueva Granada

En consideración a que:

Maria Aurora Pineda Malhecha

C.C. 52.655.074 expedida en Villota

ha cumplido con todos los requisitos exigidos, le confiere el título de

Especialista en Finanzas y Administración Pública

En consecuencia se firma el presente Diploma en Bogotá, D.C.

a las 3 días del mes de Abril de 2020.

[Firma]
Escritura

[Firma]
Escritura

Director de Estudios

Escritura
Firma y Fecha

Escritura
Firma y Fecha

Escritura
Firma y Fecha

0023/97



Decreto Presidencial No. 21 de junio de 1988, por el cual se otorga el título de Especialista en Finanzas y Administración Pública, Ley 805 de 2003 y Ley 1712 de 2014 del Ministerio de Educación Nacional, por la Ley 805 de 2003 y la Ley 1712 de 2014.

ACTA DE POSGRADO 06675

En Bogotá, D.C., a los tres (03) días del mes de abril de 2020, se reunieron en la Rectoría de la Universidad Militar Nueva Granada, los siguientes funcionarios: Brigadier General (RA) LUIS FERNANDO PUENTES TORRES, PhD. Rector; CLAUDIA HELENA FORERO FORERO, Vicerrectora Académica, Doctora OLGA MARLENE ACOSTA RUBIANO, Decana Facultad de Ciencias Económicas, Doctora LILIANA FRANCO LARA, Directora Instituto Nacional e Internacional de Posgrados, con el objeto de estudiar los resultados académicos de un(a) Profesional que adelantó sus estudios de Educación Avanzada y otorgar el título de ESPECIALISTA EN FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA. Para el efecto se procedió como a continuación se indica.

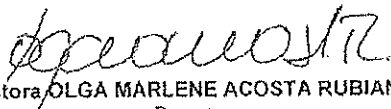
FUNDAMENTOS LEGALES

Artículos 10, 24, 25 y 28 de la Ley 30 de 1992, artículo 2º y literal g) del artículo 3º del Decreto 2725 de 1980; artículo 2º de la Ley 805 de 2003; Resolución 12975 de 1982 del Ministerio de Educación Nacional y Acuerdo 02 de 2017 de la Universidad Militar Nueva Granada.

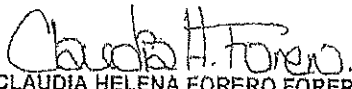
OTORGAMIENTO DE TÍTULOS

La Rectoría de la Universidad Militar Nueva Granada teniendo en cuenta que la Facultad de Ciencias Económicas por intermedio de su Decana, el Instituto Nacional e Internacional de Posgrados por intermedio de su Directora y la División de Admisiones, Registro y Control Académico por intermedio de su Jefe, han informado que el(la) Profesional MARIA AURORA PINEDA MAHECHA, identificado(a) con la cédula de ciudadanía N° 52655074 de VILLETA, ha cumplido satisfactoriamente con los requisitos académicos y las exigencias establecidas en los Reglamentos Internos de la Universidad, y las normas legales pertinentes, resuelve en nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional otorgarle el título de ESPECIALISTA EN FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, registrando su diploma y acta de grado en el Libro 10 Registro 06675.

Para constancia de lo anterior y en cumplimiento de lo establecido en el artículo 7º del Decreto N° 2725 del 10 de octubre de 1980 firman los que en ella intervinieron.


Doctora OLGA MARLENE ACOSTA RUBIANO
Decana
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

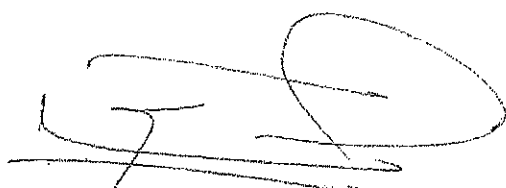
Siguen firmas al respaldo.....


CLAUDIA HELENA FORERO FORERO
Vicerrectora Académica


Brigadier General (RA) LUIS FERNANDO PUENTES TORRES, PhD.
Rector


Doctora LILIANA FRANCO LARA
Directora Instituto Nacional e Internacional de Posgrados

ACTA DE POSGRADO 06676


Coronel (RA) ARIEL RAMIRO GAITÁN QUIROGA
Jefe División de Admisiones, Registro y Control Académico

LA CORPORACIÓN

UNIVERSIDAD PILOTO DE COLOMBIA

PERSONERÍA JURÍDICA RESOLUCIÓN No. 003631 DEL 27 DE NOVIEMBRE DE 1962. MINISTERIO DE JUSTICIA.

CONFIERE EL TÍTULO DE

Especialista en Gerencia Tributaria

A

Maria Furora Pineda Mahecha

CÉDULA DE C. No. 52.655.074 EXPEDIDA EN Willetta

QUIEN CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS POR LA
UNIVERSIDAD, EN TESTIMONIO DE ELLO OTORGA EL PRESENTE DIPLOMA

EN LA CIUDAD DE Bogotá EL DÍA 04 DEL MES DE Diciembre DEL AÑO 2014

PRESIDENTE DE LA CORPORACIÓN

SECTOR DE LA UNIVERSIDAD

DECANO DEL PROGRAMA

SECRETARIO GENERAL DE LA CORPORACIÓN

UNIVERSIDAD PILOTO DE COLOMBIA

ACTA DE GRADO No. EGT-451

LIVRO DE REGISTRO No. 19

19 006

CORPORACIÓN UNIVERSIDAD PILOTO DE COLOMBIA

PROGRAMA DE POSTGRADO

ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA TRIBUTARIA

ACTA DE GRADO N°. EGT-451

En la ciudad de Bogotá, D.C., el día 4 de diciembre del año 2014, se llevó a cabo el acto de graduación, presidido por la señora Rectora, Decano Académico de la Facultad, Directora de Registro y Control Académico y la suscrita Secretaria General, en la cual la Corporación Universidad Piloto de Colombia, autorizada para tal efecto mediante Decreto N°. 371 de marzo 13 de 1972 del Ministerio de Educación Nacional y teniendo en cuenta que el Programa está Registrado en el Sistema Nacional de Información de Educación Superior - SNIES N°. 3047, con Registro Calificado mediante Resolución del Ministerio de Educación Nacional No. 6720 del 18 de septiembre de 2009 y previo el juramento reglamentario, confirió el título de:

ESPECIALISTA EN GERENCIA TRIBUTARIA

a:

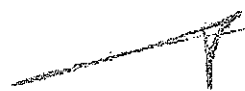
MARÍA AURORA PINEDA MAHECHA

identificada con la cédula de ciudadanía N°. 52.655.074 de Villeta, quien ha cumplido a cabalidad con todas las formalidades que los Estatutos y Reglamentos de la Universidad exigen para el Acto, previo concepto favorable de la Dirección de Registro y Control Académico del 29 de octubre de 2014 y debidamente aprobado por Resolución No. P039-2014 del día 29 de octubre de 2014, originaria del Consejo Superior Académico de la Universidad.-

En constancia de todo lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá, D.C., a los 4 días del mes de diciembre de 2014.-

(fdo) PATRICIA PIEDRAHITA CASTILLO, Rectora de la Universidad; (fdo) FRANCINA HERNÁNDEZ TASCÓN, Secretaria General; (fdo) MARÍA AURORA PINEDA MAHECHA, la graduanda.-

Es fiel copia tomada del original.-



FRANCINA HERNÁNDEZ TASCÓN.
Secretaria General

Bogotá, D.C., 4 de diciembre de 2014.-



Universidad Externado de Colombia
Facultad de Derecho - Departamento de Derecho del Medio Ambiente

certifica la asistencia de

Pineda Mahecha Aurora

al seminario

"Transparencia Fiscal En El Sector Madera y Mobiliario."

Realizado en la ciudad de Bogotá, D. C., el 5 de julio de 2017,

con una intensidad académica de cuatro (4) horas.


Juan Carlos Henao
Rector

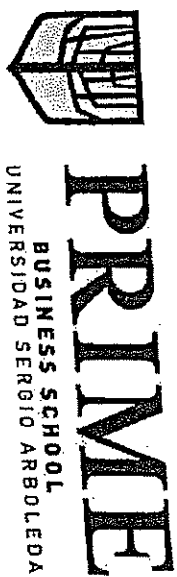
M. Huelhoran
Martha Huelhoran Poy
Ejecutiva General


María del Pilar García Pachón
Directora

Departamento de Derecho del Medio Ambiente

Bogotá, D. C., julio 2017

VIGILADA MINEDUCACIÓN



CERTIFICAN QUE

MARÍA AURORA PINEDA MAHECHA

C.C. 52.655.074

Participó en el Diplomado

Normas Internacionales de Información Financiera y Contable
NIIF-NIC

Que se llevó a cabo del 13 de Octubre de 2015 al 22 de Febrero de 2016.

Con una duración de ciento veinte (120) horas presenciales.

Se firma en Bogotá D.C., a los veintidos (22) días del mes de Febrero de 2016.

LEONARDO ESPINOSA QUINTERO
SECRETARIO GENERAL
UNIVERSIDAD SERGIO ARBOLEDA

IGNACIO GAITÁN VILLEGAS
DECANO EJECUTIVO
PRIME BUSINESS SCHOOL



Certifica que

MARÍA AURORA PINEDA MAHECHA

Se destaca por su activa participación en el **XVII DIPLOMADO EN NORMAS INTERNACIONAL DE AUDITORÍA, ASEGURAMIENTO, CONTROL DE CALIDAD Y CÓDIGO DE ÉTICA**,
llevado a cabo del 28 de septiembre al 23 de noviembre de dos mil veinte (2020),
con una intensidad de Ciento veinte (120) horas académicas.

Zandra Elena Puentes Tarquino
Dirección Ejecutiva

Bogotá D.C., 23 de noviembre 2020

Diana Paola Dorado Riveros
Dirección Comercial



Aportando a la construcción de una profesión integral y resiliente

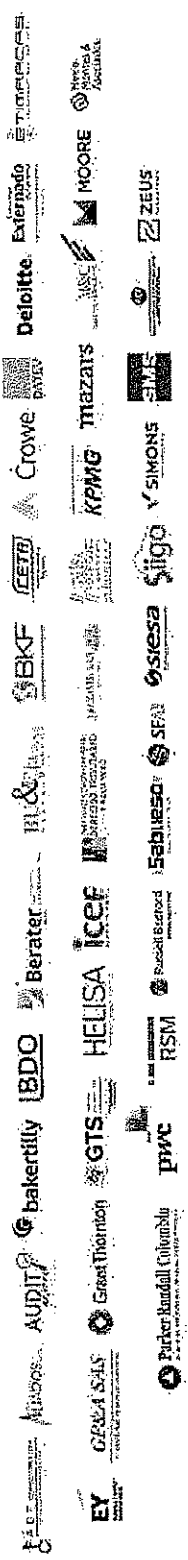
Otorga el presente diploma a:

MARÍA AURORA PINEDA MAHECHA

Por su participación en la **VIII CUMBRE INCP**, realizada el 29, 30 de septiembre y 1 de octubre de 2021, con una intensidad de 12 horas académicas.

Dirección Ejecutiva

Dirección Comercial



República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PÚBLICO

159160-T

MARIA AURORA
PINEDA MAHECHA
C.C. 52655074

RESOLUCION INSCRIPCION 149 FECHA 12/05/2011
UNIVERSIDAD PUNO, UNIV DEL AREA ANDINA

PRESIDENTE

MAURICIO ESPAÑOL LEON 169832



FIRMA DEL TITULAR 85102

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como
CONTADOR PÚBLICO de acuerdo con lo establecido en
la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla
al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo - Junta Central
de Contadores.



Información básica de la planilla

Empresa:	MARIA AURORA PINEDA MAHECHA	NIT:	52655074
Tipo Planilla:	I	Periodo liquidación Pensiones:	junio 2023
Sucursal o Dependencia:	PRINCIPAL	Periodo liquidación Salud:	junio 2023
Número de Radicación:	68895064	Total a pagar:	\$1,160,900
Fecha de vencimiento:	19/07/2023	Total de empleados:	1
Fecha de Pago:	30/06/2023	Número de Administradoras:	3

Detalles del pago

Razón social recaudo:	Compensar OI	Nit recaudo:	9998600669427
Descripción:	Miplanilla.com Pago Proteccion Social	Medio de Pago:	Pago Electronico por PSE
Banco:	BANCOLOMBIA	Número Autorización:	17432725

Estado de la transacción: Transacción aprobada

Código	NIT	Administradoras	Num. Afiliados	*Número de incapacidad por riesgos laborales	Valor descontado en incapacidad y/o licencia	Total Pagado
14-23	860011153	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	1		\$0	\$20,900
25-14	900336004	Administradora Colombiana de Pensiones -	1		\$0	\$640,000
EPS005	800251440	Sanitas EPS	1		\$0	\$500,000
						\$1,160,900

*Si descontó incapacidades o notas crédito debe informar a la administradora correspondiente los descuentos.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 08:02:20 PM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 52655074

Apellidos y Nombres: PINEDA MAHECHA MARIA AURORA

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

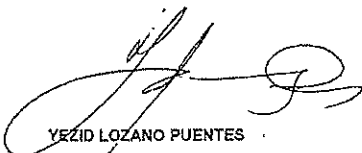
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 06 de julio de 2023, a las 07:23:56, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52655074
Código de Verificación	52655074230714072356

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.


YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C.
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES
CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227215350



WEB

19:12:20

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 05 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MARIA AURORA PINEDA MAHECHA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52655074:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes. Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>



CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

N° 002-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: MILTON JOWANI ROJAS ROJAS

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO

VALOR: DOCE MILLONES (12.000.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en ..., actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, MILTON JOWANI ROJAS ROJAS, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N°.: 80279905 de Villeta, domiciliado y residente en Villeta, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se registrará por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EL CONTRATISTA en su calidad de PROFESIONAL EN SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de DOCE MILLONES (12.000.000)

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta

de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: el CONTRATISTA es obligado a:

Es el encargado de coordinar el seguimiento, verificación y Control del programa de prevención de riesgos y accidentes de trabajo.

1. Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad en el trabajo en cada una de las sedes, garantizando la implementación de esta en cada uno de los cargos.
2. Articular y verificar la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo) para todos Los funcionarios en el cumplimiento de las normas.
3. Vigilar las condiciones de salud y de trabajo del personal contratado por el operador, que garantice un estado de Bienestar físico, mental y social de los trabajadores. De acuerdo a las actividades de prevención de enfermedades profesionales y accidentes de trabajo.
4. Debe ser vigía atento del cumplimiento cabal de todos los estándares relacionados con la SS Ten el entorno de la Ejecución.
5. Supervisar que se usen los elementos de seguridad para los funcionarios de acuerdo a las necesidades de cada uno de los cargos. Garantizando elementos de calidad y protección de los empleados de acuerdo a las actividades a realizar.
6. Cumplir y garantizar que continuamente el operador PAE, cumpla con todos los procedimientos, instructivos, reglamentos y lineamientos establecidos por el Ministerio de educación Nacional a través del Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015, de la Resolución 29452 de diciembre 29 de 2017, los anexos a la Resolución 29452 de 2017, el Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la resolución 00335 de 2021 las determinaciones del Municipio establecidas en los contratos respectivos.
7. Verificar la existencia y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en cada Institución Educativa Oficial IEO, y del Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE, como instancias de participación ciudadana y de seguimiento y control con las que deberá interactuar la interventoría y el operador del PAE.
8. Garantizar que el personal técnico contratado para la ejecución del contrato cuente y haga uso de los equipos básicos mínimos de medición (gramera, termómetro, recipientes medidores de volumen), además de carné de identificación y dotación mínima como bata. Gorro y tapabocas, manteniendo registro de los resultados de medición efectuados.
9. Generar actas e informes de visita a las bodegas, restaurantes escolares y comedores escolares, inspección de vehículos, entregando copia de las mismas al supervisor del contrato.
10. Entregar los soportes documentales, actas e informes al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE de la Secretaría de Educación Municipal,

para que desde su interior y de acuerdo con sus facultades se adopten las decisiones que correspondan en relación con la ejecución del PAE.

11. Revisar y aprobar los planes de saneamiento presentados por el operador del PAE durante la fase de alistamiento, teniendo en cuenta lo establecido en los lineamientos y reglamentos del Programa y el decreto 3075 de 1997; así mismo en la etapa de ejecución verificar en el contrato del PAE el cumplimiento de la normatividad vigente para el manejo de los alimentos.
12. Recibir, gestionar y responder peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la Secretaría de Educación o en los medios de comunicación de la entidad, por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa PAE y remitir copia de los mismo de acuerdo con la naturaleza, al operador del PAE, a la Secretaría de Educación (supervisor) y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE.
13. Revisar los informes periódicos de gestión que presente el operador del PAE, evaluar su Contenido y emitir concepto al supervisor.
14. Realizar seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora a cargo del operador del PAE. Generadas a partir de los resultados de las visitas de verificación de estándares, de acuerdo con los tiempos establecidos en las actas respectivas.
15. Realizar seguimiento continuo y de manera especial monitoreo a la trazabilidad del origen de los alimentos en los que se identifiquen o reporten posibles brotes de contaminación o deterioro alimentario.
16. Revisar y aprobar los ciclos de menú, que debe presentar el operador del PAE durante la etapa de alistamiento, así como las listas de intercambio, verificando que deben cumplir con lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN para el PAE.
17. Verificar el cumplimiento del operador del PAE, en cuanto a las compras locales de alimentos, bienes y servicios (a nivel municipal o departamental), que incluya el valor ofertado en la propuesta, el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.
18. Verificar la percepción, el impacto y la incidencia del programa PAE en las Instituciones Educativas Oficiales en relación con la estrategia de permanencia que sustenta el programa; el aumento de cobertura o deserción escolar dentro de la comunidad estudiantil beneficiada en los establecimientos educativos. las acciones para incentivar hábitos alimenticios saludables dentro de la comunidad estudiantil por sede. (Valiéndose del uso de herramientas como la aplicación de encuestas, entrevistas), e informar de los resultados al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE
19. Recomendar estrategias al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE para que sean adoptadas en el proceso de mejoramiento continuo del programa PAE
20. Informar al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE sobre la ocurrencia de posibles interferencias para el manejo inadecuado del programa por parte de los directivos docentes, docentes



HAVERHILL



SISCOL
lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Ima
Consultores & Asesores S.A.S

de la sede educativa en la que se desarrolla el programa del PAE, con las recomendaciones del caso.

21. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
22. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
23. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
24. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
25. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
26. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
27. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
28. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
29. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
30. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
31. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
32. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. PARÁGRAFO 1: este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió "CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:



HAVERHILL



SISCOL

lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



ma
Consultores & Asesores S.A.S

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"** Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

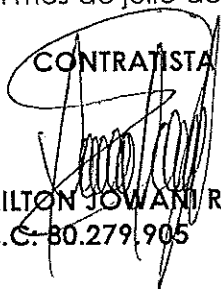
Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
R.P. DEISSY YINEITH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8

CONTRATISTA



MILTON JOWANI ROJAS ROJAS
C.C. 80.279.905

HOJA DE VIDA



MILTON JOWANI ROJAS ROJAS

Dirección: Calle 4 # 6-47 segundo piso

Ciudad-País: Villeta, Colombia

Tel: 3108563041

E-mail: milton0312@gmail.com

Fecha de nacimiento: 03/12/1974

Edad: 48 años

Estado Civil: Casado

PERFIL DEL ASPIRANTE

Administrador en Salud Ocupacional, Técnico en Procedimientos Judiciales, Coordinador de Trabajo Seguro en Alturas, instructor en trabajo seguro en alturas, auditor de sistemas integrados HSQE, Conocimiento y Experiencia en Investigación de Accidentes de trabajo y Riesgo Eléctrico, Experiencia en Elaboración e Implantación del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, Capacitación y coordinación de Comité de convivencia laboral y Copasst, Competencias específicas de Conocimiento en; identificación de riesgos laborales, causas que generan los accidentes de trabajo, las enfermedades laborales y ausentismo laboral. Conocimiento y experiencia en administración de propiedad horizontal, experiencia en manejo de personal y procesamiento contable, manejo de cartera
Excelentes relaciones interpersonales, resolución de conflictos, servicio al cliente. Desempeño funciones con criterios de excelencia, por ello permanentemente aprendo y aplico los conocimientos proyectando mis habilidades personales y profesionales.

ESTUDIOS

2022 Bogotá, Colombia	Auditoria de sistemas integrados de gestión HSQE universidad de la sabana
2020 Dos Quebradas, Risaralda	Instructor de trabajo seguro en alturas seguridad Integral HSEQ S.A.S Instituto de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano
2019 Bogotá, Colombia	Administrador en Salud Ocupacional Corporación Universitaria Minuto de Dios
2002 Villeta, Colombia	Técnico Profesional en Procedimientos Judiciales Politécnico Marco Fidel Suárez
1996 Villeta, Colombia	Bachiller Académico Colegio Raúl Zambrano Camader

FORMACION ADICIONAL

Curso Coordinador de Trabajo Seguro en Alturas, SENA

Curso 50 horas (SG-SST), ARL sura, (2020)

Seminario Actualización Laboral, fendipetroleo, 2019

Curso de Responsabilidades y Obligaciones en la Implementación del SG-SST según Resolución 0312 de 2019, Fendipetroleo, 2019

Curso Manual de Tareas Críticas en las Empresas, Fendipetroleo, 2019

Curso complementario virtual de BIOSEGURIDAD, SENA 2020

Curso técnico laboral en avalúos, 2022, LONJA DE COLOMBIA

EXPERIENCIA LABORAL

CONSULTING AP&C GROUP S.A.S

Representante Legal:

Angelica Maria Murcia Triana
3102253239

Tareas realizadas:

Encargado del desarrollo del SG-SST y todas las actividades concernientes para ejecutar y mantener en marcha el sistema.

Periodo:

Enero 2021 – diciembre 2021

FERRETERIA SAN CAYETANO

Gerente:

Luz Angela Rozo
3112917496

Periodo:

01 noviembre del 2019 al 31 octubre 2020

Tareas realizadas:

1. Implementar de acuerdo a las necesidades el sistema de seguridad y salud en el trabajo.
2. Vigilar las condiciones de salud y de trabajo del personal, que garantice un estado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores.
3. Supervisar que se usen los elementos de seguridad para los funcionarios de acuerdo a las necesidades de cada uno de los cargos.

FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA

Representante Leal:

Nancy Hernández Vásquez
21 febrero al 31 octubre 2019

Tareas realizadas:

1. Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad, garantizando la implementación de esta en cada uno de los cargos.

2. Articular y verificar la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para todos los funcionarios en el cumplimiento de las normas.
3. Vigilar las condiciones de salud y de trabajo del personal, que garantice un estado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores.
4. Supervisar que se usen los elementos de seguridad para los funcionarios de acuerdo a las necesidades de cada uno de los cargos. Garantizando elementos de calidad y protección de los empleados de acuerdo a las actividades a realizar

EMBAPACK DE COLOMBIA LTDA
Coordinador de recursos humanos:

Adriana Quintero
3123474603

Tareas realizadas:

Implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo y todo lo relacionado con la norma.

HOTEL VILLETÁ REAL
Gerente:

Marcela Ánzola
3202148421

Tareas realizadas:

Elaboración e implementación el SG-SST

EDS SAN SEBASTIAN S.A.S
Gerente:

Adriana Quintero de los Ríos
3123474603

Tareas Realizadas

Implementación, Diseño y Ejecución del Sistema de la Seguridad y salud en el trabajo

CONDOMINIO HACIENDA NARANJAL
Presidente de consejo:

Fernando Hernández
3203441173

Tareas realizadas:

Administrador
Julio 2021 – diciembre 2022

CONDOMINIO SANTIAGO DE COMPOSTELA
Presidente de consejo:

Fabian Arias
3138546935

Tareas realizadas:

Administrador
Diciembre 2016 – abril 2018

CONDOMINIO IPANEMA
Presidente de consejo:

Oscar Sierra Saavedra
3118083845

Tareas realizadas:

Administrador
Marzo 2015 – septiembre 2018

REFERENCIAS PERSONALES

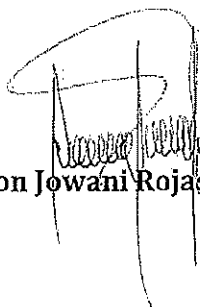
ALBERTO CRUZ

Parentesco: Amigo
Ocupación: Docente
Teléfono: 3132945499

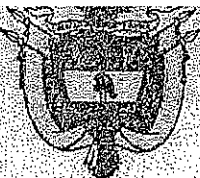
JUAN CARLOS BASTO

Parentesco: Amigo
Ocupación: Comerciante
Teléfono: 310 8523118

Pondré toda mi experiencia, disposición y conocimiento al servicio de la empresa y así contribuir con el bienestar, convivencia y progreso de la misma con responsabilidad y dar cumplimiento a las funciones que para el cargo amerite.



Milton Jowani Rojas Rojas



La República de Colombia

y en su nombre el

Colegio Raúl Zambrano Camader

Villeta - Cundinamarca

Aprobado por la Secretaría de Educación de Cundinamarca, según
Resolución No. 000616 del 16 de Junio de 1994 hasta 1998

Confiere a:

Milton Iovani Rojas Rojas

Identificado (a) con C.C. No. 80.279.905 de VILLETA

El Título de

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de
Educación Media Académica, (Artículo 28 Ley 115 de 1994);
según los planes y programas vigentes.



Rector (a)

[Firma]

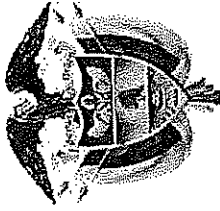
Secretario (a)

[Firma]

Libro de Registro No. Folio No. del Colegio

No se requiere registro, según decretos No. 921 del 6 de Mayo de 1994,
expedido por el Ministerio de Educación Nacional,
y 2160 del 6 de Diciembre de 1995, de la Presidencia de la República

Dado en Villeta, a 27 de Noviembre de 1997



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MILTON JOWANI ROJAS ROJAS

Con Cedula de Ciudadanía No. 80.279.905

Cursó y aprobó la acción de Formación

COORDINADOR DE TRABAJO SEGURO EN ALTURAS.

con una duración de 80 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Yilleta, a los veintinueve (21) días del mes de marzo de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por
NYDIA JIMENA RODRIGUEZ RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

NYDIA JIMENA RODRIGUEZ RODRIGUEZ

Subdirectora

CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

50955657 - 21/03/2018
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 9509001637118CC80279905C.



UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios
SPILTON JOWANI ROJAS ROJAS
C.C. No. 40.279.905

*Ha cumplido con los requisitos académicos exigidos por la Institución,
la cual, con las debidas autorizaciones le otorga el título de*

Administrador en Salud Ocupacional

en testimonio se firma y sella este diploma

[Signature]
Consejo de Gerentes

[Signature]
Rector General



Rector (UVD)

[Signature]
Rector General

República de Colombia

Ministerio de Educación

Ministerio de Educación

Ministerio de Educación

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO No. 109

La Suscrita Secretaría General de La Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO.

Certifica:

Que en la ciudad de Bogotá, Distrito Capital; el día veintiseis (26) de Agosto de dos mil diecinueve (2019), la Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO, Institución de Educación Superior, reconocida por el Ministerio de Educación Nacional, previo el juramento reglamentario, confirió el título de **Administrador en Salud Ocupacional** a **Milton Jovani Rojas Rojas** con cédula de ciudadanía No. 80.279.985 quien aprobó la opción de grado correspondiente y cumplió con las normas legales, los requisitos académicos y las exigencias establecidas en los Estatutos y Reglamentos para el grado, y le otorgó el Diploma No 101356 que lo acredita como tal, registrado en el Folio 514 del Libro No. 009 de Registro de Títulos expedidos por la Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO.

La Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO está autorizada para conferir este título por la Ley 30 del 28 de Diciembre de 1992. El programa cuenta con Resolución de Registro Calificado según Código SNIES 91236 concedida por el Ministerio de Educación Nacional.

En constancia de lo anterior se firma en la ciudad de Bogotá, Distrito Capital; el día veintiseis (26) de Agosto de dos mil diecinueve (2019).



Álvaro Campo Calvo
Rector IVU



Linda Lucio Guarín Gutiérrez
Secretaría General





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD**

RESOLUCION No 8431 de 01/10/2019

"Por la cual se Concede Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA DIRECTORA DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y lo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que la confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 de la Alcaldía Mayor de Bogotá y

CONSIDERANDO

Que el (la) señor(a) **MILTON JOWANI ROJAS ROJAS**, Identificado(a) con CC 80279905 de **VILLETÁ**, ha solicitado Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como persona natural.

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada

En mérito de lo expuesto, la Directora de Calidad de Servicios de Salud de la Secretaría Distrital de Salud

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a **MILTON JOWANI ROJAS ROJAS**, Identificado(a) con CC 80279905 de **VILLETÁ**, como **ADMINISTRADOR EN SALUD OCUPACIONAL**.

ARTICULO SEGUNDO: La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

- PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- HIGIENE INDUSTRIAL
- SEGURIDAD INDUSTRIAL
- INVESTIGACION EN ACCIDENTES DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
- EDUCACION Y CAPACITACION
- DISEÑO, ADMINISTRACION Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ARTÍCULO TERCERO: La presente Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARÁ TODOS**

Boletín de Prensa No. 1001
Página 1 de 1



Continuación de la Resolución No 8431 del 01/10/2019 por la cual se concede Licencia de Prestación de Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo

e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación, por un término igual, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país.

ARTICULO CUARTO Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a la Dirección de Calidad de Servicios de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de esta Secretaría de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

ARTICULO QUINTO El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen.

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución a MILTON JOWANI ROJAS ROJAS informándole que de conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación, los cuales podrá interponer ante esta Secretaría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.


SANDRA PATRICIA CHARRY ROJAS
Directora de Calidad de Servicios de Salud

Elaboró: [Firma]
Revisó: Sandra Patricia Charry Rojas
Aprobó: Sandra Patricia Charry Rojas

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogotá D.C. a los 01/10/2019

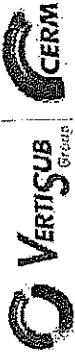
Bogotá, D.C.	29-11-2019
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a)	MILTON JOWANI ROJAS
C.C.#	800 279 905
Teléfono	310 856 3041
Correo	miltonrojas12@gmail.com
Firma:	[Firma]

Cra 32 No 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9866



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

Fecha Reporte: 01-10-2019
Página: 7 de 2



VertiSub Colombia S.A.S.
Resolución SENA No. 000190 de 2013

Otorgan el presente certificado de capacitación a:

Sr. ROJAS ROJAS MILTON JOWAIN

Con documento: 80.279.905

Por haber aprobado el curso de seguridad en:

**AVANZADO PARA
TRABAJO SEGURO EN ALTURAS**
de 40 horas (16 teóricas y 24 prácticas)
impartido en las instalaciones del CERM de Bogotá

INSTRUCTOR
Lina Marcela Silva Saavedra

Lina Marcela Silva

L.S.O. 25-3068 de 22/11/2016
CC. 92.902.243
Entrenador TSA

REPRESENTANTE LEGAL
Pilar Almagro Marcos

Pilar Almagro Marcos

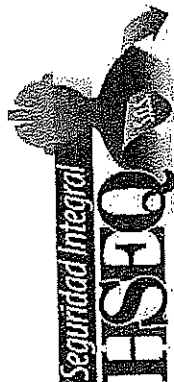
DIRECTOR CERM
Jorge Lozano Páez

Jorge Lozano Páez

ALUMNO
ROJAS ROJAS MILTON JOWAIN
IDENTIFICANTE

DIPLOMA NÚMERO 2017-9390

Fecha de expedición: 11/12/2017. Tiempo de validez: 1 año.
CERM Colombia: cerm.co@vertisub.com (0057) 6716270-6781547 www.cermworld.com www.vertisub.com



SEGURIDAD INTEGRAL HSEQ S.A.S
INSTITUTO DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO

Código Certificado BUREAU VERITAS: CO18.01303
Código Min. Trabajo: 08SE201822000000020142

CERTIFICA QUE
MILTON JOWANI ROJAS ROJAS

Con Cédula de Ciudadanía No. 80279905

Cumplió satisfactoriamente los requisitos establecidos en la ley

OBTENIENDO EL CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN NIVEL ENTRENADOR DE ALTURAS

Con una duración de 120 Horas
08SE201422020-23-EN

Realizado y expedido en Dosquebradas a los Siete (7) días del mes de Febrero de Dos mil veinte (2020)

LEIDDY JOHANA MEJIA VILLA
GERENTE

LILIANA MARITZA MEJIA VILLA
LC LC SO 72317
ENTRENADOR TSA

Para validar la autenticidad del documento por favor comunicarse

Telefono: (6) 3220307 Celular: 3117627119

www.seguridadintegral.com.co

info@seguridadintegral.com.co

Carrera 16 Numero 28 – 52 Dosquebradas - Risarlada

ARL



Certificado de logro

La República de Colombia, el Ministerio del Trabajo y ARL SURA hacen constar que:

MILTON JOWANI ROJAS ROJAS

Con documento de identidad No. 80279905



Cursó y aprobó:

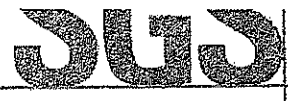
CAPACITACIÓN VIRTUAL SGSST (50 HORAS)

Con una duración de 50 horas

Entestimonio de lo anterior, se firma el presente el 19 de agosto de 2020 en Medellín.

Gema C. Uribe

Registro Certificado de Oferente de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. RCO-0003. Para validar este certificado, consulte en colégiovirtuales.arsura.com/cgr/verificar con el número 1082537



Certificado
82022837 / 159664566

**MILTON JOWANI ROJAS
ROJAS**



Cursó y Aprobó la formación que lo acredita como:

**Auditor Interno en Sistemas de Gestión
Integrados HSEQ - ISO 9001:2015, ISO
14001:2015 e ISO 45001:2018.**

Con una intensidad horaria de 50 Horas

Organizado en

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Entre las fechas

7 Marzo 2022 - 12 Abril 2022


Catalina Doncel González
Product Manager KNOWLEDGE

SGS Colombia S.A.S
Carrera 100 # 25C-11 Bodega 3
Bogotá
www.sgs.co, www.sgs.com.co



Firmado digitalmente por:
Catalina Doncel González
20220421 08:31:45
GV: 55790542c6e06c274ae



FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA

Pj. 3857 de La Cámara de Comercio de La Dorada Caldas del 05 de marzo de 2012

Nit. 900.504.914-5 Entidad Sin Ánimo De Lucro

"FUNIMAG"

CFI-014

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION INTEGRAL DEL MAGDALENA

"FUNIMAG"

CERTIFICA:

Que el señor MILTON JOWANNI ROJAS ROJAS identificado con cedula de ciudadanía No. 80.279.905 expedida en el municipio de Villeta, suscribió y cumplió con la ejecución de las obligaciones pactadas en el contrato de prestación de servicios, para esta compañía desde el 21 de febrero de 2019 y hasta el 31 de octubre del mismo año, en la modalidad de presentación de servicios como PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en las siguientes funciones:

1. Verificar el cumplimiento de las normas de seguridad, garantizando la implementación de esta en cada uno de los cargos.
2. Articular y verificar la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para todos los funcionarios en el cumplimiento de las normas.
3. Vigilar las condiciones de salud y de trabajo del personal, que garantice un estado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores.
4. Supervisar que se usen los elementos de seguridad para los funcionarios de acuerdo a las necesidades de cada uno de los cargos. Garantizando elementos de calidad y protección de los empleados de acuerdo a las actividades a realizar

Sin otro particular, se expide a solicitud del interesado a los trece (13) días de agosto de dos mil veintidós (2022).


NANCY HERNANDEZ VASQUEZ
Representante Legal

~~Principal: Calle 16 No. 1-21, Ed. Comité de Ganaderos~~

~~Tel- 839 04 89 - 314 684 90 76~~

~~La Dorada, Caldas~~

~~fundación.funimag@gmail.com~~



CONSULTING
AP&C GROUP S.A.S

CONSULTING AP&C GROUP S.A.S

Nit 900983508-1

CERTIFICA:

Que el señor MILTON JOWANI ROJAS ROJAS, Identificada con CC. 80.279.905 de Villeta; en su calidad de ADMINISTRADOR EN SALUD OCUPACIONAL, ha estado vinculada a la empresa desde el 02 de Enero de 2021 al 31 de diciembre de 2021, desempeñando las siguientes funciones:

- *Velar por el cumplimiento cabal de todos los estándares relacionados con la SST en el la empresa
- *Supervisar que se usen los elementos de seguridad para los funcionarios de acuerdo a las necesidades de cada uno de los cargos.
- *Garantizar que los elementos de calidad y protección de los empleados de acuerdo a las actividades a realizar sean los adecuados y acordes al sistema de seguridad y salud en el trabajo.

La presente certificación se expide a los 18 días del mes de mayo de 2023, para los fines que la interesada considere convenientes.

Atentamente,

ANGELICA MARÍA MURCIA TRIANA
Representante Legal.

Dirección: Calle 76 A No. 50-901 Intr.: 2 Oficina: 501 Edificio Andora 80
Bogotá D.C., teléfono móvil: 313 6431972 - 310 2253239

Información básica de la planilla

Empresa:

MILTON JOWANI ROJAS ROJAS

NIT:

80279905

Tipo Planilla:

I

Periodo liquidación Pensiones:

junio 2023

Sucursal o Dependencia:

PRINCIPAL

Periodo liquidación Salud:

junio 2023

Número de Radicación:

69066678

Total a pagar:

\$493,400

Fecha de vencimiento:

05/07/2023

Total de empleados:

1

Fecha de Pago:

05/07/2023

Número de Administradoras:

3

Detalles del pago

Razón social recaudo:

Compensar OI

Nit recaudo:

9998600669427

Descripción:

MiPlanilla.com Pago Protección Social

Medio de Pago:

Pago Electronico por PSE

Banco:

BANCOLOMBIA

Número Autorización:

27494408

Estado de la transacción:

Transacción aprobada

Código	NIT	Administradoras	Num. Afiliados	*Número de incapacidad por riesgos laborales	Valor descontado en incapacidad y/o licencia	Total Pagado
14-23	860011153	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	1		\$0	\$8,900
25-14	900336004	Administradora Colombiana de Pensiones -	1		\$0	\$272,000
EPS005	800251440	Sanitas EPS	1		\$0	\$212,500
						\$493,400

*Si descontó incapacidades o notas crédito debe informar a la administradora correspondiente los descuentos.

LA ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES - COLPENSIONES

CERTIFICA QUE

Verificada la base de datos de afiliados, el/la señor/a **MILTON JOWANI ROJAS ROJAS** identificado/a con documento de identidad **Cédula de Ciudadanía** número **80279905**, se encuentra afiliado/a desde **05/06/1996** al Régimen de Prima Media con Prestación Definida (RPM) administrado por la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES**.

La presente certificación se expide en Bogotá, el día 03 de junio de 2023.



Rosa Mercedes Nino Amaya
Dirección de Afiliaciones

Nota: Certificado generado desde la página Web. Este documento no es válido para el reconocimiento de prestaciones económicas, está sujeto a verificación y no tiene costo alguno.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

 Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 03/06/2023 01:39:03 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía No. **80279905** y Nombre: **MILTON JOWANI ROJAS ROJAS.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **62526386** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

 Nueva Busqueda

 Imprimir



Policia Nacional de Colombia
Dirección General - Cra. 59 Nº 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN, Bogotá D.C.
Línea de atención: 018000-910112



El futuro
es de todos

Gobierno
de Colombia

ES UN
HONOR
SER POLICIA

CE-006 - 0000000100 – 2023

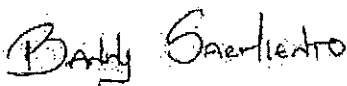
CERTIFICA

Que la(s) persona(s) relacionada(s) a continuación está(n) o ha(n) estado afiliada(s) a

TIPO Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CC 80279905
NOMBRES Y APELLIDOS	Rojas Rojas,Milton Jowani
TIPO DE AFILIADO	Segundo Cotizante
TIPO DE TRABAJADOR	N/A
FECHA DE AFILIACIÓN AL REGIMEN	05/07/2012
ESTADO DE AFILIACIÓN	Vigente
ESTADO DE SERVICIO	Habilitado
REGIMEN	Contributivo

La presente se expide a nombre de Rojas Rojas,Milton Jowani, a los 03 días del mes de junio del año 2023.

NOTA: Esta certificación no constituye aprobación de traslado, ni es documento válido para solicitar servicios médicos.



Banny Yeritza Sarmiento Vanegas
Coordinador Gestión de la Afiliación

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy sábado 03 de junio de 2023, a las 11:59:18, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	80279905
Código de Verificación	80279905230603115918

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado



Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 12:16:59 PM horas del 03/06/2023, el ciudadano identificado con

Cédula de Ciudadanía N° 80275905

Apellidos y Nombres: ROJAS ROJAS MILTON JOWANI

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.

[Volver al inicio](#)



Dirección: Avenida B Suror 75 - 28 barrio Modelo, Bogotá DC.
Atención al ciudadano: lunes a viernes 8:00 am a 10:00 pm y 24/7 en el 800 pro
Línea de atención al ciudadano: 800 700 6000 (8000 pro)
Página web: 80000800112
Emisión: 03/06/2023



Presidencia de la República



Ministerio de Defensa Nacional



Portal Único de Contratación



Sistema de Vigilancia

Todos los derechos reservados.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 224456640



WEB

11:57:58

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 03 de junio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MILTON JOWANI ROJAS ROJAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 80279905:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co

**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS
HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución
2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y
Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518**

Milton Jovani Rojas Rojas.

00279905

No. carnet

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none"> o Introducción o Que son los alimentos o Conceptos básicos de nutrición o Clasificación de los alimentos o Inocuidad alimentaria o Que es la contaminación o Tipos de Contaminación o Factores que afectan el desarrollo de las bacterias o Contaminación cruzada o Enfermedades transmitidas por alimentos 	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, envase, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none"> o Rotulado o Inspección, vigilancia y control 	<ul style="list-style-type: none"> o Saneamiento básico o Limpieza y desinfección o Uso desinfectantes o Manejo de residuos solidos y liquidos o Abastecimiento de agua o Control de plagas o Taller o Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN

04 07 2023

FECHA DE VENCIMIENTO

04 07 2024

VALIDO POR UN AÑO


Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO ☎️ Celular 300.677.5837
 @Capacitaciones y asesorías CHIO @Manipulador de alimentos CHIO
 ✉️ capacitacionesyasesoriaschio@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinarán los fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.
5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada
6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos
7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos
8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.
9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGIA DEL CURSO

- Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.
- Tener un compromiso individual al presentar resultados.
- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objeto concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

☎ Call center 300 6775837

📧 capacitacionesyasesoriam@gnaficam.ing



Manipulacion de alimentos Ching



capacitacionesyasesoriam@gnaficam.ing

Ing. Pedro Chiquillo

5/5

EVALUACION

NOMBRE: Milton J. Rojas R Fecha: 04-07-23

1. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

- | | | |
|-------------------------------------|--|------|
| 1. BPM | Realizar cada vez que sea necesario | 10 / |
| 2. ETAS | Entre 5 y 65 grados centígrados | 9 / |
| 3. INOCUIDAD | Bacteria, hongos, virus y parásitos | 8 / |
| 4. CONTAMINACION CRUZADA | Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados | 7 / |
| 5. NORMATIVIDAD | Física, química y biológica | 6 / |
| 6. CLASES DE CONTAMINACION | Resolución 2674 del 2013 | 5 / |
| 7. TEMPERATURAS SEGURAS | Paso de bacterias de un lugar a otro | 4 / |
| 8. MICROORGANISMOS | Enfermedades transmitidas por alimentos | 2 / |
| 9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO | Garantía de un alimento sano | 3 / |
| 10. LAVADO DE MANOS | Buenas Prácticas de Manufactura | 1 / |

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COFIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	T
S	I	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	N	S	A
B	A	N	O	D	I	A	R	L	O	A	O	L	U	P
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	E	O	F	I	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	C	S	E	S	T	A	O
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
M	S	A	B	L	N	O	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	L	I	M	P	I	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	A	I	N	P	U	L	C	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	D	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA: Nuestro cliente en Nuestros Manos.



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	04	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	MILTON JOWANI ROJAS ROJAS					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	80279905					
EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS						
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS			
KOH DE UNAS	KOH	UNAS MANO DERECHA	NEGATIVO			
		UNAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO			
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCALA			
		BACILO DIFTERO MORFO	ESCALA			
COPROLOGICO		COLOR	CAFE			
		CONSISTENCIA	DURA			
		ASPECTO	NORMAL			
		MOCO	+++			
		SANGRE	+			
		LEUCOCITOS	+			
SICO	REVISION GENERAL	PARAMITOS	++			
		TITL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES			

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG 66791002

DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG 52928483

Sede: Carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya -Bogotá D.C.
Teléfono: 3012752236

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Nº 005-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023
REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
CONTRATISTA: DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE DOCUMENTO

VALOR: OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía Nº 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en ..., actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO-, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía Nº .: 81720119 de Bogotá, domiciliado y residente en Chía, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EL CONTRATISTA en su calidad de PROFESIONALES: EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días

siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: el CONTRATISTA es obligado a:

1. Apoyar al director de interventoría en las actividades realizadas en los diferentes establecimientos educativos, manteniendo a su equipo oportunamente informado para que se gestione lo que corresponda, sobre las actividades del contratista (operador PAE) Apoyar la supervisión (seguimiento, verificación y control) en los establecimientos educativos, así como en la bodega y vehículos del operador PAE, para que se cumpla con los lineamientos de la normatividad vigente Resolución 335 de 2021.
2. Dentro de sus actividades de supervisión tomar decisiones eficaces y oportunas para la solución de problemas que Página 43 de 120 ocurran en el diario desarrollo de las actividades que se realizan, de manera que se garantice el correcto cumplimiento del programa de alimentación PAE.
3. Verificar y acompañar la realización de las visitas que se programen con el supervisor, a cada uno de los sitios de almacenaje, preparación y distribución de las raciones, basados en la implementación del perfil higiénico sanitario en cada una de ellas.
4. Verificar que el personal vinculado por el contratista (operador PAE) para la ejecución del contrato, cumpla con los requerimientos técnicos establecidos en el contrato, en las normas y en el reglamento establecido mediante resolución 29452 de 2017 y anexos de la misma resolución.
5. Apoyar al director de interventoría generando alertas sobre el programa de alimentación escolar y la forma de ejecución del Operador PAE para corregir las posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.
6. Verificar la existencia y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en cada Institución Educativa Oficial IEO, y del Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE, como instancias de participación ciudadana y de seguimiento y control con las que deberá interactuar la interventoría y el operador del PAE.
7. Garantizar que el personal técnico contratado para la ejecución del contrato cuente y haga uso de los equipos básicos mínimos de medición (gramera, termómetro, recipientes medidores de volumen), además de carné de identificación y dotación mínima como bata. Gorro y tapabocas, manteniendo registro de los resultados de medición efectuados.
8. Generar actas e informes de visita a las bodegas, restaurantes escolares y comedores escolares, inspección de vehículos, entregando copia de las mismas al supervisor del contrato.
9. Entregar los soportes documentales, actas e informes al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE de la Secretaría de Educación Municipal, para que desde su interior y de acuerdo con sus facultades se adopten las decisiones que correspondan en relación con la ejecución del PAE.

10. Revisar y aprobar los planes de saneamiento presentados por el operador del PAE durante la fase de alistamiento, teniendo en cuenta lo establecido en los lineamientos y reglamentos del Programa y el decreto 3075 de 1997; así mismo en la etapa de ejecución verificar en el contrato del PAE el cumplimiento de la normatividad vigente para el manejo de los alimentos.
11. Recibir, gestionar y responder peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la Secretaría de Educación o en los medios de comunicación de la entidad, por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa PAE y remitir copia de los mismo de acuerdo con la naturaleza, al operador del PAE, a la Secretaría de Educación (supervisor) y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE.
12. Revisar los informes periódicos de gestión que presente el operador del PAE, evaluar su Contenido y emitir concepto al supervisor.
13. Realizar seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora a cargo del operador del PAE. Generadas a partir de los resultados de las visitas de verificación de estándares, de acuerdo con los tiempos establecidos en las actas respectivas.
14. Realizar seguimiento continuo y de manera especial monitoreo a la trazabilidad del origen de los alimentos en los que se identifiquen o reporten posibles brotes de contaminación o deterioro alimentario.
15. Revisar y aprobar los ciclos de menú, que debe presentar el operador del PAE durante la etapa de alistamiento, así como las listas de intercambio, verificando que deben cumplir con lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN para el PAE.
16. Verificar el cumplimiento del operador del PAE, en cuanto a las compras locales de alimentos, bienes y servicios (a nivel municipal o departamental), que incluya el valor ofertado en la propuesta, el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.
17. Verificar la percepción, el impacto y la incidencia del programa PAE en las Instituciones Educativas Oficiales en relación con la estrategia de permanencia que sustenta el programa; el aumento de cobertura o deserción escolar dentro de la comunidad estudiantil beneficiada en los establecimientos educativos. las acciones para incentivar hábitos alimenticios saludables dentro de la comunidad estudiantil por sede. (Valiéndose del uso de herramientas como la aplicación de encuestas, entrevistas), e informar de los resultados al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE
18. Recomendar estrategias al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE para que sean adoptadas en el proceso de mejoramiento continuo del programa PAE
19. Informar al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE sobre la ocurrencia de posibles interferencias para el manejo inadecuado del programa por parte de los directivos docentes, docentes de la sede educativa en la que se desarrolla el programa del PAE, con las recomendaciones del caso.

20. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
21. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
22. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
23. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
24. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
25. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
26. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
27. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
28. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
29. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
30. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
31. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. PARÁGRAFO 1: este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:



HAVERHILL



SISCOL
lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Fma
Consultores & Asesores S.A.S

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió "CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com



HAVERHILL



SISCOL

lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023



Pma
Consultores & Asesores S.A.S

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.



HAVERHILL



BISCOL

la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Fma
Consultores & Asesores S.A.S

a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA - LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE

CONTRATISTA


CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
R.P. DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8


DIEGO ANDRÉS GARCÍA CAMARGO
C.C: 81.720.119



DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO

dagarcia_22@hotmail.com
Calle 21 # 12-37, Chía (Cundinamarca).
Cel. 3158788472
Licencia de conducción: B1

PERFIL

Ingeniero de alimentos con conocimientos en herramientas ofimáticas. Con experiencia laboral relacionada en el área de servicio al cliente, conocimiento en procesos de aseguramiento de calidad en la elaboración de productos de consumo masivo, empaque, verificación de producto terminado y almacenamiento, así como revisión de materias primas. Con facilidad de aprendizaje y trabajo en equipo.

EXPERIENCIA LABORAL

SECRETARIA DE EDUCACION ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA

Funciones: Prestación de servicios profesionales para apoyar el área de inspección y vigilancia en la verificación y cumplimiento de los lineamientos dados por el ministerio de educación nacional en los establecimientos educativos bajo esquema de alternancia.

14 de Noviembre 2020 - 28 de Diciembre 2020

INVERSIONES HyR LTDA

Cargo: capacitación de equipos, manipulación de alimentos.

Telefono: 3152052084-3507494133

19 de Enero 2015 -27 de Diciembre 2019

CONDUCTOR DE SERVICIO TRANSPORTE ESPECIAL

VIAJES IMPERIAL S.A.S

Cargo: coductor

Pricesmart Chia

Funciones: transporte de funcionarios, y empleados de pricesmart chia a diferentes destinos a nivel Cundinamarca y Bogota.

Telefono: 3168337374

5 de Septiembre 2016 – 24 de Febrero 2017

PIZZERIA PLAN PIZZA

Cargo: Auxiliar de Pizzeria

Funciones: Atencion a clientes, elaboracion de productos relacionados con el area de pizzeria, aseo del area de produccion y del area de atencion a clientes, apertura y cierre del local.

Jefe inmediato: Juan Carlos Loaiza

Telefono: 3002602788

9 de Enero 2014 - 24 de Octubre 2014

FORMACION ACADEMICA

Ingeniero de Alimentos

Universidad Agraria de Colombia (UNIAGRARIA) Bogota

Marzo 2013

Tecnólogo Agroindustrial

Universidad Catolica de Colombia (UCET) Chia

Junio 2008

Bachiller academico

Colegio Departamental J.J.C Chia

Noviembre 2001

OTROS ESTUDIOS

✓ ~~TALLER ELEMENTOS PRACTICOS PARA ALCANZAR LA~~
~~COMUNICACIÓN ASERTIVA Y LIDERAZGO~~
~~CORPORACION DE EDUCACION TECNOLOGICA COLSUBCIDIO~~

8 HORAS

INICIO: 13 DE MAYO DE 2019-FINALIZO: 22 DE MAYO DE 2019

- ✓ **CURSO BASICO EXCEL E INTERMEDIO**
CORPORACION DE EDUCACION TECNOLOGICA COLSUBCIDIO
40 HORAS
INICIO: 13 DE MAYO DE 2019-FINALIZO: 22 DE MAYO DE 2019

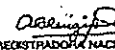
- ✓ **ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN PROCESAMIENTO DE**
FRUTAS Y VERDURAS
SENA
40 HORAS
22 DE MAYO DEL 2020

- ✓ **OPERACIONES DE SISTEMA POTABILIZACION DEL AGUA**
SENA
40 HORAS
27 DE OCTUBRE DE 2021

Referencias y certificaciones seran entregados a solicitud.

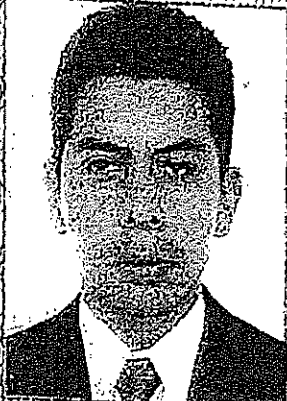
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
81720119
NUMERO
GARCIA CAMARGO
APELLIDOS
DIEGO-ANDRES
NOMBRES




FECHA DE NACIMIENTO 22-JUN-1984
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.76 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
17-SEP-2002 CHIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALFREDO DIAZ BERNALDO LOPEZ

P-1505500-39113943-M-0061720119-20030510 03599 001384 01 133062502

REPÚBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA



MATRÍCULA PROFESIONAL No.
25254-258639.CND
INGENIERO DE ALIMENTOS
DE FECHA 22/08/2013
DIEGO ANDRÉS
GARCIA CAMARGO
C.C. 81720119
FUNDACION UNIVERSITARIA
AGRARIA DE COL. - UNIAGRARIA



PRESIDENTE DEL CONSEJO

REPÚBLICA DE COLOMBIA
FUERZAS MILITARES

81720119

**GARCIA CAMARGO
DIEGO ANDRES**

PERTENECE AL EJERCITO DE:

1A. LINEA 31 - DIC. 2014	2A. LINEA 31 - DIC. 2024	3A. LINEA 31 - DIC. 2034
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

PROFESION **BACHILLER**

06-AGO-2003



FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA EJERCITO NACIONAL

- Este es un documento público y es requisito presentarlo para los siguientes actos:
 - Tomar posesión de los empleos públicos o privados
 - Ingresar a la carrera administrativa
 - Obtener o reafirmar el pase o licencia para conducir vehículos
 - Registrar título como profesional y ejercer la profesión
 - Firmar contratos con cualquier entidad pública o privada
 - Obtener el pasaporte e ingresar a la universidad
- En caso de convocatoria de reservas, de llamamiento especial o de movilización debe efectuar presentación inmediata en el cuerpo de tropa más cercano al lugar de su residencia con el fin de recibir instrucciones.

JUAN CARLOS CAICEDO CECADO 4

Comandante de Zona



Universidad Católica de Colombia

Presidencia Académica No. 2233 de Julio 7 de 1997 - 2010 (Decreto de la Rectoría)

Seccional Chía - Escuela de Tecnologías

Considerando que:

Diego Andrés García Camargo

C.C. 81720119 Chía

Aprobó los estudios de tecnología programados por la Universidad y cumplió los requisitos exigidos por la Ley y los Reglamentos, le confiere el título de

Tecnólogo en Agroindustria

En testimonio de lo expuesto se expide el presente diploma.
a los 26 días del mes de septiembre del año dos mil ocho (2008)

Rector

Secretario General

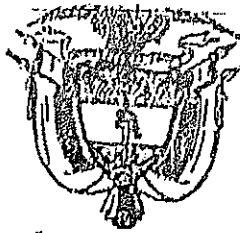
Director
Escuela de Tecnologías

Anotado al Folio No. 27521 ET Libro 3 del 26 de septiembre de 2008

0193.

impulsado por

CamScanner



La República de Colombia
El Ministerio de Educación Nacional
y en su nombre el

Colegio Departamental "José Joaquín Casas"

Cila

Coronada Surco

Autógrafe por el Ministerio de Educación Nacional, según Resolución No. 13201
y 13003 del 7 de Septiembre y Octubre 9 de 1936 y el D.E. N.º

Conservar es:

Diego Andrés García Camargo

N.º 1256. 840622-005709 de Bogotá

El Título de

Bachiller Académico

Por haber cumplido los Objetivos de la Educación Media Académica, establecidos en los Decretos
Fundamentales y Obligatorios del Conocimiento y Formación definidos en la Ley 115 de 1994, el
Decreto 1860 de 1994, y el Decreto 2563 de 1996, y haber alcanzado los logros Curriculares
establecidos en el Plan de Estudios del PRONIC EDUCATIVO INSTITUCIONAL

Director

Director de Plan de Estudios

Secretaría

María Mercedes Torres de Casas

María Mercedes Torres de Casas

María Mercedes Torres de Casas

Registro Interno

Cédula No. 06 Folio No. 47

Este Diploma es expedido en conformidad con la Ley 115 de 1994, el Decreto 1860 de 1994, y el Decreto 2563 de 1996, y el Decreto 13201 de 1936.

Dado en Cila, a los 30 días del mes de Noviembre de 1991

Excmo. Sr. Director

Impresión con CamScanner

La Fundación Universitaria Agraria de Colombia
- Antigraria -

Personería Jurídica No. 2599 del 13 de marzo de 1986

En nombre de la República de Colombia
y mediante autorización del Ministerio de Educación Nacional

Teniendo en cuenta que

Diego Andrés García Camargo

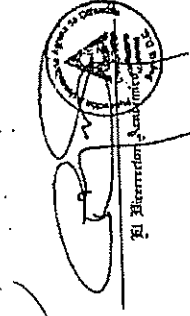
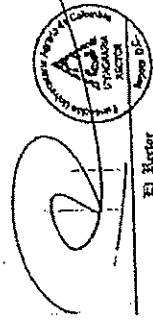
cédula de ciudadanía No. 81.792.119 de Cúcuta

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución
y las disposiciones legales y reglamentarias, le confiere el Título de

Ingeniero de Alimentos

En constancia de lo anterior se firma y sella este Diploma en
Bogotá, D.C., el 26 de Julio del año 2013

Secretaría General "Antigraria"
Registro del Título No. 005099, Libro 12, Folio 62,
Bogotá, D.C., 26 de Julio del año 2013.



INVERSIONES HyR LTDA

NIT: 900126521-2

A QUIEN PUEDA INTERESAR.

CERTIFICACIÓN LABORAL

Por medio de la presente yo, Yolima Andrea Beltran Luque, me dirijo a ustedes para recomendar ampliamente al señor Diego Andres García Camargo, identificado con cedula de ciudadanía N° 81720119 de Chía, a quien conozco desde hace 10 años, quien se desempeñó como Ingeniero de Alimentos por contrato por prestación de servicios, durante el 19 de enero de 2015 al 27 de septiembre de 2019, realizando las funciones de capacitación de equipos en manipulación de alimentos, validación de equipos de almacenamiento de alimentación. Y funciones homologas y propias a el correcto almacenamiento y manipulación de alimentos.

Se caracteriza por ser una persona honrada, honesta, cumplida, respetuosa y cumplidora de su deber.

Esta constancia se expide a los 6 días del mes de septiembre del año 2021.

Cordialmente,

Cualquier información adicional que sea requerida se brindara mediante los siguientes medios:

Cel. 3152052084 - 3507494133
E-mail: andreabeltranluque@gmail.com



Yolima Andrea Beltran Luque
CC. 1.078.367.775
Ingeniera de Sistemas
Especialista en gerencia en riesgos Laborales, seguridad y salud en el trabajo

CONSTANCIA LABORAL

Yo **Juan Carlos Loaiza Forero** identificado con cedula de ciudadanía N° 79.622.358 de Bogotá hago constar que **DIEGO ANDRÉS GARCÍA CAMARGO** identificado con cedula de ciudadanía N° 81.720.119 de Chía, laboro en la pizzería **PLAN PIZZA** en el cargo de **INGENIERO DE ALIMENTOS**, desde el 9 Enero de 2014 - 09 Octubre de 2014, cuyo contrato es por prestación de servicios, demostrando ser una persona honesta, responsable, puntual y con un gran desempeño de sus funciones.

Funciones:

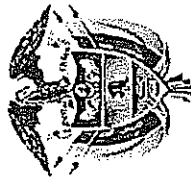
- Atención a clientes y proveedores
- Líder del proceso de elaboración de productos, cadena de producción, y manipulación de alimentos.

Esta constancia se expide a los 23 días del mes de octubre del año 2020.

Firma

juancarlosloaizaforero

JUAN CARLOS LOAIZA FORERO
CC. 79622358 de Bogotá
Cel. 3002602788



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO

Con Cédula de Ciudadanía No. 81720119

Cursó y aprobó la acción de Formación

OPERACION DE SISTEMAS DE POTABILIZACION DE AGUA

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Espinal, a los veintisiete (27) días del mes de octubre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

OSCAR ROLANDO CASTRO GUERRA
Subdirector (E)
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
REGIONAL TOLIMA

78972394 - 27/10/2021
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 9123002421210CC81720119C.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO

Con Cedula de Ciudadanía No. 81.720.119

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

con una duración de 40 horas

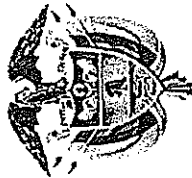
En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Chia, a los dieciséis (16) días del mes de diciembre de dos mil quince (2015)

Firmado Digitalmente por
MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SUBDIRECTORA
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

33363770 - 16/12/2015
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 9513001121772CC81720119C.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO

Con Cedula de Ciudadanía No. 81720119

Cursó y aprobó la acción de Formación

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Montería, a los veintidos (22) días del mes de mayo de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

JOSE NICOLÁS BARRIOS SIERRA

Subdirector

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

REGIONAL CORDOBA

67181861 - 22/05/2020

FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 9115002108587CC81720119C.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 08:04:37 PM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 81720119

Apellidos y Nombres: **GARCIA CAMARGO DIEGO ANDRES**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

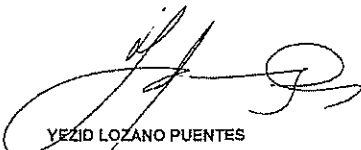
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 06 de julio de 2023, a las 19:52:54, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	81720119
Código de Verificación	81720119230713195254

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.


YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

**CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227217828**



WEB

19:55:35

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 05 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 81720119:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes. Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co

CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS
HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución
2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y
Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

Diego Andres Garcia

81720119

No. carnet

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">o Introduccióno Que son los alimentoso Conceptos básicos de nutricióno Clasificación de los alimentoso Inocuidad alimentariao Que es la contaminacióno Tipos de Contaminacióno Factores que afectan el desarrollo de las bacteriaso Contaminación cruzadao Enfermedades transmitidas por alimentos	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">o Rotuladoo Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">o Saneamiento básicoo Limpieza y desinfeccióno Uso desinfectanteso Manejo de residuos solidos y liquidoso Abastecimiento de aguao Control de plagaso Tallero Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN

04

07

2023

FECHA DE VENCIMIENTO

04

07

2024

VALIDO POR UN AÑO


Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO

☎ Teléfono 300 3775837

📧 Capacitaciones y asesorías CHIO

📧 Manipulación de alimentos CHIO

✉ capacitacionesyasesoriaschio@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinarán las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.
5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada
6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos
7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos
8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.
9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA DEL CURSO

- Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.
- Tener un compromiso individual al presentar resultados.
- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

☎ Celular 300 8775837



📧 capacitacionesyasesor@schto@gmail.com

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHITO



Capacitaciones y asesorías de CHITO



Manipulacion de alimentos CHITO

📍 Párrafo Chiquillo

EVALUACION

NOMBRE: Diego A. García Bimorayo Fecha: 04-07-23

1. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

- | | | |
|-------------------------------------|--|------|
| 1. BPM | Realizar cada vez que sea necesario | 10 - |
| 2. ETAS | Entre 5 y 65 grados centígrados | 9 - |
| 3. INOCUIDAD | Bacteria, hongos, virus y parásitos | 8 - |
| 4. CONTAMINACION CRUZADA | Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados | 7 - |
| 5. NORMATIVIDAD | Física, química y biológica | 6 - |
| 6. CLASES DE CONTAMINACION | Resolución 2674 del 2013 | 5 - |
| 7. TEMPERATURAS SEGURAS | Paso de bacterias de un lugar a otro | 4 - |
| 8. MICROORGANISMOS | Enfermedades transmitidas por alimentos | 2 - |
| 9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO | Garantía de un alimento sano | 3 - |
| 10. LAVADO DE MANOS | Buenas Prácticas de Manufactura | 1 - |

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COPIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	T
S	I	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	N	S	A
B	A	N	O	D	I	A	R	I	O	A	O	L	U	P
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	C	O	F	I	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	E	S	E	S	T	A	O
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
M	S	A	B	L	N	O	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	L	I	M	P	I	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	S	I	N	P	U	L	C	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	D	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA:

Nuestro cliente en Nuestras Manos:



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

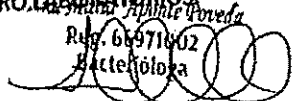
NIT: 900171517-3

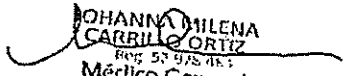
INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	04	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	DIEGO ANDRES GARCIA CAMARGO					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	81720119					
EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS						
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS			
KOH DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO			
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO			
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCALA			
		CELULAS EPITELIALES	+			
COPROLOGICO		COLOR	VERDE			
		CONSISTENCIA	BLANDA			
		ASPECTO	NORMAL			
		MOLO	+			
		SANGRE	-			
		LEUCOCITOS	++			
SICO	REVISION GENERAL	PARASITOS	++			
		PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES			

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.


DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66971002


DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya -Bogotá D.C.
Teléfono: 3012752236

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

N° 0012-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: LUIS FERBEL MULFORD ACUÑA

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE DOCUMENTO

VALOR: OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en Cota, actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, LUIS FERBEL MULFORD ACUÑA, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° 7641048 de Pijíño del carmen, domiciliado y residente en Chía, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EL CONTRATISTA en su calidad de PROFESIONALES: EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta



HAVERHILL



SISCOL

lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023


 Consultores & Asesores S.A.S.

de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: el CONTRATISTA es obligado a:

1. Apoyar al director de interventoría en las actividades realizadas en los diferentes establecimientos educativos, manteniendo a su equipo oportunamente informado para que se gestione lo que corresponda, sobre las actividades del contratista (operador PAE) Apoyar la supervisión (seguimiento, verificación y control) en los establecimientos educativos, así como en la bodega y vehículos del operador PAE, para que se cumpla con los lineamientos de la normatividad vigente Resolución 335 de 2021.
2. Dentro de sus actividades de supervisión tomar decisiones eficaces y oportunas para la solución de problemas que Página 43 de 120 ocurran en el diario desarrollo de las actividades que se realizan, de manera que se garantice el correcto cumplimiento del programa de alimentación PAE.
3. Verificar y acompañar la realización de las visitas que se programen con el supervisor, a cada uno de los sitios de almacenaje, preparación y distribución de las raciones, basados en la implementación del perfil higiénico sanitario en cada una de ellas.
4. Verificar que el personal vinculado por el contratista (operador PAE) para la ejecución del contrato, cumpla con los requerimientos técnicos establecidos en el contrato, en las normas y en el reglamento establecido mediante resolución 29452 de 2017 y anexos de la misma resolución.
5. Apoyar al director de interventoría generando alertas sobre el programa de alimentación escolar y la forma de ejecución del Operador PAE para corregir las posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.
6. Verificar la existencia y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en cada Institución Educativa Oficial IEO, y del Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE, como instancias de participación ciudadana y de seguimiento y control con las que deberá interactuar la interventoría y el operador del PAE.
7. Garantizar que el personal técnico contratado para la ejecución del contrato cuente y haga uso de los equipos básicos mínimos de medición (gramera, termómetro, recipientes medidores de volumen), además de carné de identificación y dotación mínima como bata. Gorro y tapabocas, manteniendo registro de los resultados de medición efectuados.
8. Generar actas e informes de visita a las bodegas, restaurantes escolares y comedores escolares, inspección de vehículos, entregando copia de las mismas al supervisor del contrato.
9. Entregar los soportes documentales, actas e informes al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE de la Secretaría de Educación Municipal, para que desde su interior y de acuerdo con sus facultades se adopten las decisiones que correspondan en relación con la ejecución del PAE.

10. Revisar y aprobar los planes de saneamiento presentados por el operador del PAE durante la fase de alistamiento, teniendo en cuenta lo establecido en los lineamientos y reglamentos del Programa y el decreto 3075 de 1997; así mismo en la etapa de ejecución verificar en el contrato del PAE el cumplimiento de la normatividad vigente para el manejo de los alimentos.
11. Recibir, gestionar y responder peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la Secretaría de Educación o en los medios de comunicación de la entidad, por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa PAE y remitir copia de los mismo de acuerdo con la naturaleza, al operador del PAE, a la Secretaría de Educación (supervisor) y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE.
12. Revisar los informes periódicos de gestión que presente el operador del PAE, evaluar su Contenido y emitir concepto al supervisor.
13. Realizar seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora a cargo del operador del PAE. Generadas a partir de los resultados de las visitas de verificación de estándares, de acuerdo con los tiempos establecidos en las actas respectivas.
14. Realizar seguimiento continuo y de manera especial monitoreo a la trazabilidad del origen de los alimentos en los que se identifiquen o reporten posibles brotes de contaminación o deterioro alimentario.
15. Revisar y aprobar los ciclos de menú, que debe presentar el operador del PAE durante la etapa de alistamiento, así como las listas de intercambio, verificando que deben cumplir con lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN para el PAE.
16. Verificar el cumplimiento del operador del PAE, en cuanto a las compras locales de alimentos, bienes y servicios (a nivel municipal o departamental), que incluya el valor ofertado en la propuesta, el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.
17. Verificar la percepción, el impacto y la incidencia del programa PAE en las Instituciones Educativas Oficiales en relación con la estrategia de permanencia que sustenta el programa; el aumento de cobertura o deserción escolar dentro de la comunidad estudiantil beneficiada en los establecimientos educativos. las acciones para incentivar hábitos alimenticios saludables dentro de la comunidad estudiantil por sede. (Valiéndose del uso de herramientas como la aplicación de encuestas, entrevistas), e informar de los resultados al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE
18. Recomendar estrategias al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE para que sean adoptadas en el proceso de mejoramiento continuo del programa PAE
19. Informar al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE sobre la ocurrencia de posibles interferencias para el manejo inadecuado del programa por parte de los directivos docentes, docentes de la sede educativa en la que se desarrolla el programa del PAE, con las recomendaciones del caso.

20. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
21. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
22. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
23. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
24. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
25. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
26. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
27. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
28. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
29. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
30. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
31. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. PARÁGRAFO 1: este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"** Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

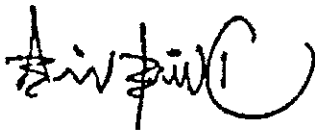
DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023"** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

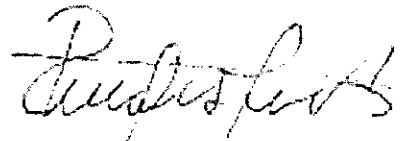
CONTRATANTE

CONTRATISTA



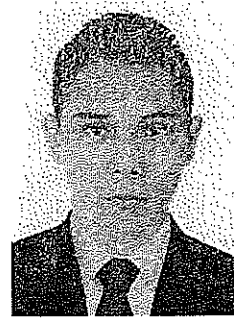
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

R.P DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8



LUIS FERBEL MULFORD ACUÑA

C.C: 7.641.048

**Luis Fernel Mulford Acuña**

Número de cédula: 7641048

Teléfono móvil: 3147772482

E-mail: luismulford09@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Psicólogo e Ingeniero de Alimentos, Especialista en educación superior a distancia; con varios diplomados enfocados al acompañamiento, seguimiento, orientación del estudiante, me caracterizo como una persona honesta, comprometida, responsable y dedicada a mis labores, con buena actitud para el trabajo en equipo y con facilidad para relacionarme en grupo, profesional capaz de adaptarse a las necesidades de la sociedad del conocimiento, desenvolviéndome en una gama amplia de oportunidades, teniendo una visión a futuro, dándose así como un eje importante para un cambio en cualquier organización en la que me desempeñe, me considero analítico y proactivo, consiente del sentido de la urgencia y con capacidad para el trabajo bajo presión, teniendo la habilidad de comprender lo práctico y teórico dando uso de estas para la solución de problemas.

Con experiencia como Gestor e instructor en TIC'S en instituciones educativas, sector MIPYMES, Servidores públicos, funcionarios y empleado rama judicial, Docente ocasional, Consejero Académico, Director de curso académico (posgrado y pregrado), en ambientes virtual de aprendizaje, técnico extensionista de campo en programa del departamento social para la prosperidad – línea seguridad alimentaria – acompañamiento psicosocial al núcleo familiar víctimas del conflicto armado, desplazado víctimas de la violencia.

FORMACIÓN ACADÉMICA

FORMACIÓN UNIVERSITARIA

Titulación: Ingeniero de Alimentos

Institución: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Titulación: Psicólogo

Institución: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Titulación: Especialista en Educación Superior a Distancia.

Institución: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

DIPLOMADOS

Titulación: Acción Psicosocial en Escenario de Violencia

Institución: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Titulación: Habilidades Socioemocionales del e-Mediador

Institución: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Titulación: E-Mediador en AVA

Institución: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Titulación: Tutor Virtual de Curso

Institución: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

EXPERIENCIA LABORAL

NOMBRE DE LA EMPRESA: UNIÓN TEMPORAL INTERPAE SANTANDER 2022

Cargo: Interventor de campo

Funciones: Aplicar y verificar el cumplimiento de estándares — instrumentos de verificación a bodegas de almacenamiento, restaurantes escolares de las instituciones educativas beneficiadas del contratista operador que componen el suministro del complemento alimentario jornada de la mañana, jornada de la tarde modalidad (RPC)

Fecha: 24 de Enero 2022 al 23 de Diciembre 2022

NOMBRE DE LA EMPRESA: Unión Temporal Inter Santander

Cargo: Interventor de campo

Funciones: Aplicar y verificar el cumplimiento de estándares — instrumentos de verificación a bodegas de almacenamiento, restaurantes escolares de las instituciones educativas beneficiadas del contratista operador que componen el suministro del complemento alimentario jornada de la mañana, jornada de la tarde modalidad (RPC)

Fecha: 27 de Abril 2021 al 05 de Diciembre 2021

NOMBRE DE LA EMPRESA: Consorcio Interventoría PAE Magdalena 2017

Cargo: Interventor de campo

Funciones: Realizar interventoría técnica, administrativa y financiera del contrato cuyo objeto es la ejecución de las actividades relacionadas con el suministro del complemento para los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones oficiales educativas conforme a los lineamientos técnicos administrativos del PAE

Fecha: 27 de septiembre 2017 al 22 de junio 2018

NOMBRE DE LA EMPRESA: Consorcio Región Caribe – C.R.C -

Cargo: Interventor de campo

Funciones: Propender por la seguridad alimentaria y nutrición en los municipios focalizados por el DPS, para atender a las familias que hacen parte de los corredores estratégicos de pobreza y/o aquellas que se encuentran en estado de exclusión social y/o vulnerabilidad y/o pobreza extrema y/o beneficiarias de 100 mil viviendas gratis y/o alianzas por lo social ubicadas en la zona Caribe

Fecha: 08 de Septiembre de 2014 al 30 de septiembre 2015

NOMBRE DE LA EMPRESA: *Universidad Nacional Abierta y a Distancia.*

Cargo: Docente Ocasional – Consejero Académico.

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral; atención a aspirantes, estudiante y egresado sobre los procesos de matrículas y oferta académicas, bienvenida e inducción, Plan de acción pedagógica contextualizada a estudiantes de primera matrícula y otras funciones dadas en la certificación laboral.

Fecha: 4 de Septiembre al 27 de Diciembre 2019

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: *Universidad Nacional Abierta y a Distancia.*

Cargo: Docente Ocasional – Consejero Académico.

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral; atención a aspirantes, estudiante y egresado sobre los procesos de matrículas y oferta académicas, bienvenida e inducción, Plan de acción pedagógica contextualizada a estudiantes de primera matrícula y otras funciones dadas en la certificación laboral.

Fecha: 24 de Agosto al 26 de Diciembre 2018

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: *Universidad Nacional Abierta y a Distancia.*

Cargo: Docente Ocasional – Consejero Académico.

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral; atención a aspirantes, estudiante y egresado sobre los procesos de matrículas y oferta académicas, bienvenida e inducción, Plan de acción pedagógica contextualizada a estudiantes de primera matrícula y otras funciones dadas en la certificación laboral.

Fecha: 23 de Enero al 11 de Junio 2018

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: *Universidad Nacional Abierta y a Distancia.*

Cargo: Docente Ocasional – Consejero Académico.

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral; atención a aspirantes, estudiante y egresado sobre los procesos de matrículas y oferta académicas, bienvenida e inducción, Plan de acción pedagógica contextualizada a estudiantes de primera matrícula, y otras funciones dadas en la certificación laboral.

Fecha: 23 de Agosto al 27 de Diciembre 2017

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia.

Cargo: Docente Ocasional – Consejero Académico.

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral; atención a aspirantes, estudiante y egresado sobre los procesos de matrículas y oferta académicas, bienvenida e inducción, Plan de acción pedagógica contextualizada a estudiantes de primera matrícula y otras funciones dadas en la certificación laboral.

Fecha: 3 de Febrero al 14 de Junio 2017

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia.

Cargo: Docente Ocasional – Consejero

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral; atención a aspirantes, estudiante y egresado sobre los procesos de matrículas y oferta académicas, bienvenida e inducción, Plan de acción pedagógica contextualizada a estudiantes de primera matrícula, y otras funciones dadas en la certificación laboral.

Fecha: 24 de Agosto al 30 de Diciembre 2016

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia.

Cargo: Docente Ocasional – Director de Curso

Funciones: Diseñador de curso, evaluador de cursos académicos en ambientes virtuales de aprendizaje y como docente tutor realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral.

Fecha: 19 de Marzo al 24 de Julio 2016

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia.

Cargo: Docente Ocasional

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral.

Fecha: 10 de Agosto al 15 de Diciembre 2015

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Consorcio Caribe

Cargo: Técnico Extensionista de campo (contratista)

Funciones: Técnico extensionista el objeto de Focalizar familias víctima del conflicto armado, deslazadas por la violencia y beneficiarias del programa cien mil viviendas del municipio de San Zenón, Magdalena (estado de exclusión y pobreza extrema) focalizado por el Departamento para la Prosperidad Social.

Fecha: 15 de octubre de 2015 al 19 de Junio 2016

Teléfono: 5897950

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Cargo: Docente Ocasional.

Funciones: Realizar acompañamiento tutorial sincrónico y asincrónico permanente a los procesos de aprendizaje de estudiantes y en los cursos a cargo, además de las actividades establecidas y efectuar seguimiento permanente en los procesos formativos, de evaluación del aprendizaje en la formación integral.

Fecha: 20 de Febrero al 7 de Agosto 2015

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Consorcio Región Caribe.

Cargo: Técnico Extensionista de campo (contratista)

Funciones: Técnico extensionista el objeto de Focalizar familias víctima del conflicto armado, deslazadas por la violencia y beneficiarias del programa cien mil viviendas del municipio de Valledupar, Cesar (estado de exclusión y pobreza extrema) focalizado por el Departamento para la Prosperidad Social.

Fecha: 8 de Septiembre de 2014 al 30 de Septiembre 2015

Teléfono: 5897950

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Cargo: Contratista

Funciones: Formador y Certificador en Competencias TIC – Servidores Públicos (Profesores y Empleados Públicos) UNAD- fondo de tecnologías de la Información y las Comunicaciones, en el marco del programa ciudadanía digital.

Fecha: 1 al 15 Diciembre de 2014

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Cargo: Contratista

Funciones: Formador y Certificador en Competencias TIC'S Empleados y servidores Judiciales departamento del cesar UNAD - Consejo Superior de la Judicatura – Escuela Judicial Rodrigo Lara Bonilla, en el marco del programa servidor judicial digital.

Fecha: 24 de Enero al 31 de Julio de 2014

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Cargo: Contratista

Funciones: Formador y Certificador en Competencias en el marco del programa empresario digital en el departamento del Cesar.

Fecha: 11 de Septiembre al 30 de Diciembre de 2013

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Cargo: Contratista

Funciones: Apoyo en el Componente Practico en Ciencias Básicas, acompañamiento, asesorías a estudiantes en campus virtual y capacitación en herramientas ofimáticas.

Fecha: 9 de Septiembre al 30 de Septiembre de 2013

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Cargo: Contratista

Funciones: Apoyo en el Componente Practico en Ciencias Básicas, acompañamiento, asesorías a estudiantes en campus virtual y capacitación en herramientas ofimáticas.

Fecha: 21 de Enero al 30 de Julio de 2013

Teléfono: 5824634

NOMBRE DE LA EMPRESA: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Cargo: Contratista

Funciones: Apoyo en el Componente Practico en Ciencias Básicas, acompañamiento, asesorías a estudiantes en campus virtual y capacitación en herramientas ofimáticas.

Fecha: 13 de Abril al 31 de Diciembre de 2012

Teléfono: 582463

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE COMPLETO, TÍTULO ACADÉMICO

Mario Antonio Mulford Acuña – Patrullero PONAL

Cargo: Patrullero

Empresa: Ministerio de Defensa – Policía Nacional

Teléfono: 3013172624

NOMBRE COMPLETO, TÍTULO ACADÉMICO

Robinson García Nájera – Lic. En Español y Literatura

Cargo: Docente

Empresa: Secretaria de Educación del Magdalena – I.E.D José de la Luz
Martínez – Sede Bermejál.

Teléfono: 3227485026 – 3218926738

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE COMPLETO, TÍTULO ACADÉMICO

Hanner David Ríos González – Licenciado en Educación Básica con
énfasis en Educación Física Recreación y Deporte

Cargo: Independiente

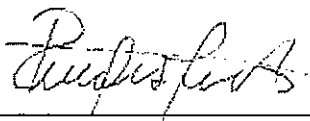
Teléfono: 3106176423

NOMBRE COMPLETO, TÍTULO ACADÉMICO

Evangelina Pérez Corso – Psicóloga

Cargo: Docente Ocasional

Teléfono: 3135744651



LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA

C.C 7641048 de (Pijiño - Magdale

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 7.641.048

MULFORD ACUÑA
APELLIDOS

LUIS FERNEL
NOMBRES

[Handwritten signature]
FIRMA



INDICE DERECHO.

FECHA DE NACIMIENTO 01-JUL-1985
PIJINO DEL CARMEN
(MAGDALENA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.63 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO

13-NOV-2003 PIJINO DEL CARMEN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

[Handwritten signature]
REGISTRADORA NAC
ALMABEATRIZ BENGIO CO



P-2104800-51 127501-M-0007641048-20040820

01425 04233B 02 124102500

ACTA DE GRADO No. 3293

ESCUELA DE CIENCIAS BÁSICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA

En ceremonia realizada el día 14 de Diciembre de 2012 en la ciudad de Valledupar y presidida por la Doctora Mardelia Padilla Santamaria, Directora del CEAD, previa delegación de la Rectoría, una vez tomado el juramento reglamentario, confirió el título de:

INGENIERO DE ALIMENTOS
REGISTRO ICFES - M.E.N 1689

A :

LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA

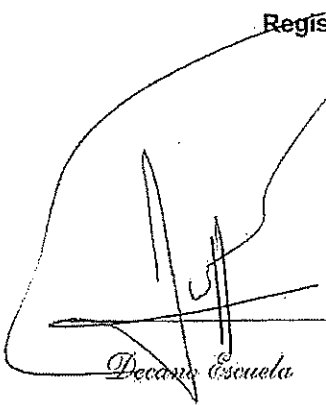
Identificado con Cédula de ciudadanía No. 7641048 de Pijiño del Carmen, quien cumplió satisfactoriamente con los requisitos exigidos en los Reglamentos y Normas Legales, habiendo aprobado el trabajo de grado titulado:

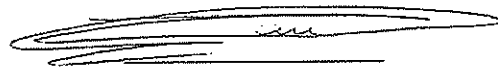
**ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE UNA SALCHICHA TIPO SUIZA CON
SUSTITUCIÓN DE HARINA DE TRIGO POR ALMIDÓN DE MALANGA
(COLOCASIA ESCULENTA) DE LAS VARIEDADES BLANCA Y MORADA**

Y le otorgó el diploma que lo acredita como tal.

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Bogotá, D.C., a los 14 días del mes de Diciembre de 2012 .

Anotado en el libro de actas No.10
Registro de Diploma No. 57783 Libro 15 Folio 190


Decano Escuela


Secretaria General
TBA

Ministerio de Educación Nacional

ACTA DE GRADO No. 5097

CENTRO VALLEDUPAR

En ceremonia realizada el día 19 de Diciembre de 2014 en la ciudad de Valledupar (Cesar) y presidida por la Doctora Mardelia Yolima Padilla Santamaría, Directora del CENTRO VALLEDUPAR, previa delegación de la Rectoría, una vez tomado el juramento reglamentario, confirió el título de:

ESPECIALISTA EN EDUCACIÓN SUPERIOR A DISTANCIA
REGISTRO ICFES - M.E.N. 10673

A:

LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA

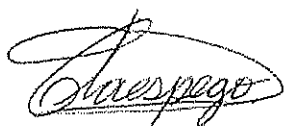
Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 7641048 de Pijiño del Carmen, quien cumplió satisfactoriamente con los requisitos exigidos en los Reglamentos y Normas Legales, habiendo aprobado el trabajo de grado titulado:

OPCIÓN DE GRADO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN EN OVA COMO RECURSO DIDÁCTICO PARA EL APRENDIZAJE DE LA OFIMÁTICA. CASO: PRIMER EVENTO - UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA -CEAD VALLEDUPAR.

Y le otorgó el diploma que lo acredita como tal.

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Bogotá D.C., a los días 19 del mes de Diciembre de 2014

Anotado en el libro de actas No. 15
Registro de Diploma 68206, Libro 17, Folio 30



Decano Escuela



Secretario General

Ministerio de Educación Nacional

ACTA DE GRADO No. 5388

ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, ARTES Y HUMANIDADES

En ceremonia realizada el día 12 de Diciembre de 2020 en la ciudad de Valledupar y presidida por el Doctor Mario Rafael Romero Munive, Director del CENTRO VALLEDUPAR, previa delegación de la Rectoría, una vez tomado el juramento reglamentario, confirió el título de:

PSICÓLOGO
REGISTRO ICFES - M.E.N. 3274

A:

LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 7641048 de Pijiño Del Carmen, quien cumplió satisfactoriamente con los requisitos exigidos en los Reglamentos y Normas Legales, habiendo aprobado el trabajo de grado titulado:

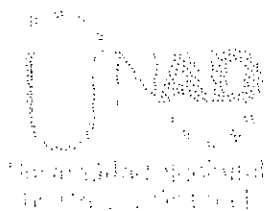
OPCIÓN DE GRADO: DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN PARA GRADO EN ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL EN ESCENARIOS DE VIOLENCIA: LA IMAGEN Y LA NARRATIVA COMO HERRAMIENTAS PARA EL ABORDAJE PSICOSOCIAL EN ESCENARIOS DE VIOLENCIA, DEPARTAMENTOS DEL CESAR, MAGDALENA Y NORTE DE SANTANDER

Y le otorgó el diploma que lo acredita como tal.

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Bogotá D.C., a los 12 días del mes de Diciembre de 2020.

Anotado en el libro de actas No. 16
Registro de Diploma 108033, Libro 23, Folio 32


Decano




Secretaria General



Código Seguro de Verificación: NkpwHOKAx5iVWP5

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA

COPNIA



MATRICULA PROFESIONAL No.

20254-240530 CES

INGENIERO DE ALIMENTOS

DE FECHA 28/02/2013

LUIS FERNEL

MULFORD ACUNA

C.C. 7441048

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA



PRESIDENTE DEL CONSEJO

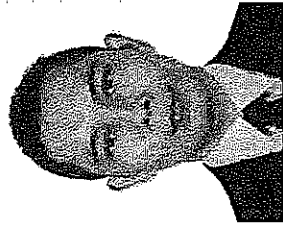


COLEGIO COLOMBIANO DE PSICÓLOGOS

Esta Tarjeta Profesional es personal e intransferible y acredita a su portador como PSICÓLOGO de conformidad con los Artículos 6, 7 y 12 de la Ley 1090 de 2006 y es requisito legal para el ejercicio profesional en Colombia.

GLORIA AMPARO VÉLEZ
Presidente del Consejo Directivo

www.colpsic.org.co



TARJETA PROFESIONAL
DE PSICÓLOGO

No. 219577

Fecha de expedición: 19/12/2020

LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA

C.C. 7641048

Ley 1090 2006



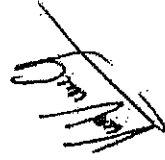
Certifica que

LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA

CC 7.641.048

Cursó y aprobó el Diplomado "Acompañamiento Psicosocial en Escenarios de Violencia" realizado bajo la modalidad de Educación a Distancia, con una intensidad de 480 horas, con fecha de aprobación el día 28 de septiembre de 2020.

Dado en Bogotá, a los 09 días del mes de octubre de 2020.



Martha Viviana Vargas Galindo

Decana Escuela de Ciencias Sociales,
Artes y Humanidades



Universidad Nacional
Abierta y a Distancia

LA UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA

CERTIFICA QUE

LUIS FERNEL MULFORD

C.C.7641048

CURSÓ Y APROBÓ LA

DIPLOMATURA HABILIDADES SOCIO-EMOCIONALES DEL E-MEDIADOR

Adscrito al programa Formación de Formadores,
con asignación de 2 créditos académicos y una intensidad de 96 horas.

El presente certificado corresponde a la cohorte finalizada en el mes de Octubre de 2018.

Expedido en la ciudad de Bogotá D.C. en octubre 13, 2018



Clara Esperanza Pedraza Goyeneche

Decana Escuela de Ciencias de la Educación

Código: 0rEi4gLDu0



Universidad Nacional
Abierta y a Distancia

LA UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA

CERTIFICA QUE

LUIS FERNEL MULFORD

C.C.7641048

CURSÓ Y APROBÓ EL CURSO-ACCIÓN-CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS

E-MEDIADOR EN AVA

Adscrito al programa Formación de Formadores,
con asignación de 4 créditos académicos y una intensidad de 192 horas.
El presente certificado corresponde a la cohorte finalizada en el mes de Marzo de 2014.
Expedido en la ciudad de Bogotá D.C. en abril 22, 2016

Clara Esperanza Petráz Goyeneche

Decana Escuela de Ciencias de la Educación



Código: hwFugS5K4U

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

**CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227233161**



WEB

08:34:44

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 07 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) LUIS FERNEL MULFORD ACUÑA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 7641048:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes. Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>



CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relaciónamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relaciónamiento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 07 de julio de 2023, a las 08:33:02, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	7641048
Código de Verificación	7641048230714083302

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 08:25:01 AM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 7641048

Apellidos y Nombres: **MULFORD ACUÑA LUIS FERNEL**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.



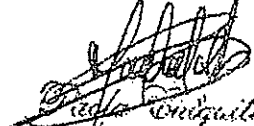
**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS
HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**, según Resolución
2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y
Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

Luis Fernel Mulford Acuña.	
7641048	No. carne

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">◦ Introducción◦ Que son los alimentos◦ Conceptos básicos de nutrición◦ Clasificación de los alimentos◦ Inocuidad alimentaria◦ Que es la contaminación◦ Tipos de Contaminación◦ Factores que afectan el desarrollo de las bacterias◦ Contaminación cruzada◦ Enfermedades transmitidas por alimentos	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Rotulado◦ Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">◦ Saneamiento básico◦ Limpieza y desinfección◦ Uso desinfectantes◦ Manejo de residuos sólidos y líquidos◦ Abastecimiento de agua◦ Control de plagas◦ Taller◦ Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN		
04	07	2023

FECHA DE VENCIMIENTO		
04	07	2024


Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-6

VALIDO POR UN AÑO

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinaron las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.
5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada
6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos
7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos
8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.
9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA DEL CURSO

- Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.
- Tener un compromiso individual al presentar resultados.
- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.



Cellular: 300 8773837

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHILE



Capacitaciones y asesorías CHILE
Manipuladores de alimentos Chile
capacitacionesyasesoriaschile@gmail.com
Ing. Paola Chirquillo

EVALUACION

NOMBRE: LUIS F Mulford Acuña Fecha: 04-07-2023

1. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

- | | | |
|-------------------------------------|--|----|
| 1. BPM | Realizar cada vez que sea necesario | 10 |
| 2. ETAS | Entre 5 y 65 grados centígrados | 9 |
| 3. INOCUIDAD | Bacteria, hongos, virus y parásitos | 8 |
| 4. CONTAMINACION CRUZADA | Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados | 7 |
| 5. NORMATIVIDAD | Física, química y biológica | 6 |
| 6. CLASES DE CONTAMINACION | Resolución 2674 del 2013 | 5 |
| 7. TEMPERATURAS SEGURAS | Paso de bacterias de un lugar a otro | 4 |
| 8. MICROORGANISMOS | Enfermedades transmitidas por alimentos | 2 |
| 9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO | Garantía de un alimento sano | 3 |
| 10. LAVADO DE MANOS | Buenas Prácticas de Manufactura | 1 |

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COPIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	T
S	I	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	N	S	A
B	A	N	O	D	I	A	R	I	O	A	O	L	U	P
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	G	O	F	I	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	C	S	E	S	T	A	O
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
M	S	A	B	L	N	O	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	L	I	M	P	I	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	S	I	N	P	U	L	C	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	D	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA: Nuestro cliente en Nuestras Manos



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

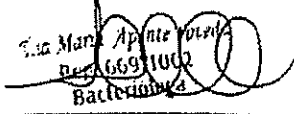
NIT: 900171517-3

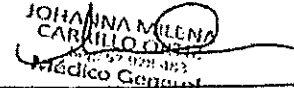
INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	04	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	LUIS FERNAN MULFORD ACUÑA					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	7641048					
EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS						
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS			
TOM DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA	NEGATIVO			
		UÑAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO			
ROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCALA			
COPROLOGICO		COCO GRAM POSITIVO	++			
		COLOR	MARRON			
		CONSISTENCIA	ACUOSA			
		ASPECTO	NORMAL			
		MOCO	++			
		SANGRE	-			
		LEUCOCITOS	++			
SCO	REVISION GENERAL	PARASITOS	++			
		PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES			

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados, "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.


DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002


DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya -Bogotá D.C.
Teléfono: 3012752236

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

N° 0013-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: RENSO REYES GÓMEZ

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE DOCUMENTO

VALOR: OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en Cota, actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, RENSO REYES GÓMEZ, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° 91513973 de Bucaramanga, domiciliado y residente en Bucaramanga, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se registrará por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EL CONTRATISTA en su calidad de PROFESIONALES: EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta

de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: el CONTRATISTA es obligado a:

1. Apoyar al director de interventoría en las actividades realizadas en los diferentes establecimientos educativos, manteniendo a su equipo oportunamente informado para que se gestione lo que corresponda, sobre las actividades del contratista (operador PAE) Apoyar la supervisión (seguimiento, verificación y control) en los establecimientos educativos, así como en la bodega y vehículos del operador PAE, para que se cumpla con los lineamientos de la normatividad vigente Resolución 335 de 2021.
2. Dentro de sus actividades de supervisión tomar decisiones eficaces y oportunas para la solución de problemas que Página 43 de 120 ocurran en el diario desarrollo de las actividades que se realizan, de manera que se garantice el correcto cumplimiento del programa de alimentación PAE.
3. Verificar y acompañar la realización de las visitas que se programen con el supervisor, a cada uno de los sitios de almacenaje, preparación y distribución de las raciones, basados en la implementación del perfil higiénico sanitario en cada una de ellas.
4. Verificar que el personal vinculado por el contratista (operador PAE) para la ejecución del contrato, cumpla con los requerimientos técnicos establecidos en el contrato, en las normas y en el reglamento establecido mediante resolución 29452 de 2017 y anexos de la misma resolución.
5. Apoyar al director de interventoría generando alertas sobre el programa de alimentación escolar y la forma de ejecución del Operador PAE para corregir las posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.
6. Verificar la existencia y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en cada Institución Educativa Oficial IEO, y del Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE, como instancias de participación ciudadana y de seguimiento y control con las que deberá interactuar la interventoría y el operador del PAE.
7. Garantizar que el personal técnico contratado para la ejecución del contrato cuente y haga uso de los equipos básicos mínimos de medición (gramera, termómetro, recipientes medidores de volumen), además de carné de identificación y dotación mínima como bata. Gorro y tapabocas, manteniendo registro de los resultados de medición efectuados.
8. Generar actas e informes de visita a las bodegas, restaurantes escolares y comedores escolares, inspección de vehículos, entregando copia de las mismas al supervisor del contrato.
9. Entregar los soportes documentales, actas e informes al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE de la Secretaría de Educación Municipal, para que desde su interior y de acuerdo con sus facultades se adopten las decisiones que correspondan en relación con la ejecución del PAE.

10. Revisar y aprobar los planes de saneamiento presentados por el operador del PAE durante la fase de alistamiento, teniendo en cuenta lo establecido en los lineamientos y reglamentos del Programa y el decreto 3075 de 1997; así mismo en la etapa de ejecución verificar en el contrato del PAE el cumplimiento de la normatividad vigente para el manejo de los alimentos.
11. Recibir, gestionar y responder peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la Secretaría de Educación o en los medios de comunicación de la entidad, por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa PAE y remitir copia de los mismo de acuerdo con la naturaleza, al operador del PAE, a la Secretaría de Educación (supervisor) y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE.
12. Revisar los informes periódicos de gestión que presente el operador del PAE, evaluar su Contenido y emitir concepto al supervisor.
13. Realizar seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora a cargo del operador del PAE. Generadas a partir de los resultados de las visitas de verificación de estándares, de acuerdo con los tiempos establecidos en las actas respectivas.
14. Realizar seguimiento continuo y de manera especial monitoreo a la trazabilidad del origen de los alimentos en los que se identifiquen o reporten posibles brotes de contaminación o deterioro alimentario.
15. Revisar y aprobar los ciclos de menú, que debe presentar el operador del PAE durante la etapa de alistamiento, así como las listas de intercambio, verificando que deben cumplir con lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN para el PAE.
16. Verificar el cumplimiento del operador del PAE, en cuanto a las compras locales de alimentos, bienes y servicios (a nivel municipal o departamental), que incluya el valor ofertado en la propuesta, el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.
17. Verificar la percepción, el impacto y la incidencia del programa PAE en las Instituciones Educativas Oficiales en relación con la estrategia de permanencia que sustenta el programa; el aumento de cobertura o deserción escolar dentro de la comunidad estudiantil beneficiada en los establecimientos educativos. las acciones para incentivar hábitos alimenticios saludables dentro de la comunidad estudiantil por sede. (Valiéndose del uso de herramientas como la aplicación de encuestas, entrevistas), e informar de los resultados al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE.
18. Recomendar estrategias al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE para que sean adoptadas en el proceso de mejoramiento continuo del programa PAE
19. Informar al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE sobre la ocurrencia de posibles interferencias para el manejo inadecuado del programa por parte de los directivos docentes, docentes de la sede educativa en la que se desarrolla el programa del PAE, con las recomendaciones del caso.



20. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
21. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
22. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
23. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
24. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
25. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
26. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
27. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
28. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
29. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
30. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
31. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al **CONTRATISTA**, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el **CONTRATISTA** para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el **CONTRATISTA** para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. **PARÁGRAFO 1:** este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

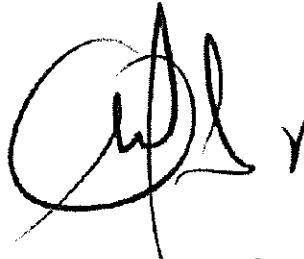
CONTRATANTE

CONTRATISTA



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

R.P DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8



RENZO REYES GÓMEZ

C.C: 91.513.973



RENZO REYES GÓMEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS

PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Santander, con conocimiento teórico-práctico en las ciencias biológicas y de alimentos, y capacidad para su aplicación tecnológica en la industria alimentaria. Con capacidad para aplicar, adaptar, diseñar y evaluar la tecnología para la producción, manejo, almacenamiento, transporte, transformación y conservación de los alimentos, preservando su calidad.

Como ingeniero de alimentos estoy en capacidad de fomentar el desarrollo industrial de los alimentos, utilizando o aprovechando los recursos del país, mediante la biotecnología y las nuevas tecnologías productivas. Interpretar y analizar pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de alimentos naturales, conservados, procesados y materias primas que intervienen en los procesos de alimentos.

Renso Reyes Gómez
C.C. 91.513.973 de Bucaramanga

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

DATOS PERSONALES

Nombre: Renso Reyes Gómez
Título Profesional: Ingeniero de Alimentos
Universidad de Santander
UDES 2007
Cedula de ciudadanía: 91.513.973 de Bucaramanga
Edad: 38 años
Fecha de Nacimiento: 16 de Noviembre de 1982. Bucaramanga, Santander.
Estado Civil: Unión Libre
Dirección: Calle 91 # 25-02 Diamante 2, Bucaramanga, Santander.
Móvil: 316 5334767
Correo Electrónico: rensorey@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

Ingeniero de Alimentos Universidad de Santander
UDES 2007
Bachiller Académico Colegio Franciscano del Virrey Solís
2000

Estudios Complementarios:

Curso “Buenas Prácticas de Manufactura”, 20 horas
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
2006
Curso “Corte de Carnes”, 20 horas
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
2005

Seminario “Escenario de Acción de la Ingeniería de Alimentos en Santander” 40 horas
Universidad de Santander UDES 2005

Seminario “Ciencia y Tecnología de Alimentos”, 40 horas
Universidad de Santander UDES 2005

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: UNION TEMPORAL PIEDECUESTA 2022
Cargo: Interventor de Campo

Funciones:

- Atender y aplicar los objetivos generales de la Interventoría: controlar, solicitar, exigir, colaborar, absolver, prevenir, verificar, respecto del cumplimiento de las actividades y responsabilidades del Operador del PAE en Piedecuesta.
- Proponer y apoyar al EMPLEADOR en la adopción de medidas y toma de decisiones que ordene la Ley, con sujeción a lo pactado entre el MUNICIPIO DE PIEDECUESTA y EL Operador del PAE, y observando los principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.
- Informar oportunamente al Representante Legal los incumplimientos del Operador vigilado. Para que se dé el trámite que corresponda ante la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
- Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como vigilante debe observar
- Acompañar las reuniones de seguimiento a la ejecución del Programa PAE objeto de interventoría, a solicitud del EMPLEADOR
- Vigilar que EL OPERADOR DEL PAE en la ejecución del Proyecto se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas
- Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por EL OPERADOR DEL PAE.
- Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el Operador vigilado, certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones.
- Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos, en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación de las actividades de la Interventoría y del Operador.
- Entre otras que se encuentran detalladas en la certificación laboral

Jefe: Carlos Mosquera Rodríguez
Teléfono: 3012015525
Periodo: 01 de marzo de 2022 a 26 de noviembre de 2022

Empresa: HAVERHILL S.A.S
Cargo: Interventor de Campo

Funciones:

- Atender y aplicar los objetivos generales de la Interventoría: controlar, solicitar, exigir, colaborar, absolver, prevenir, verificar, respecto del cumplimiento de las actividades y responsabilidades del Operador del PAE en Piedecuesta.
- Proponer y apoyar al EMPLEADOR en la adopción de medidas y toma de decisiones que ordene la Ley, con sujeción a lo pactado entre el MUNICIPIO DE PIEDECUESTA y EL Operador del PAE, y observando los principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

- Informar oportunamente al Representante Legal los incumplimientos del Operador vigilado. Para que se dé el trámite que corresponda ante la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
- Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como vigilante debe observar
- Acompañar las reuniones de seguimiento a la ejecución del Programa PAE objeto de interventoría, a solicitud del EMPLEADOR
- Vigilar que EL OPERADOR DEL PAE en la ejecución del Proyecto se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas
- Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por EL OPERADOR DEL PAE.
- Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el Operador vigilado, certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones.
- Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos, en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación de las actividades de la Interventoría y del Operador.
- Entre otras que se encuentran detalladas en la certificación laboral

Jefe: Carlos Mosquera Rodríguez
 Teléfono: 3012015525
 Periodo: 11 de febrero de 2021 a 26 de noviembre de 2021

Empresa: Grupo Is Colombia
 Cargo: Interventor de Campo

Funciones:

- Verificación en bodega y diligenciamiento de formatos.
- Verificación de Gramajes RPC.
- Verificación de Materia Prima y Liberación de Bodega RPC (Trazabilidad).
- Verificación de Despacho de Bodega - RPC
- Verificación de Calidad por Atributos – RPC
- Verificación de Características de Empaque en Bodega - RPC.
- Verificación al suministro de Complementos Alimentarios en Comedores Escolares.
- Verificación en el proceso de Distribución y Entrega de Complementos Alimentarios a Establecimientos Educativos Modalidad: Ración para Preparar en Casa RPC (Contingencia-Covid 19).

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
 Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

Jefe: Olga Janneth Rivera, Coordinadora
Teléfono: 3002689573
Periodo: 28 de julio de 2020 a la fecha.

Empresa: **Unión Temporal por los niños de Floridablanca**
Cargo: **Supervisor de Calidad PAE**

Funciones:

- Verificar los procesos de recepción, producción y distribución dentro del servicio de alimentos en cuanto a calidad e inocuidad entre otros.
- Realizar seguimiento a lo ofertado para los servicios de alimentación, verificando el cumplimiento de las normas BPM, aseguramiento de la calidad y exigencias establecidas en el contrato.
- Verificar el cumplimiento de planes, programas, cronogramas entre otros.
- Verificar el oportuno y completo diligenciamiento de los formatos definidos en los programas de saneamiento, calidad y exigencias establecidas en el pliego de condiciones.
- Identificar las acciones correctivas que se generen ante cualquier situación para verificar su corrección oportuna y cuando aplique el seguimiento para el cierre definitivo.
- Comprobar en la distribución del servicio la adecuada entrega de los alimentos en los servicios de alimentación, asegurando que esta se realice bajo los estándares de calidad e inocuidad establecidos
- Evaluar el desempeño de su equipo de trabajo en el cumplimiento de las responsabilidades frente a la calidad y la operación en general, eficiencia en la operación, solución de conflictos e informar al jefe inmediato.

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

- Verificar el cumplimiento de los menú, de acuerdo al ciclo de rotación de los mismos y en caso de presentarse cambios y/o intercambios informar al ente competente.
- Realizar el acompañamiento directo e indirecto durante las visitas de interventorías o supervisión del contrato y auditorías internas, entes de control y vigilancia entre otros.

Jefe: Carolina Galán, Coordinadora de calidad
Teléfono: 3124520882
Periodo: Enero 2019 al 20 de marzo de 2020

Empresa: PEFINS
Cargo: Interventor PAE

Funciones:

- Verificar y evaluar la oportuna y eficiente prestación de los servicios de alimentación por parte del operador mediante visitas a los restaurantes escolares.
- Comprobar la entrega de alimentos y materias primas cuantitativa y cualitativamente en cada uno de los puntos de servicio.
- Realizar visitas de inspección a los comedores verificando la documentación y cumplimiento de los planes de saneamiento básico.
- Verificar que los elementos de dotación de los restaurantes sean suficientes en calidad y cantidad para prestar el servicio de alimentación.
- Verificar el diligenciamiento de formatos de control de temperaturas en equipos y platos servido, así como formatos de limpieza y desinfección.
- Evaluar las instalaciones locativas e higiene de los establecimientos que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos preparados.
- Realizar informes de cumplimiento periódicos a la empresa.

Jefe: Maria Andrea Devera Redondo, Representante Legal
Teléfono: 6428901-3152111401

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

Periodo: 23 de Julio de 2018 a 28 de Septiembre de 2018

Empresa: Doña Leche S.A.
Cargo: Analista de laboratorio Ubaté - Cundinamarca

Funciones:

- Realización de puebas de plataforma a la leche cruda para su recibo o rechazo.
- Análisis fisicoquímico leche uht para control de proceso y liberación.
- Análisis fisicoquímico de derivados lácteos (bebidas lácteas, yogurt y quesos).
- Control de tratamiento de aguas.
- Análisis fisicoquímico a materias primas e insumos.
- Alimentación de los programas informáticos de seguimiento de productos.
- Seguimiento de calidad de leche cruda a ganaderos.
- Realizar informes sobre operaciones del centro de acopio.

Jefe: Andrés Leonardo Gómez, Administrador General
Teléfono: 311 451 1401

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

Periodo: Marzo 2016 a Diciembre 2016

Empresa: Fundación Social con Futuro
Cargo: Interventor de campo.

Funciones:

- Realizar visitas técnicas de campo a las distintas unidades de servicio asignadas.
- Verificar la vigencia de los documentos de las cocinas y plantas utilizadas para el cumplimiento del objeto social.
- Verificar el cumplimiento de la minuta patrón entregada por el contratista y aprobada por la Secretaría.
- Verificar que el personal a su cargo cumpla con los requisitos exigidos por la legislación sanitaria vigente, para evitar la contaminación de los alimentos suministrados.

Jefe: Angelica Carolina Pastrana Puche
Teléfono: 302831661
Periodo: 8 de octubre de 2013 a 31 de diciembre de 2014

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

Empresa: **DISMET**
Cargo: **Gestor Técnico Al Catering Alojamiento**

Funciones:

- Asegurar el cumplimiento de los compromisos contractuales, especificaciones, normas de calidad, ambiente, seguridad y salud ocupacional dados entre PACIFIC y el contratista.
- Verificar y evaluar la oportuna y eficiente prestación de los servicios contratados por medio de la recopilación de los datos. Formatos de evaluación y encuesta de satisfacción.
- Efectuar un control del Plan de Calidad establecido por el contratista que presta el servicio de catering, siguiendo un cronograma de auditoria mensual.
- Establecer y ejecutar un plan de trabajo para asegurar la ejecución de los programas cumpliendo con los plazos establecidos y consistentes con el Sistema Integral de Gestión de PACIFIC.
- Establecer y ejecutar un programa de reuniones operacionales con el contratista a su cargo quien recibirá a conformidad los servicios que realice el contratista en cumplimiento del objeto contractual.
- Conocer los problemas y/o dificultades que se presenten en el cuadrante a cargo apoyando, gestionando y asegurando la oportuna solución de los mismos.
- Advertir oportunamente las desviaciones que se presenten en la ejecución de los servicios contratados. Elevarlas a nivel de no conformidad o incumplimiento. Informarlas

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 -- Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

oportunamente a la instancia que corresponda y gestionarlas de conformidad con lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión de PACIFIC.

- Reportar: Informes diarios de cantidades de servicios recibidos, informes de cumplimiento de plan de trabajo, informes consolidados del plan de inspecciones.
- Verificar que los resultados obtenidos de la recopilación de datos sean analizados y que se establezcan planes de acción remedial y que se ejecuten.
- Participar en el desarrollo del "Plan de Empoderamiento de Líderes" establecidos por PACIFIC.
- Revisar, visar y controlar los permisos de trabajo para el Contratista y conseguir la aprobación de los mismos ante PACIFIC y asegurar que los mismos se realicen de acuerdo con la normatividad vigente.
- Gestionar la solución de los diferentes inconvenientes que se presenten diariamente en los servicios de alimentación, alojamiento, aseo, suministro de agua, energía y mantenimiento menor.
- Velar por el estricto cumplimiento del plan de mantenimiento de las instalaciones aprobado reportando los hallazgos encontrados en las instalaciones a cargo del contratista y PACIFIC RUBIALES ENERGY, propios de su cuadrante.
- Verificar y evaluar la oportuna y eficiente prestación del servicio de hotelería en los campamentos que cuenten con CEPRO, por medio de la recopilación de datos (formatos de evaluación y encuesta de satisfacciones.)
- Gestionar, controlar y coordinar la asignación de cupos de alojamiento y la disponibilidad de camas o habitaciones en los campamentos de Campo Rubiales.
- Atender, aprobar o desaprobar las solicitudes de alojamiento generadas en la plataforma ANDROMEDA (SIA), asegurando los tiempos efectivos de respuesta (Máximo; 24 horas).
- Asegurar que la base de datos del contratista esté actualizada.
- Asegurar que el área de supervisión de alojamiento del contratista mantenga actualizado el mapa de alojamiento de cada campamento.
- Asegurar la exactitud y veracidad de los informes diarios de alojamiento, mediante la continua actualización del mismo
- Supervisar y atender las sugerencias y quejas de los usuarios generados en cuanto al servicio de hotelería en los campamentos que cuenten con CEPRO.

Jefe: Hugo Uribe Ríos. Coordinador Quifa
Teléfono: 310 7959107

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

Período: Junio 11 de 2012 - Marzo 13 de 2013

Empresa: **Alquería S.A.**
Cargo: **Jefe de Planta Acopio Alquería Fúquene - Cundinamarca**

Funciones:

- Control de mermas de leche recibida y despachada del Centro de Acopio.
- Control de procesos de Calidad, almacenamiento, recibo y despacho de leche.
- Control de tratamiento de aguas.
- Verificar que todas las máquinas y equipos cumplan con las condiciones de seguridad de funcionamiento.
- Coordinar planes de mantenimiento y calibración de equipo y maquinas del centro de acopio.
- Realizar el reporte de nómina del personal bajo su cargo.
- Retroalimentar y verificar el buen desempeño de los colaboradores a su cargo.
- Realizar informes sobre operaciones del centro de acopio.
- Implementar y realizar seguimiento a los planes de mejora requeridos para el cumplimiento de los requisitos estipulados en la Norma ISO 9001.

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

Jefe: Andrés Mejía, Jefe de Producción Alquería UNS
Teléfono: 311 4912502
Periodo: Enero 2009 a Agosto 2009

Empresa: Alquería S.A.
Cargo: Jefe de Laboratorio Acopio Alquería Fúquene - Cundinamarca

Funciones:

- Manejo de personal de laboratorio..
- Supervisión de personal de laboratorio y recibo de leche cruda.
- Efectuar la lectura de las pruebas microbiológicas (hongos, coliformes, mesófilos).
- Inspeccionar las áreas, revisar las condiciones de aseo, revisar que los operarios lleven la dotación completa.
- Higienizar el material de laboratorio y esterilizar en horno la vidriería y preparar medios de cultivo.
- Analizar la leche de los carrotanques, analizando todas las variables de leche cruda, al igual que el análisis esporádico de las rutas de leche cruda que ingresen a la planta.
- Analizar hatos proveedores de leche para el acopio.

Jefe: Yuislady Correa, Jefe de Planta
Teléfono: 314 3304733

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

Periodo: Julio 2007 a Enero 2009

Empresa: Rikalac S.A.
Cargo: Coordinador de Calidad

Funciones:

- Revisar la leche cruda almacenada: verificar temperatura, analizar todos los parámetros incluyendo antibióticos.
- Efectuar la lectura de las pruebas microbiológicas (hongos, coliformes, mesófilos).
- Tomar muestras de las marmitas que contengan producto.
- Evaluar acidez y pH.
- Revisar las condiciones sensoriales para aprovechar su envasado.
- Inspeccionar las áreas de producción de derivados.
- Revisar las condiciones de aseo, revisar que los operarios lleven la dotación completa, recordar el uso del nebulizador en empaque de vaso y área de quesos.
- Analizar diariamente quesos y derivados.
- Analizar los derivados lácteos fisicoquímica y microbiológicamente.
- Higienizar el material de laboratorio y esterilizar en horno la vidriera y preparar medios de cultivo.

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

- Analizar la leche de los carrotanques, analizando todas las variables de la leche cruda al igual que el análisis esporádico de las rutas de leche cruda que ingresen a la planta.
- Analizar las materias primas que ingresen al almacén.

Jefe: Jose Luis Bohórquez, Coordinador de planta
Teléfono: (057) 6712507
Periodo: Junio de 2007 a Julio 2007

Empresa: Rikalac S.A.
Cargo: Auxiliar de Laboratorio

Funciones:

- Tomar pruebas correspondientes a las materias primas como la leche en cuanto a acidez y pH.
- Identificar las diferentes actividades ejecutadas por los operarios en la parte de producción de quesos.
- Verificar que utilicen las medidas correspondientes en cada paso de la producción de quesos.
- Tomar datos de la producción diaria de quesos para así poder llevar un control sobre estandarización de procesos.
- Controlar en el cuarto de empaque el peso de los quesos para llevar un promedio de estos.
- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección.
- Mostrar un promedio de acidez y pH de leche fresca, ácida y sueros.
- Tomar muestra de leche cruda y pasteurizada para realizar las pruebas fisicoquímicas correspondientes.
- Formulación de proteína de la leche fortificada.

Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

- Asistir en el área de Control y Calidad de Rikalac S.A. en recepción de insumos y devoluciones de producto.

Jefe: Ingrid Mirella Mogollón, Coordinadora de Calidad.
Teléfono: (057) 6712507
Periodo: Julio de 2006 a Diciembre de 2006

REFERENCIAS PERSONALES

Marisol Andrade Gómez
Subdirectora Prevención de Riesgo
COOSALUD
Teléfono: (057) 6991475 – 315 7049476
Bucaramanga

Yuislady Correa
Química de Alimentos
Teléfono: 3165397536
Floridablanca

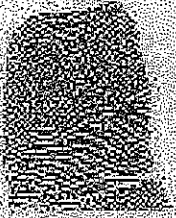
Calle 91 # 25-02 Diamante 2 – Bucaramanga - Santander
Móvil 316 5334767 rensorey@gmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
ESTADO CIVIL COLOMBIANO
91543973

REYES GOMEZ

GENSO

Reyes Gomez



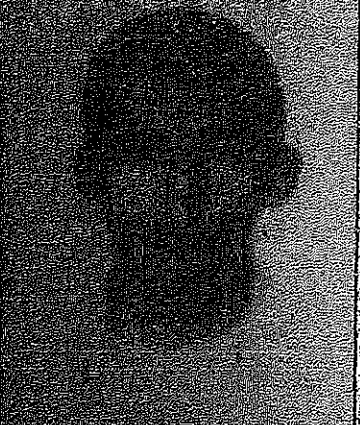
15-NOV-1982

BUCARAMANGA
(SANTANDER)

1.69 A+ M

01-DIC-2000 BUCARAMANGA





REPÚBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

MATRÍCULA PROFESIONAL NO.
68254206724STD
INGENIERO DE ALIMENTOS

DE FECHA 19/05/2011
RENZO
REYES GOMEZ
C.C. 97513973
UNIVERSIDAD DE SANTANDER
UDES


PRESIDENTE DEL CONSEJO



CERTIFICADO DE ANTECEDENTES
CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227233352



WEB
08:37:01
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 07 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) RENSO REYES GOMEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 91513973:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes. Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

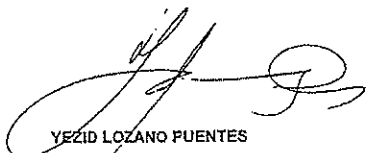
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 07 de julio de 2023, a las 08:31:37, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	91513973
Código de Verificación	91513973230714083137

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

Página 1 de 1

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 08:26:46 AM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 91513973

Apellidos y Nombres: REYES GOMEZ RENSO

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.



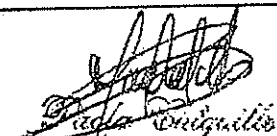
**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS
HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución
2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y
Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518**

Pensó Reyes Gomez	
91513973	No. carnet

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">◦ Introducción◦ Que son los alimentos◦ Conceptos básicos de nutrición◦ Clasificación de los alimentos◦ Inocuidad alimentaria◦ Que es la contaminación◦ Tipos de Contaminación◦ Factores que afectan el desarrollo de las bacterias◦ Contaminación cruzada◦ Enfermedades transmitidas por alimentos	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Rotulado◦ Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">◦ Saneamiento básico◦ Limpieza y desinfección◦ Uso desinfectantes◦ Manejo de residuos solidos y liquidos◦ Abastecimiento de agua◦ Control de plagas◦ Taller◦ Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN		
04	07	2023

FECHA DE VENCIMIENTO		
04	07	2024


Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

VALIDO POR UN AÑO

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO

☎ Celular: 300-8775837

📍 Capacitaciones y asesorías CHIO

📧 ManipulaciondealimentosChio

✉ capacitacionesyasesoriaschio@gmail.com

Ing. Paola Chiquillo

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinaron las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.
5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada
6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos
7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos
8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.
9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA DEL CURSO

- Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.
- Tener un compromiso individual al presentar resultados.
- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

☎ Celular 300 8775837

📠 Capacitaciones y cursos CHLO

📧 ManipulaciondealimentosChlo

✉ capacitacionesy cursoschlo@gmail.com lng Paola Chiquillo

9/5

EVALUACION

NOMBRE: Renso Reyes Gomez Fecha: 04-07-23

1. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

- | | | |
|-------------------------------------|--|----|
| 1. BPM | Realizar cada vez que sea necesario | 10 |
| 2. ETAS | Entre 5 y 65 grados centígrados | 9 |
| 3. INOCUIDAD | Bacteria, hongos, virus y parásitos | 8 |
| 4. CONTAMINACION CRUZADA | Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados | 7 |
| 5. NORMATIVIDAD | Física, química y biológica | 6 |
| 6. CLASES DE CONTAMINACION | Resolución 2674 del 2013 | 5 |
| 7. TEMPERATURAS SEGURAS | Paso de bacterias de un lugar a otro | 4 |
| 8. MICROORGANISMOS | Enfermedades transmitidas por alimentos | 2 |
| 9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO | Garantía de un alimento sano | 3 |
| 10. LAVADO DE MANOS | Buenas Prácticas de Manufactura | 1 |

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COFIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	T
S	I	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	M	S	A
B	A	N	O	D	I	A	R	I	O	A	O	L	U	P
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	C	O	F	I	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	C	S	E	S	T	A	O
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
M	S	A	B	L	N	O	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	L	I	M	P	I	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	S	I	N	P	U	L	C	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	D	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA: Nuestro cliente en Buenas Manos



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

FECHA	INFORMACION GENERAL					
NOMBRES Y APELLIDOS	DIA	DA	MES	07	AÑO	2023
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	RENZO RLYES GOMEZ					
91513973						

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
CON DE UNAS	NOX	UNAS MANO DERECHA	NEGATIVO
		UNAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
CON SIN GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCALA
		COCO GRAM POSITIVO	++
		COLOR	MARRON
		CONSISTENCIA	BLANDA
		ASPECTO	NORMAL
		MOLO	+
		SANGRE	-
		LEUCOCITOS	+
		PARASITOS	+
		PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES
	REVISION GENERAL		

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.65791002

JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52026483

Sede: Carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya -Bogotá D.C.
Teléfono: 3012752236

Contrato de prestación de servicios

N° 0011-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: ARLEY MENA PALACIOS

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO.

VALOR: OCHO MILLONES CUATROCIENTOS(8.400.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en Chía Cundinamarca, actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, ARLEY MENA PALACIOS, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° Cc 1.045.503.546 de Turbo, domiciliado y residente en Turbo, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EI CONTRATISTA en su calidad de NUTRICIONISTA, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. los trabajos y demás

actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de OCHO MILLONES CUATROCIENTOS(8.400.000)

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018.

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA el CONTRATISTA es obligado a:

1. Realizar la verificación y cumplimiento de los menús y lista de intercambios de acuerdo con la oferta y documentos presentados por el operador PAE, para garantizar que corresponda lo suministrado con lo ofertado.
2. Socializar la normatividad, lineamientos y reglamento del PAE a las ecónomas, docentes y miembros de cada Comité de Alimentación Escolar.
3. Apoyar el diligenciamiento de los formatos establecidos por el MEN, en desarrollo del programa del PAE, que correspondan a la interventoría, y verificar que el operador del PAE, cumpla con el diligenciamiento que a él le corresponda.
4. Realizar el seguimiento y control al servicio de alimentación escolar para que mantenga alta calidad, saneamiento, higiene y seguridad en la producción de los alimentos, como apoyo a la interventoría ambiental.
5. Verificar el cumplimiento de las minutas dispuestas por el MEN y aplicar de ser necesario las modificaciones que sean introducidas por este.
6. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
7. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
8. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
9. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
10. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.

11. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
12. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
13. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
14. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
15. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
16. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
17. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. PARÁGRAFO 1: este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la

primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**" y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**" Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**", está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones

a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

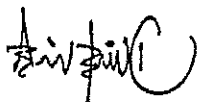
DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

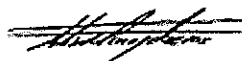
Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE

CONTRATISTA



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
R.P. DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8



ARLEY MENA PALACIOS
C.C: 1.045.503.546

Arley Mena Palacios

Dirección: Crr 9 norte # 9 -60 B/ villa pilar

Celular: 311-3961782

Correo electrónico: shelsyshyara@gmail.com

Manizales - Caldas

Información Personal

Fecha de Nacimiento:	09 de Agosto de 1.989
Lugar de Nacimiento:	Apartado Antioquia
Estado Civil:	Casado
Cedula de Ciudadanía:	1045503546

Perfil

Nutricionista - Dietista

Egresado de la Universidad de Antioquia, con amplio conocimiento en el área de Nutrición Pública Orientando a la comunidad sobre posibles soluciones a sus necesidades primordiales de acuerdo a las políticas del gobierno, debido que la alimentación y el estado nutricional de la población influye de manera significativa en la determinación de los procesos salud – enfermedad y en el bienestar y desarrollo de los procesos colectivos humanos.

En el Área de gerencia en los servicios de alimentación en la elaboración, procesamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos de consumo masivo, con énfasis en implementación de BPM, HACCP, Estándares y supervisión de Calidad, manejo de programas de recuperación nutricional a nivel clínico y comunitario, con poblaciones con alto índice de vulnerabilidad. De igual manera procesos de trabajo con

personas físicamente activas con el fin de mantener un estado de vida totalmente adecuado según los objetivos de la persona.

Manejo promedio de Word, Excel y PowerPoint.

FORMACIÓN ACADEMICA

Secundaria

Colegio San Francisco de Asís 2006

Superiores

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Nutricionista Dietista

SEMINARIOS

- Seminario Internacional de Cine Antropometría, INDEPORTES ANTIOQUIA 2012
 - XXVI Congreso Internacional de Nutrición Clínica, ACODIN 2012
 - Seminario Semana Seguridad Alimentaria, Apartado 2011
 - Diplomado en lactancia materna (Manizales 2017)
 - Actualización en resolución 3803 del 22 de agosto 2016 (RIEN)
-

EXPERIENCIA LABORAL (PRACTICAS PROFESIONALES)

INDER DE MEDELLIN

Nutricionista Dietista en prácticas área de Nutrición Publica.

Abril - Junio 2012

FUNCIONES: Evaluación del Estado Nutricional de los Usuarios y deportistas de la institución, Educación Nutricional sobre fomentos de los estilos de vida saludable "Alimentación Saludable".

INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS E.S.E. HOSPITAL ANTONIO ROLDAN BETANCUR

Nutricionista Dietista en prácticas área de Gerencia en Servicios de Alimentación.

Febrero – Abril 2012

FUNCIONES: Educación nutricional a operarias del Servicio de Alimentación en BPM, Elaboración de Planes de Alimentación para Pacientes Hospitalizados, Supervisión del servicio de alimentación e implementación de las B.P.M, Estandarización de Recetas.

E.S.E. HOSPITAL ANTONIO ROLDAN BETANCUR

Nutricionista Dietista en prácticas área Nutrición Clínica Adulto y Niño.

Octubre- Diciembre 2011

FUNCIONES: Evaluación del Estado Nutricional de los pacientes Hospitalizados, Diagnóstico y Tratamiento nutricional, Seguimiento, Control, Reporte diario de las diferentes dietas.

ALCALDÍA MUNICIPAL DE APARTADO SECRETARIA DE PROTECCIÓN SOCIAL

Agosto – Octubre 2011

FUNCIONES: Evaluación y seguimiento nutricional a los beneficiarios del programa alimentación al escolar (PAE), comedores comunitarios, implementación de huertas para autoconsumo familiar e Institucional, Consulta Nutricional y Educación Nutricional a Niños, Adolescentes, Gestantes y Adultos Mayores, Elaboración de folletos de Estilos de Vida Saludable.

EXPERIENCIA LABORAL

COORPORACION PECAS

Junio – Julio 2013

FUNCIONES: Vigilancia nutricional a los niños partícipes del establecimiento educativo, vigilancia y control al servicio de alimentos, asesoría y educación nutricional a las docentes.

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Agosto – Abril 2013

FUNCIONES: Asesoría y asistencia técnica a los diferentes actores (profesores, estudiantes, padres de familia, administraciones municipales) de los diferentes municipios del Departamento de Antioquia, basados en el programa MANA INFANTIL Y MANA ESCOLAR (mejoramiento alimentario y nutricional de Antioquia).

HOSPITAL SAN SEBASTIAN DE URABA (Necocli, programa salud pública)

Julio – Diciembre 2013

FUNCIONES: Capacitaciones, reuniones y asesorías en temas como lactancia materna, alimentación saludable, vigilancia y asesoría a los restaurantes escolares, tamizaje nutricional, realización de murales y programas radiales pertinentes a la salud.

COORPORACION PECAS

Enero – Diciembre 2014

FUNCIONES: Vigilancia nutricional a los niños y niñas participantes del establecimiento educativo, vigilancia y control al servicio de alimentos, asesoría y educación nutricional a las docentes y padres de familia.

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Enero – septiembre 2015

FUNCIONES: Asesoría y asistencia técnica a los diferentes actores (profesores, estudiantes, padres de familia, administraciones municipales) de los diferentes municipios del Departamento de Antioquia, basados en el programa MANA INFANTIL Y MANA ESCOLAR (mejoramiento alimentario y nutricional de Antioquia).

COORPORACION PECAS

Junio – diciembre 2015

FUNCIONES: Vigilancia nutricional a los niños y niñas participantes del establecimiento educativo, vigilancia y control al servicio de alimentos, asesoría y educación nutricional a las docentes y padres de familia.

HOSPITAL SAN SEBASTIAN DE URABA (CDI buen comienzo Antioquia)

Septiembre – diciembre 2015

FUNCIONES: Capacitaciones, reuniones y asesorías en temas como lactancia materna, alimentación saludable, tamizaje nutricional, diagnostico nutricionales y recomendaciones sobre alimentación de acuerdo al estado nutricional de los participantes.

COOPERATIVA COOASOBIEN

Febrero 2016 – Noviembre 2021

FUNCIONES: Capacitaciones, reuniones y asesorías nutricionales. Consultas nutricionales, tamizaje nutricional, diagnostico nutricionales y recomendaciones sobre alimentación de acuerdo al estado nutricional de los usuarios de la modalidad familiar (niños, niñas y mujeres en estado de gestación).

CENTRO DE RECEPCION DE MENORES (MANIZALES)

Febrero 2016 – Diciembre 2019

FUNCIONES: Capacitaciones, reuniones y asesorías nutricionales. Consultas nutricionales, tamizaje nutricional, diagnostico nutricionales y recomendaciones sobre alimentación de acuerdo al estado nutricional de los usuarios del centro de recepción de menores, valoración a usuarios con alto nivel de actividad física.

CENTRO VIDA ALCALDIA (SANTA ROSA DE CABAL)

AÑO 2018

FUNCIONES: valoración nutricional a usuarios de la tercera edad, verificación de alimentos y cumplimiento de la minuta, recomendaciones alimentarias según su diagnóstico médico y nutricional

CEDER (CORPORACION ALBERTO ALBERTO ARANGO)

Octubre 2020 – Diciembre 2021 – vigente hasta el 31/10/2023

FUNCIONES: realización de visitas de seguimiento a las madres sustitutas, consulta nutricional a los niños y niñas que hacen parte del programa de hogares sustitutos.

GIMNASIO – SMART FIT (MANIZALES)

Septiembre 2018 - Vigente

FUNCIONES: Asesoría nutricional a usuarios del gimnasio de acuerdo al objetivo (tonificación, disminución de masa grasa y aumento de masa muscular) de los participantes

FUNDACIÓN NWMAN (CALDAS)

Septiembre 2020 - 2021

FUNCIONES: valoracion nutricional a usuarios de la tercera edad, verificacion de alimentos y cumplimiento de la minuta, recomednaciones alimentarias según su diagnostico medico y nutricional.

REFERENCIAS PERSONALES

Nombre	MANUEL E: ARIZA SARMIENTO
Ocupación	Nutricionista-Dietista
Teléfono	3104045422

Nombre	MARIA CECILIA BURGOS
Ocupación	Nutricionista-Dietista
Teléfono	3114115493

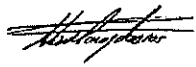
Nombre	JUAN CAMILO AGUDELO
Ocupación	Nutricionista-Dietista
Teléfono	3042710358

Nombre	RICARDO MEJIA GALLEGO
Ocupación	Contador Público.
Teléfono	3225019026

REFERENCIAS FAMILIARES

Nombre	ADRIANA MENA PALACIOS
Ocupación	Licenciada en ciencias naturales
Teléfono	3207970848

Nombre	LUIS FELIPE MENA PALACIOS
Ocupación	Tecnólogo en alimentos
Teléfono	3116841290



ARLEY MENA PALACIOS
C.C. No 1045503546 De Turbo Antioquia

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CECULA DE CIUDADANIA

Numero: 1.045.503.546

MENA PALACIOS

APELLIDOS
ARLEY
NOMBRES
JUANES

Juanes Palacios
Firma



FECHA DE NACIMIENTO: 09-AGO-1989

APARTADO
(ANTIOQUIA)

LUGAR DE NACIMIENTO:

1.72 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO

26-SEP-2007 TURBO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

POLECE DE FICHO

POLECE NACIONAL
CIVIL Y MILITAR



P-012320-00111122-33-1045503546-2008/024 0004865623A 1 22011181



1803

LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

PERSONERÍA JURÍDICA LEY 71 DE 1878 DEL ESTADO SOBERANO DE ANTIOQUIA Y LEY 153 DE 1887

EN ATENCIÓN A QUE

ARLEY MENA PALACIOS

IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA 1045503546

HA COMPLETADO TODOS LOS REQUISITOS QUE LOS ESTATUTOS UNIVERSITARIOS
EXIGEN PARA OPTAR AL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA DIETISTA

LE EXPIDE EL PRESENTE DIPLOMA, EN TESTIMONIO DE ELLO, SE FIRMA EN MEDELLÍN
REPÚBLICA DE COLOMBIA, EL 19 DE JULIO DE 2012

Libro 74 Folio 40 del 19 de julio de 2012

Alberto Uribe Correa
ALBERTO URIBE CORREA
RECTOR

Luduegi Gil Neira
LUDUEGI GIL NEIRA
SECRETARIO

Berta Lucía Gaviria Gómez
BERTA LUCÍA GAVIRIA GÓMEZ
DIRECTORA

64750

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

1803

PERSONERÍA JURÍDICA LEY 71 DE 1878 DEL ESTADO SOBERANO DE ANTIOQUIA Y LEY 153 DE 1887

Acta de Graduación 84517

Libro 74 Folio 40 del 19 de julio de 2012

DEPENDENCIA: ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

APROBACIÓN DEL PROGRAMA: Consejo Académico 1858 del 04 de agosto de 2006

PROGRAMA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

El 19 de julio de 2012 se reunieron las Directivas de la Universidad de Antioquia, con el propósito de conferir el título de :

NUTRICIONISTA DIETISTA

a:

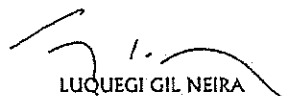
ARLEY MENA PALACIOS

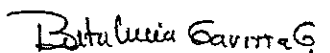
identificado con cédula de ciudadanía 1045503546

El Secretario de la ceremonia leyó la providencia por la cual el Señor Vicerrector de Docencia autorizó esta graduación. A continuación el Presidente de la ceremonia tomó al graduando el juramento correspondiente y procedió a la entrega del Diploma y el Acta de Grado.

En constancia se firma esta acta en la ciudad de Medellín, República de Colombia.


ALBERTO URIBE CORREA
RECTOR


LUQUEGI GIL NEIRA
SECRETARIO


BERTA LUCÍA GAVIRIA GÓMEZ
DIRECTORA



CORPORACIÓN
INTERUNIVERSITARIA
DE SERVICIOS

NIT: 811.003.209-8

LA JEFE DE NOMINA

Hace Constar:

Que el Señor ARLEY MENA PALACIOS, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.045.503.546 de Turbo (Antioquia), labora en nuestra empresa desde el día veinti siete (27) de enero de 2015, desempeñando el cargo de Profesional de Campo, con contrato a término fijo inferior a un año hasta el día treinta (30) de septiembre de 2015.

Actualmente devenga un salario básico mensual de DOS MILLONES SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS (\$2,073,733.00).

Medellín, 12 de agosto de 2015

CLAUDIA PATRICIA RESTREPO DIAZ
Jefe de Nómina



CORPORACIÓN
INTERUNIVERSITARIA
DE SERVICIOS
NIT.. 811 003 209-8

Carta de Recomendación

24/09/2015

A quien interese

Por medio de la presente, me permito informarle que conozco al señor ARLEY MENA PALACIOS, el cual es una persona, responsable, trabajadora, honesta y competente de acuerdo a las actividades relacionadas con su profesión.

Dada su experiencia y seriedad no tengo oposición para recomendarlo, al cargo en cual se desempeñara.

Se extiende la presente para los fines que el interesado estime convenientes.



Manuel E. Ariza Sarmiento

Cargo: Nutricionista-Dietista

Empresa: Alcaldía Municipal de Apartadó

Teléfono: 3104045422

Email: manuelarizasarmiento@hotmail.com

	CERTIFICACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL	Código FO-PH-034
		Versión: 01
		Página: 1/1

Necoclí, 15 de octubre de 2015

**LA SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA DE LA E.S.E.
HOSPITAL SAN SEBASTIÁN DE URABÁ - NECOCLÍ -**

CERTIFICA

Que el señor ARLEY MENA PALACIO, identificado con la cédula de ciudadanía 1.045.503.548, prestó los servicios personales como: NUTRICIONISTA EN LA EJECUCION DEL PROYECTO SEGURIDAD NUTRICIONAL, SEGÚN PLAN DE SALUD PÚBLICA EN EL MUNICIPIO DE NECOCLÍ, a través de contrato de Prestación de Servicios número 050 del 2013 desde el 16 de julio al 31 de diciembre del 2013, a razón de \$15.372.780 y contrato de servicio número 130 de 2015 como PROFESIONAL DE APOYO EN SALUD Y NUTRICION EN LA EJECUCION DEL PROGRAMA ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA EN EL MUNICIPIO DE NECOCLÍ, desde el 14 de septiembre al 20 de noviembre de 2015 a razón de \$3.515.279

La presente certificación se expide a petición del interesado.

En la E.S.E. Hospital San Sebastián de Urabá es un Orgullo Servir con Calidad.


MIRIAM TERESA SALAS CORREA
Subdirectora Administrativa y Financiera

Marta Inés C.

E.S.E. Hospital San Sebastián de Urabá, Orgullo de la Comunidad
Calle 50 N° 36 - 37 - Teléfonos 021 45 46 - Fax Ext. 204
www.hospitalnecoli.gov.co - cad@hospitalnecoli.gov.co - NIT 890985603 - 7



UNIDAD ADMINISTRATIVA DE
SERVICIOS EDUCATIVOS
NIT-811.033.687-3



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
ESPERANZA, AMOR Y PAZ



CORPORACIÓN PROYECTO DE EMPUJE PARA COLABORACIÓN Y AYUDA SOCIAL "PECAS"

LA CORPORACION PROYECTO DE EMPUJE PARA COLABORACION
Y AYUDA SOCIAL -PECAS-
NIT 811033687-3

CERTIFICA QUE:

El (la) señor (a) **ARLEY MENA PALACIOS** identificado (a) con C.C. numero **1045503546** Labora al servicio de La Corporación Proyecto de Empuje Para Colaboración y Ayuda Social -PECAS- certificada por el **ICONTEC NORMA ISO 9001: 2008**, entidad prestadora de servicios educativos a través de la Institución Educativa Esperanza Amor y Paz en la Modalidad **INSTITUCIONAL** Mediante un contrato **PRESTACION DE SERVICIO** en los siguientes cargos y durante los siguientes periodos.

- Desde el 15 de enero de 2014, hasta el 15 de diciembre de 2014, en el cargo de **NUTRICIONISTA DIETISTA**, en el programa de Buen Comienzo en el municipio de Apartadó.
- Desde el 01 de diciembre de 2015, hasta el 30 de noviembre de 2015, en el cargo de **NUTRICIONISTA DIETISTA**, en el programa de Buen Comienzo, en el municipio de Apartadó.
- El Contrato es prorrogable hasta que el contrato con Buen Comienzo termine con la Corporación -PECAS-

Este certificado se expide en el Municipio de Bello-Antioquia a los veintisiete (27) días del mes de octubre del año dos mil quince (2015) a solicitud de la interesada.

Cordialmente,

Paula Andrea Arcila Foronda

PAULA ANDREA ARCILA FORONDA
Representante legal.

Carrera 50 27B-71 - Local 108 - Metro Cencosud - Bello - Antioquia - Tels.: 456 79 05 - 272 73 86 - 272 15 51
Web: www.corpecas.edu.com - e-mail: corpecas1@hotmail.com - info@corpecas.edu.co

"Por la Cultura y el Desarrollo de los Pueblos, Primero la Educación"



Universidad[®]
Católica
de Manizales



ACODIN
Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas

La Universidad Católica de Manizales y la
Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas - ACODIN

Entregamos a usted (para)

ARLEY MENA PALACIO
C.C. 1.045.503.548

Participo en la

*Jornada de Actualización de la
Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 sobre
Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes. RIEN*

Realizada en la ciudad de Manizales los días 28 y 29 de julio de 2017 con una duración de 16 horas

Para Elvira L. Caicedo C.
Ana María Elvira Caicedo Caicedo D.P.
Rectora
Universidad Católica de Manizales

Para María A. Ramírez R.
Ana María Castrillo Ramírez
Presidenta
ACODIN

Manizales, Colombia, el 1 de agosto de 2017

[Firma]

Tipo Identificación	Nro. Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Estado	Identificación: Detalles
CC	1045503546	ARLEY		MENA	PALACIOS	Vigente	Ver

De conformidad con los artículos 100 y 101 del Decreto Ley 2016 2019, una vez revisadas las bases de datos del Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud se constató que el (la) señor(a) ARLEY MENA PALACIOS identificado(a) con CC 1045503546 registra La siguiente información:

2021-02-09--1:11:36 PM

Información Académica

Tipo Programa	Origen Obtención Título	Profesión u Ocupación	Fecha inicio ejercer Acto Administrativo	Acto Administrativo	Entidad Reportadora	La
UNV	Local	Nutrición y dietética	2012-08-31	5571812	GOBERNACION DE ANTIOQUIA	Información dispuesta se

encuentra en proceso de actualización de conformidad con lo señalado por el Ministerio de Salud y Protección Social. El talento humano en salud puede continuar ejerciendo su profesión u ocupación del área de la salud, presentando los documentos que acreditaron el cumplimiento de los requisitos que se encontraban vigentes (Resolución de autorización de ejercicio en todo el territorio nacional, expedida por este Ministerio o por una Secretaría de Salud, y según la profesión, tarjeta profesional, matrícula profesional, etc.). Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud (ReTHUS).

Atención telefónica a través del Centro de Contacto:

En Bogotá: +57(1) 3305043 Resto del país: 018000960020

Horario de atención:

Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 9:00 p.m. y sábados de 8:00a.m. a 1:00 p.m.

en jornada continua.

Solicitudes, sugerencias y reclamos PORSD

Notificaciones judiciales

Términos y condiciones de uso.

EL SUBDIRECTOR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y
ASEGURAMIENTO DE LA DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD
DE CALDAS, DELEGADO MEDIANTE RESOLUCIÓN 1273 DEL 12
DE SEPTIEMBRE DE 2013

C E R T I F I C A



Que **ARLEY MENA PALACIOS**, con cédula **1045503546** está debidamente registrado (a) y autorizada (o) por **LA SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL DE ANTIOQUIA**, mediante Resolución **5 - 5718-12** del 31 de agosto de 2012, para ejercer como **NUTRICIONISTA Y DIETISTA**, título otorgado por **LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA**, en el Territorio Nacional.

Se autoriza su inscripción Departamental en **LA DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS**, con el número **2186** de 2016, para ejercer como **NUTRICIONISTA Y DIETISTA**, título otorgado por **LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA**, para laborar en el Departamento de Caldas

Para constancia se firma en Manizales a los 05 días del mes de agosto de 2016

NORBERTO LUIS SEPÚLVEDA ANDRADE
Subdirector Prestación de Servicios y Aseguramiento

RECONOCE A

ARLEY MENA PALACIOS

Por su talento **GESTIÓN COMUNITARIA**

*a quien su empeño y dedicación le han permitido
avanzar en su proyecto de vida y ser orgullo para el
Municipio de Manizales.*

Manizales, 18 de diciembre de 2019

ALCALDE DE MANIZALES

SUMA





OFICINA DE ADMISIONES
Y REGISTRO ACADÉMICO
Universidad de Caldas

LA UNIVERSIDAD DE CALDAS
FUE CREADA MEDIANTE ORDENANZA No. 06 DE 1943 Y LA LEY 34 DEL 8 DE AGOSTO DE 1967 LA CONSTITUYO EN
ESTABLECIMIENTO PUBLICO DE ORDEN NACIONAL,
ADSCRITO AL MINISTERIO DE EDUCACION Y DECRETO 1297 DE 1964
NIT 890.801.063 - 0

EL JEFE DE LA OFICINA DE ADMISIONES Y REGISTRO ACADÉMICO

CERTIFICA

Que ARLEY MENA PALACIOS con documento de identidad No.1045503546, participó como ASISTENTE en "DIPLOMADO EN LACTANCIA MATERNA Y POLÍTICAS DE NUTRUCIÓN INFANTIL", entre el 08 de septiembre de 2017 y el 10 de noviembre de 2017 con intensidad total de 120 horas.

Manizales, 16 de noviembre de 2017.

PAULA MARCELA RESTREPO LÓPEZ
JEFE



Calle 65 No. 26-10
PBX (57) (6) 878 15 00
ucaldas@ucaldas.edu.co
www.ucaldas.edu.co
Manizales - Colombia

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS

**"Gestores de Amor y Paz"
APARTADÓ - ANTIOQUIA**

Dirigido por los Hermanos De La Salle, es una institución oficial de Educación Formal, creada mediante Acuerdo del FER Antioquia No. 002 del 25 de enero de 1991 y Decreto Departamental No. 1043 del 16 de abril de 1991. Aprobada en sus estudios del Grado Sexto a Noveno de Básica Secundaria y los Grados Décimo y Undécimo del Nivel de Educación Media, mediante Resolución Departamental No. 006202 del 18 de noviembre de 1991 hasta 1994 inclusive. Resolución Departamental No. 008426 del 8 de noviembre de 1993. Resolución Departamental No. 008966 del 21 de junio de 1994. Resolución Departamental No. 10595 del 19 de diciembre de 2000 por la cual se legaliza a partir de 1994 el Grado Undécimo de Educación Media; a partir de 1995 los estudios correspondientes a los Grados Sexto, Séptimo, Octavo y Noveno de Educación Básica Secundaria y a partir de 1996 el Grado Décimo, Resolución 15029 del 25 de octubre de 2002 por la cual se convierte en Institución Educativa y Resolución 5923 del 5 de Agosto de 2004 por la cual se autoriza ofrecer el Servicio Educativo en los niveles de Preescolar y Básica, hasta nueva visita. Código del DANE No. 105045001454 y NIT No. 811022438-9.

El 06 de Diciembre de 2006 en el Municipio de Apartadó, Departamento de Antioquia, la INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS celebró en la Parroquia Catedral Nuestra Señora del Carmen (Barrio Chinita) la Solemne Proclamación de Estudiantes Grado Undécimo 2006 y se otorgó el título de **BACHILLER ACADÉMICO** a:

ARLEY MENA PALACIOS

Identificado con Tarjeta de Identidad Nro 89080963506 de Apartadó - Antioquia

El acto fue presidido por:


YESID QUIROGA HERRERA
CC. 79 400 485 de Bogotá
Rector


DORA MARIA MEJÍA CUARTAS
CC. 39 405 469 de Apartadó
Auxiliar Administrativa



Registrada para los efectos legales de conformidad con el
Decreto Nacional 921 del 6 de mayo de 1994

Acta de Grado No. 74 Folio No. 724 Numeral 1453 Libro 003



La Alcaldía Municipal de Apartadó Antioquia & La Secretaría de Protección Social



CERTIFICA QUE

Arleny Hilda Palacios

Participó en el :

1º Foro de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el municipio de Apartadó.

EL DÍA 04 DE OCTUBRE DE 2010

OSVALDO CUADRADO SIMANCA
ALCALDE

SULELLY BARRIENTOS
SECRETARÍA DE PROTECCIÓN SOCIAL





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Secretaría Seccional de Salud
y Protección Social

RESOLUCIÓN N°5 - 5718 -12

31 de Agosto de 2012

POR MEDIO DEL CUAL SE CONCEDE UNA AUTORIZACIÓN

LA SECRETARÍA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL DE ANTIOQUIA

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en la Resolución N° 8211 de 1989, el Decreto 1875 de 1994 modificado por el Decreto 1352/2000 expedido por el Ministerio de Salud, y

CONSIDERANDO:

1. Que: **ARLEY MENA PALACIOS**, con cédula de ciudadanía N° 1.045.503.546 expedida en Turbo, solicitó, la autorización para ejercer la profesión e inscripción del título de **NUTRICIONISTA Y DIETISTA**, que le fue otorgado por LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, según acta de grado N° 84517 de fecha 19/07/2012
2. Que dicho título se encuentra debidamente registrado por LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, con el N° 469 libro 74 folio 40 del 19/07/2012

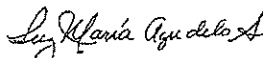
RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a ARLEY MENA PALACIOS, identificado con C.C. N° 1.045.503.546 expedida en Turbo, para ejercer la profesión de **NUTRICIONISTA Y DIETISTA**, en el territorio colombiano.

ARTICULO SEGUNDO: para ejercer la profesión en zona geográfica diferente a donde refrendó el título o certificado, el titular deberá inscribir su nombre en la seccional de salud del departamento donde va a laborar, con el fin de ejercer la vigilancia y el control que corresponde.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Medellín, 31 de agosto de 2012


LUZ MARIA AGUDELO SUAREZ
Secretaria Seccional de Salud y
Protección Social de Antioquia

Elaboró: Gloria Elena Villada C.



Secretaría Seccional de Salud y Protección Social
Dirección Calidad y Red de Servicios
Calle 42 B 52 - 106 Piso 8, oficinas - 826 - 832 - Tels: (4) 3839857 -
3839796-Centro Administrativo Dptal José María Córdova (La Alpujarra)
Medellín - Colombia - Suramérica



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

1803

PERSONERÍA JURÍDICA LEY 71 DE 1878 DEL ESTADO SOBERANO DE ANTIOQUIA Y LEY 153 DE 1887

Acta de Graduación 84517

Libro 74 Folio 40 del 19 de julio de 2012

DEPENDENCIA: ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

APROBACIÓN DEL PROGRAMA: Consejo Académico 1858 del 04 de agosto de 2006

PROGRAMA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

El 19 de julio de 2012 se reunieron las Directivas de la Universidad de Antioquia, con el propósito de conferir el título de :

NUTRICIONISTA DIETISTA

a:

ARLEY MENA PALACIOS

identificado con cédula de ciudadanía 1045503546

El Secretario de la ceremonia leyó la providencia por la cual el Señor Vicerrector de Docencia autorizó esta graduación. A continuación el Presidente de la ceremonia tomó al graduando el juramento correspondiente y procedió a la entrega del Diploma y el Acta de Grado.

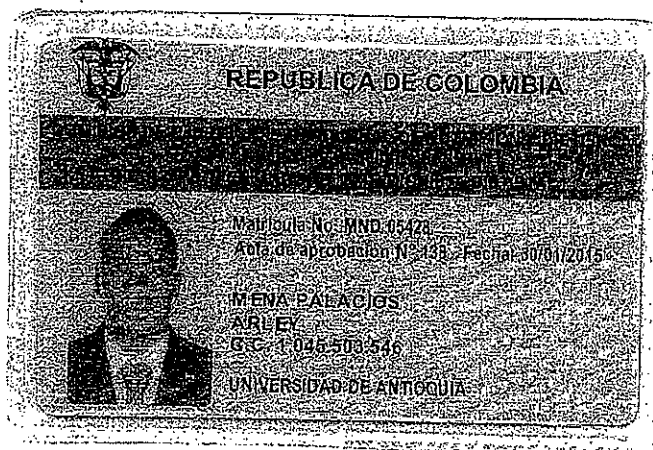
En constancia se firma esta acta en la ciudad de Medellín, República de Colombia.


ALBERTO URIBE CORREA

RECTOR


LUQUEGI GIL NEIRA
SECRETARIO


BERTA LUCÍA GAVIRIA GÓMEZ
DIRECTORA



REPUBLICA DE COLOMBIA

Matrícula No: MND-05424

Acta de aprobación N° 438 Fecha: 30/01/2015

MENA PALACIOS

ARLEY

C.C. 1.046.508.546

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

NIT. 890.802.356-8

HACE CONSTAR:

Que el señor **ARLEY MENA PALACIOS**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.045.503.546, presta sus servicios como Nutricionista con un contrato de prestación de servicios en los siguientes períodos:

Fecha inicial	Fecha final
14-01-2019	31-10-2019
18-12-2019	31-12-2019
02-01-2020	31-10-2020
01-11-2020	15-12-2020
16-12-2020	15-08-2021
16-08-2021	15-12-2021
16-12-2021	31-07-2022

FUNCIONES:

- Realizar orientación y acompañamiento nutricional a la familia biológica y red vincular; educación alimentaria y nutricional a niñas, niños, adolescentes, jóvenes y madres y padres sustitutos, a través del diseño e implementación de estrategias de Información
- 3.Determinar las necesidades y requerimientos nutricionales de suplementos y complementos nutricionales que deben ser cotizados y comprados para ser entregados a los niños niñas y adolescentes de cuidado especial.
- 4.Atención en consulta nutricional individual de niños niña y adolescente de acuerdo a los lineamientos de ICBF de primera y vez y control.
- 5.Entrega y diseño de recomendaciones y planes de alimentación a los usuarios.



SC-CER726930



Carrera 18 N° 72-61 **PBX:** +(57)(606) 893 02 40 **Cel.** +(57) 312 757 6465
e-mail. corporacion@cedercolombia.org
www.cedercolombia.org f [@cedercolombia](https://www.facebook.com/cedercolombia) @ceder_colombia

Programación y citación a consulta de nutrición ya sea en la sede de Ceder o en los hogares sustitutos.

6. Asistir a las capacitaciones y/o reuniones que desde ICBF programen con el fin de actualizarse y hacer los cambios pertinentes que se vayan requiriendo.

7. Evaluación nutricional y antropométrica de usuarios.

8. Participación en los estudios de caso cuando sea necesario.

9. Desarrollar el aporte técnico desde el área de Nutrición para la elaboración del Plan de caso, informes de Seguimiento al plan de caso y fichas de adopción.

10. Acompañar a las madres sustitutas y equipos psicosociales, a las instituciones de salud donde los usuarios se encuentren hospitalizados.

11. Diligenciar la historia nutricional de cada beneficiario de acuerdo a los lineamientos de ICBF, ya sea en el sistema "Aval" o en forma manual.

12. Actualizar el quehacer de nutrición frente a los lineamientos y estándares de la modalidad, cada vez que ICBF realice ajustes.

13. Cuidar los equipos antropométricos que tiene a su cargo para el ejercicio de la profesión y velar porque estos cumplan con todas las verificaciones y calibraciones según la normatividad de ICBF.

14. Diligenciar las historias y documentos de Nutrición con letra clara, sin tachones, ni enmendaduras. Si aplica.

15. Participar en las reuniones de equipo de las diferentes modalidades.

16. Cumplir con los compromisos y tareas que quedan pendientes como resultado de reuniones.

17. Programar y realizar capacitación desde el área de Nutrición a equipos psicosociales y madres sustitutas en el marco de la Guía de Alimentación y Nutrición para discapacidad ola contenida en los lineamientos de ICBF.

18. Diligenciar el consentimiento informado para cada usuario atendido.

19. Realizar las visitas domiciliarias y/o acompañamientos a equipos psicosociales a los hogares sustitutos con el fin de hacer valuaciones, anexo 12, BPM, planes de mejoramiento y educación.

20. Diseño y elaboración de material educativo.

21. Entrega de la minuta patrón por grupo de edad en la consulta nutricional de primera vez.

22. Tabulación mensual de la información recolectada con los anexos de nutrición que se apliquen en los hogares. Con el fin de hacer un Plan de capacitación de acuerdo a los ítems encontrados.

23. Revisión y evaluación de carpetas de beneficiarios para asegurar que desde el área de nutrición se encuentran completas.

24. Diligenciar en forma apropiada las rejillas de valoración nutricional de acuerdo a los lineamientos de ICBF.



SC-CERT2030



Carrera 18 N° 72-61 PBX: +(57)(606) 893 02 40 Cel. (+57) 312 757 6465
e-mail. corporacion@cedercolombia.org
www.cedercolombia.org f @cedercolombia @ceder_colombia

25. Generar por escrito la pertinencia o no del consumo de bienestarina por parte de los beneficiarios con el fin de llevar un control y entrega
26. Realizar el kardex de complementos y bienestarina.
27. Realizar educación nutricional a las madres sustitutas en el momento de la consulta nutricional.

Los honorarios promedio de los últimos 3 meses son de DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS MDA. CTE (\$2.467.500).

La presente certificación se suscribe por solicitud de la contratista, a los veintiún (21) días del mes de junio del año 2022

NATALIA HOLGUIN CIRO
NATALIA HOLGUIN CIRO
Líder Talento Humano



Carrera 18 N° 72-61 PBX: +(57)(606) 893 02 40 Cel. +(57) 312 757 6465
e-mail. corporacion@cedercolombia.org
www.cedercolombia.org f @cedercolombia @ceder_colombia

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

HACE CONSTAR:

Que revisados los expedientes de contratos que se encuentran en el archivo de la entidad, se pudo constatar señor **ARLEY MENA PALACIOS** identificado con cédula de ciudadanía 1.045.503.546 de Apartadó Antioquia, ha prestado sus servicios como profesional en nutrición para el Centro de Recepción de Menores desarrollando los siguientes contratos:

❖ Desde el 1 de julio del año 2016, hasta el 30 de noviembre del 2016

El contratista prestó sus servicios como Nutricionista realizando diagnóstico, evaluación y seguimiento nutricional a los niños, las niñas y los adolescentes que son atendidos en el Centro de Recepción de Menores, de conformidad con los estándares implementados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, con cargo a los contratos de aportes ejecutados para la operación de modalidades de Ubicación inicial Emergencia e Internado Vulneración para esta entidad.

Con ocasión del contrato descrito, ejecutó las siguientes funciones:

1. Establecer el estado nutricional en el que llegan los Niños, Niñas y Adolescentes al Centro de Recepción de Menores y realizar seguimiento y control del estado nutricional individual registrando dicha información en cada una de las historias clínicas, incluyendo el PLATIN.
2. Garantizar el adecuado suministro de los alimentos a todos los Niños, las Niñas y los Adolescentes conforme a la minuta patrón y establecer mediante datos estadísticos el diagnóstico nutricional de la población atendida, para crear estrategias, que mejoren las condiciones alimentarias de los Niños las Niñas y los Adolescentes.
3. Supervisar y controlar las normas higiénico-sanitarias establecidas para el buen funcionamiento del Área del servicio de alimentos, verificando el cumplimiento en la ejecución de la minuta patrón establecida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF.

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

4. Analizar y aplicar permanentemente la minuta patrón observando la aceptación o rechazo a ciertos alimentos y determinar las modificaciones pertinentes en procura del beneficio nutricional de los niños, las niñas y los adolescentes.
5. Velar para que, a ningún funcionario ni contratista, le sea suministrado los alimentos que han sido preparados exclusivamente para los Niños, las Niñas y los Adolescentes, salvo en casos excepcionales debidamente autorizados por la Dirección y controlar el ingreso al Área de preparación de alimentos de los Niños, las Niñas, Adolescentes, funcionarios y contratistas.
6. Verificar que las personas que laboran en el Área del Servicio de Alimentos cuenten con todos los elementos de protección necesarios acorde con las normas de higiene y seguridad sanitaria y prohibir la entrada a esta Área de personal externo.
7. Participar activamente en el trabajo en equipo interdisciplinario para un desarrollo integral ejecución y seguimiento de actividades que contribuyan al logro de los objetivos instituciones, acorde con la misión y visión institucional.
8. Atender de manera oportuna los requerimientos solicitados por el Área de Control Interno con el fin de obtener un mejoramiento continuo de la entidad y actualizar y mejorar continuamente los formatos establecidos en la entidad.
9. Participar activamente de los requerimientos para la habilitación en Nutrición, a través de la elaboración de documentos, desarrollo de estrategias y demás actividades exigidas en la resolución 2003 de 2014 y demás decretos reglamentarios con el fin de asegurar que los servicios se presten en condiciones óptimas a los usuarios.
10. Responder por los elementos de trabajo que le sean entregados a través de inventario de conformidad con lo establecido en el artículo 24 del decreto 2578 del 13 de diciembre de 2012,

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

el contratista deberá entregar mediante inventario los documentos de archivo que se encuentren en su poder cuando culmine sus obligaciones contractuales.

11. Velar por el cumplimiento estricto de las normas de retención documental y archivo de documentos a su cargo.

Desde el 10 de enero del año 2017, hasta el 31 de diciembre del 2017

El contratista prestó sus servicios como Nutricionista, realizando diagnóstico, evaluación y seguimiento nutricional a los niños, las niñas y los adolescentes que son atendidos en el Centro de Recepción de Menores, de conformidad con los estándares implementados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, con cargo a los contratos de aportes ejecutados para la operación de la modalidad de Internado Vulneración para esta entidad.

Con ocasión de este contrato, el contratista desarrolló las siguientes obligaciones:

1. Establecer el estado nutricional en el que llegan los Niños, Niñas y Adolescentes al Centro de Recepción de Menores y realizar seguimiento y control del estado nutricional individual registrando dicha información en cada una de las historias clínicas, incluyendo el PLATIN.
2. Garantizar el adecuado suministro de los alimentos a todos los Niños, las Niñas y los Adolescentes conforme a la minuta patrón y establecer mediante datos estadísticos el diagnóstico nutricional de la población atendida, para crear estrategias, que mejoren las condiciones alimentarias de los Niños las Niñas y los Adolescentes.
3. Supervisar y controlar las normas higiénico-sanitarias establecidas para el buen funcionamiento del Área del servicio de alimentos, verificando el cumplimiento en la ejecución de la minuta patrón establecida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF.

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

4. Analizar y aplicar permanentemente la minuta patrón observando la aceptación o rechazo a ciertos alimentos y determinar las modificaciones pertinentes en procura del beneficio nutricional de los niños, las niñas y los adolescentes.
5. Velar para que, a ningún funcionario ni contratista, le sea suministrado los alimentos que han sido preparados exclusivamente para los Niños, las Niñas y los Adolescentes, salvo en casos excepcionales debidamente autorizados por la Dirección y controlar el ingreso al Área de preparación de alimentos de los Niños, las Niñas, Adolescentes, funcionarios y contratistas.
6. Verificar que las personas que laboran en el Área del Servicio de Alimentos cuenten con todos los elementos de protección necesarios acorde con las normas de higiene y seguridad sanitaria y prohibir la entrada a esta Área de personal externo.
7. Realizar guía de preparaciones para la ejecución de la minuta.
8. Atender los requerimientos exigidos por la DTSC, según la normatividad legal vigente para el servicio de Nutrición en el Centro de Recepción de Menores.
9. Realizar el estudio técnico teniendo en cuenta la población atendida y las minutas establecidas por el ICBF para el correcto suministro de los alimentos el cual deberá ir avalado por su firma.
10. Participar activamente en el trabajo en equipo interdisciplinario para un desarrollo integral ejecución y seguimiento de actividades que contribuyan al logro de los objetivos instituciones, acorde con la misión y visión institucional.
11. Atender de manera oportuna los requerimientos solicitados por el Área de Control Interno con el fin de obtener un mejoramiento continuo de la entidad y actualizar y mejorar continuamente los formatos establecidos en la entidad.
12. Participar activamente de los requerimientos para la habilitación en Nutrición, a través de la elaboración de documentos, desarrollo de estrategias y demás actividades exigidas en la

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

resolución 2003 de 2014 y demás decretos reglamentarios con el fin de asegurar que los servicios se presten en condiciones óptimas a los usuarios.

13. Apoyar en la atención integral de niños, niñas y adolescentes beneficiarios de los programas desarrollados en el CRM, en el proceso de formación y fortalecimiento de VIDA SALUDABLE, mediante evaluaciones diagnósticas del estado nutricional de la población atendida.
14. Responder por los elementos de trabajo que le sean entregados a través de inventario de conformidad con lo establecido en el artículo 24 del decreto 2578 del 13 de diciembre de 2012, el contratista deberá entregar mediante inventario los documentos de archivo que se encuentren en su poder cuando culmine sus obligaciones contractuales.
15. Velar por el cumplimiento estricto de las normas de retención documental y archivo de documentos a su cargo.
16. Asumir todas las supervisiones que le sean asignadas por parte de la Dirección en virtud de lo establecido en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.
17. Prestar el servicio en el horario en el que el Centro de Recepción de Menores atiende los Programas.

❖ Desde el 26 de enero del año 2018, hasta el 26 de junio del 2018.

El Contratista prestó sus servicios como Nutricionista realizando diagnóstico, evaluación y seguimiento nutricional a los niños, las niñas y los adolescentes que son atendidos en el Centro de Recepción de Menores en los programas Hogar de paso, Medio Sociofamiliar y Jardín Nocturno, operados vía convenio con la Alcaldía de Manizales.

Con ocasión del contrato descrito, el contratista ejecutó las siguientes funciones:

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

1. Establecer el estado nutricional en el que llegan los Niños, Niñas y Adolescentes al Centro de Recepción de Menores y realizar seguimiento y control del estado nutricional individual registrando dicha información en cada una de las historias de atención.
2. Garantizar el adecuado suministro de los alimentos a todos los Niños, las Niñas y los Adolescentes conforme a la minuta y establecer mediante datos estadísticos el diagnóstico nutricional de la población atendida, para crear estrategias, que mejoren las condiciones alimentarias de los Niños las Niñas y los Adolescentes.
3. Supervisar y controlar las normas higiénico-sanitarias establecidas para el buen funcionamiento del Área del servicio de alimentos, verificando el cumplimiento en la ejecución de la minuta y los procesos de manufactura.
4. Analizar y aplicar permanentemente la minuta patrón observando la aceptación o rechazo a ciertos alimentos y determinar las modificaciones pertinentes en procura del beneficio nutricional de los niños, las niñas y los adolescentes.
5. Velar para que, a ningún funcionario ni contratista, le sea suministrado los alimentos que han sido preparados exclusivamente para los Niños, las Niñas y los Adolescentes, salvo en casos excepcionales debidamente autorizados por la Dirección y controlar el ingreso al Área de preparación de alimentos de los Niños, las Niñas, Adolescentes, funcionarios y contratistas.
6. Verificar que las personas que laboran en el Área del Servicio de Alimentos cuenten con todos los elementos de protección necesarios acorde con las normas de higiene y seguridad sanitaria y prohibir la entrada a esta Área de personal externo.
7. Realizar guía de preparaciones para la ejecución de la minuta.

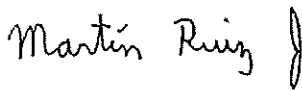
EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

8. Atender los requerimientos exigidos por la DTSC, según la normatividad legal vigente para el servicio de Nutrición en el Centro de Recepción de Menores.
9. Realizar el estudio técnico teniendo en cuenta la población atendida y las minutas establecidas para el correcto suministro de los alimentos el cual deberá ir avalado por su firma.
10. Participar activamente en el trabajo en equipo interdisciplinario para un desarrollo integral ejecución y seguimiento de actividades que contribuyan al logro de los objetivos institucionales, acorde con la misión y visión institucional.
11. Atender de manera oportuna los requerimientos solicitados por el Área de Control Interno con el fin de obtener un mejoramiento continuo de la entidad y actualizar y mejorar continuamente los formatos establecidos en la entidad.
12. Participar activamente de los requerimientos para la habilitación en Nutrición, a través de la elaboración de documentos, desarrollo de estrategias y demás actividades exigidas en la resolución 2003 de 2014 y demás decretos reglamentarios con el fin de asegurar que los servicios se presten en condiciones óptimas a los usuarios.
13. Apoyar en la atención integral de niños, niñas y adolescentes beneficiarios de los programas desarrollados en el CRM, en el proceso de formación y fortalecimiento de VIDA SALUDABLE, mediante evaluaciones diagnósticas del estado nutricional de la población atendida.
14. Responder por los elementos de trabajo que le sean entregados a través de inventario de conformidad con lo establecido en el artículo 24 del decreto 2578 del 13 de diciembre de 2012, el contratista deberá entregar mediante inventario los documentos de archivo que se encuentren en su poder cuando culmine sus obligaciones contractuales.

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL CENTRO DE RECEPCION DE MENORES DE MANIZALES

15. Velar por el cumplimiento estricto de las normas de retención documental y archivo de documentos a su cargo.
16. Asumir todas las supervisiones que le sean asignadas por parte de la Dirección en virtud de lo establecido en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.
17. Prestar el servicio en el horario en el que el Centro de Recepción de Menores atiende los Programas.

Para constancia se firma en la ciudad de Manizales, a los 30 días del mes de marzo del año 2021.



Martín Ruiz Jaramillo
Director

Elaboró: Jessica A. Hernández. Jefe de Oficina Asesora de Jurídica

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

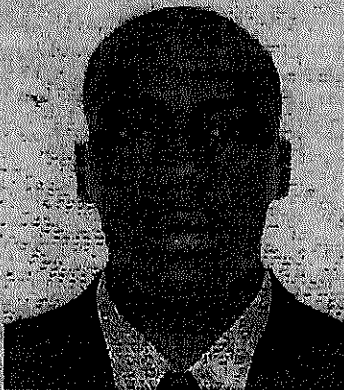
NUMERO 1.045.503.546
MENA PALACIOS

APELLIDOS
ARLEY

NOMBRES

Arley Mena Palacios

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 09-AGO-1989

APARTADO
(ANTIOQUIA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.72

ESTATURA

O+

G.S. RH

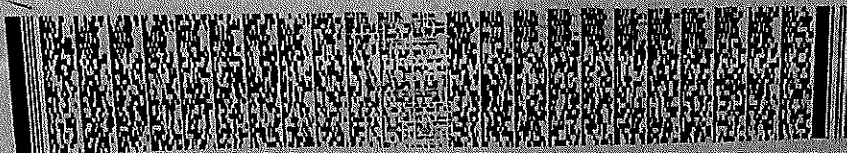
M

SEXO

26-SEP-2007 TURBO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Carlos Ariel Sánchez Torres
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



P-0128000-00111122-M-1045503546-20081024

0004805829A 1

25011181



Universidad[®]
Católica
de Manizales



ACODIN
Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas

La Universidad Católica de Manizales y la
Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas - ACODIN

Hacen constar que

ARLEY MENA PALACIO
C.C. 1.045.503.546

Participo en la

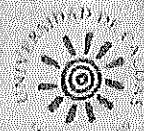
*Jornada de Actualización de la
Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 sobre
Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes. RIEN*

Realizada en la ciudad de Manizales los días 28 y 29 de julio de 2017 con una duración de 16 horas.

Hna. Elizabeth Caicedo C.
Hna. Maria Elizabeth Caicedo Calcedo O.P.
Rectora
Universidad Católica de Manizales

Ana Maria Castaño Ramirez
Ana Maria Castaño Ramirez
Presidenta
ACODIN

Dados en Manizales (Cali) el 1 de agosto de 2017



OFICINA DE ADMISIONES
Y REGISTRO ACADÉMICO
Universidad de Caldas

LA UNIVERSIDAD DE CALDAS
FUE CREADA MEDIANTE ORDENANZA No. 06 DE 1943 Y LA LEY 34 DEL 8 DE AGOSTO DE 1967 LA CONSTITUYO EN
ESTABLECIMIENTO PÚBLICO DE ORDEN NACIONAL,
ADSCRITO AL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DECRETO 1297 DE 1964
NIT 890.801.063 - 0

EL JEFE DE LA OFICINA DE ADMISIONES Y REGISTRO ACADÉMICO

CERTIFICA

Que ARLEY MENA PALACIOS con documento de identidad No.1045503546, participó como ASISTENTE en "DIPLOMADO EN LACTANCIA MATERNA Y POLÍTICAS DE NUTRUCIÓN INFANTIL", entre el 08 de septiembre de 2017 y el 10 de noviembre de 2017 con intensidad total de 120 horas.

Manizales, 16 de noviembre de 2017

PAULA MARCELA RESTREPO LÓPEZ
JEFE



Calle 65 No. 26-10
PBX (57) (6) 878 15 00
ucaldas@ucaldas.edu.co
www.ucaldas.edu.co
Manizales - Colombia

NUEVA EPS S.A

Certifica.

39 - 0

Que las personas relacionadas a continuación en cumplimiento de lo establecido en las normas legales vigentes han cotizado al Sistema General de Seguridad Social en Salud a través de esta Entidad Promotora de Salud las siguientes semanas de cotización:

Datos del COTIZANTE			
CC 1045503546 ARLEY MENA PALACIOS			
Semanas Cotizadas NUEVA EPS S.A	Mas de 26	Estado	ACTIVO
Fecha Afiliación	11/08/2012	Causal	
Fecha Ultimo Periodo Cotizado	01/04/2023		
Fecha Cancelación	00/00/0000		

La presente certificación se expide el día 29 de Mayo de 2023 a solicitud del interesado.

Observaciones

YESSICA PAOLA HERNANDEZ CORDOBA

SERVICIO AL CLIENTE



**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS
HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución
2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y
Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518**

Arley Mena Palacios.	
1045503546	No. carnet

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">◦ Introducción◦ Que son los alimentos◦ Conceptos básicos de nutrición◦ Clasificación de los alimentos◦ Inocuidad alimentaria◦ Que es la contaminación◦ Tipos de Contaminación◦ Factores que afectan el desarrollo de las bacterias◦ Contaminación cruzada◦ Enfermedades transmitidas por alimentos	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Rotulado◦ Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">◦ Saneamiento básico◦ Limpieza y desinfección◦ Uso desinfectantes◦ Manejo de residuos sólidos y líquidos◦ Abastecimiento de agua◦ Control de plagas◦ Taller◦ Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN		
04	07	2023

FECHA DE VENCIMIENTO		
04	07	2024

Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

VALIDO POR UN AÑO

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinarán las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.
5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada
6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos
7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos
8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.
9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGIA DEL CURSO

- Seguir un método preciso, para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.
- Tener un compromiso individual al presentar resultados.
- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

☎ **Call center 300 8775837**

☑ **capacitaciones y asesorías CHIA**

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIA

☎ **Capacitaciones y asesorías CHIA**



Manipulacion de alimentos CHIA

Paola Chicillo

5/5

EVALUACION

NOMBRE: Ailey Hena Palacios

Fecha: 04-07-23

2. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

- | | | |
|-------------------------------------|--|------|
| 1. BPM | Realizar cada vez que sea necesario | 10 - |
| 2. ETAS | Entre 5 y 65 grados centígrados | 9 - |
| 3. INOCUIDAD | Bacteria, hongos, virus y parásitos | 8 - |
| 4. CONTAMINACION CRUZADA | Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados | 7 - |
| 5. NORMATIVIDAD | Física, química y biológica | 6 - |
| 6. CLASES DE CONTAMINACION | Resolución 2674 del 2013 | 5 - |
| 7. TEMPERATURAS SEGURAS | Paso de bacterias de un lugar a otro | 4 - |
| 8. MICROORGANISMOS | Enfermedades transmitidas por alimentos | 2 - |
| 9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO | Garantía de un alimento sano | 3 - |
| 10. LAVADO DE MANOS | Buenas Prácticas de Manufactura | 1 - |

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COFIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	T
S	I	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	N	S	A
B	A	N	O	D	I	A	R	I	O	A	O	L	U	P
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	C	O	F	I	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	C	S	E	S	T	A	O
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
M	S	A	B	L	N	O	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	L	J	M	P	L	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	S	I	N	P	U	L	C	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	D	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA: Puesto cliente en Nuestras Manos



Contrato de prestación de servicios

N° 001-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCÓN

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO

VALOR: OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en Chía cundinamarca, actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCÓN, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N°.: Cc.1072660852 de Chía, domiciliado y residente en Chía, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EI CONTRATISTA en su calidad de TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD Y/O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO: las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)



TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: el CONTRATISTA es obligado a:

1. Apoyar al director de Interventoría, mediante el seguimiento en sitio, del cumplimiento de cantidades, ingredientes, gramaje y condiciones organolépticas de las raciones alimenticias que se suministran diariamente en las IEO.
2. Analizar, e informar al director de interventoría, sobre los posibles riesgos o eventualidades que se presenten o prevean en relación con el componente técnico del contrato de servicio de alimentación escolar PAE, en las cocinas, comedores de las Instituciones Educativas, en la Bodega del operador o en los vehículos de transporte de alimentos del programa.
3. Apoyar el seguimiento y verificación del cumplimiento de las condiciones ambientales y BPM que corresponda efectuar al operador del PAE.
4. Establecer y llevar un registro periódico por cada sede de las Instituciones Educativas Oficiales, en el recibo de raciones alimenticias, mercados para las cocinas o comedores, de acuerdo con las instrucciones del Director de Interventoría.
5. Apoyar en el diligenciamiento de los formatos establecidos por el MEN, en desarrollo del programa del PAE, que correspondan a la interventoría, y verificar que el operador del PAE, cumpla con el diligenciamiento que a él le corresponda.
6. Verificar la existencia y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en cada Institución Educativa Oficial IEO, y del Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE, como instancias de participación ciudadana y de seguimiento y control con las que deberá interactuar la interventoría y el operador del PAE.
7. Garantizar que el personal técnico contratado para la ejecución del contrato cuente y haga uso de los equipos básicos mínimos de medición (gramera, termómetro, recipientes medidores de volumen), además de carné de identificación y dotación mínima como bata. Gorro y tapabocas, manteniendo registro de los resultados de medición efectuados.
8. Generar actas e informes de visita a las bodegas, restaurantes escolares y comedores escolares, inspección de vehículos, entregando copia de las mismas al supervisor del contrato.
9. Entregar los soportes documentales, actas e informes al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE de la Secretaría de Educación Municipal, para que desde su interior y de acuerdo con sus facultades se adopten las decisiones que correspondan en relación con la ejecución del PAE.
10. Revisar y aprobar los planes de saneamiento presentados por el operador del PAE durante la fase de alistamiento, teniendo en cuenta lo establecido

- en los lineamientos y reglamentos del Programa y el decreto 3075 de 1997; así mismo en la etapa de ejecución verificar en el contrato del PAE el cumplimiento de la normatividad vigente para el manejo de los alimentos.
11. Recibir, gestionar y responder peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la Secretaría de Educación o en los medios de comunicación de la entidad, por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa PAE y remitir copia de los mismo de acuerdo con la naturaleza, al operador del PAE, a la Secretaría de Educación (supervisor) y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE.
 12. Revisar los informes periódicos de gestión que presente el operador del PAE, evaluar su Contenido y emitir concepto al supervisor.
 13. Realizar seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora a cargo del operador del PAE. Generadas a partir de los resultados de las visitas de verificación de estándares, de acuerdo con los tiempos establecidos en las actas respectivas.
 14. Realizar seguimiento continuo y de manera especial monitoreo a la trazabilidad del origen de los alimentos en los que se identifiquen o reporten posibles brotes de contaminación o deterioro alimentario.
 15. Revisar y aprobar los ciclos de menú, que debe presentar el operador del PAE durante la etapa de alistamiento, así como las listas de intercambio, verificando que deben cumplir con lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN para el PAE.
 16. Verificar el cumplimiento del operador del PAE, en cuanto a las compras locales de alimentos, bienes y servicios (a nivel municipal o departamental), que incluya el valor ofertado en la propuesta, el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.
 17. Verificar la percepción, el impacto y la incidencia del programa PAE en las Instituciones Educativas Oficiales en relación con la estrategia de permanencia que sustenta el programa; el aumento de cobertura o deserción escolar dentro de la comunidad estudiantil beneficiada en los establecimientos educativos. las acciones para incentivar hábitos alimenticios saludables dentro de la comunidad estudiantil por sede. (Valiéndose del uso de herramientas como la aplicación de encuestas, entrevistas), e informar de los resultados al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE.
 18. Recomendar estrategias al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE para que sean adoptadas en el proceso de mejoramiento continuo del programa PAE.
 19. Informar al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE sobre la ocurrencia de posibles interferencias para el manejo inadecuado del programa por parte de los directivos docentes, docentes de la sede educativa en la que se desarrolla el programa del PAE, con las recomendaciones del caso.
 20. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.

21. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
22. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
23. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
24. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
25. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
26. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
27. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
28. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
29. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
30. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
31. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. PARÁGRAFO 1: este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.



HAVERHILL



SISCOL
lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Pma
Consultores & Asesores s.a.s

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió "CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.



HAVERHILL



SISCOL

lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



ma
Consultores & Asesores s.a.s

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE

CONTRATISTA

CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023
R.P DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8

EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCÓN
C/C: 1.072.660.852

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCÓN

Cr 14b # 9 - 22
Chía-Cundinamarca
3024662492
educacion.edwin@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Tecnólogo en control de calidad de alimentos del Sena con experiencia en supervisión de comedores escolares en el sector público; con experiencia en control de calidad de alimentos en establecimientos gastronómicos y plantas de producción y distribución ; con experiencia en administración y control de inventarios en empresas de servicio. Tengo facilidad de aprendizaje para el desarrollo y cumplimiento de las labores asignadas, buen manejo del tiempo, organización y puntualidad.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2022

Interventoría integral al contrato de suministro de alimentación escolar a través del cual se brinde un complemento alimentario y/o almuerzo a los niños, niñas y adolescentes durante su jornada escolar en las instituciones oficiales del municipio de Chía

Cargo: Tecnólogo en control de calidad de Alimentos

Fecha: 1 de noviembre al 25 de diciembre del 2022

INTERVENTORIA INTEGRAL ALIMENTOS ZIPA 2022

Seguimiento al programa de alimentación escolar

Cargo: Tecnólogo en control de calidad de Alimentos

Fecha: 21 de febrero al 30 de septiembre de 2022

**CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DEL BIENESTAR
FAMILIAR – CODESBIF**

Cargo: Supervisor de Apoyo - Contratista

Fecha: Mayo 2019 – Diciembre 2020

Funciones: seguimiento y supervisión al programa de alimentación en buenas prácticas de higiene en escolar en comedores escolares del servicio publico

UT INTERVENTORIA CHIA 2019

Contratista – seguimiento y supervisión

Fecha: Enero 2019 – Abril 2019

Funciones: Prestar su conocimiento y destreza con diligencia en la interventoría integral del programa de alimentación escolar PAE en el municipio de chía

ALCALDÍA DE CHÍA

Secretaria De Educación

Contratista

Febrero 2016 – 30 de diciembre de 2018.

Obligaciones contractuales:

- Apoyar en la I.E.O para dar cumplimiento de la normatividad vigente 2674 de 2013, en todos los aspectos de buenas prácticas de manufactura en la preparación y entrega del refrigerio en todas las I.E.O
- Consolidar y organizar un registro fotográfico del estado actual de los componentes del PAE (frente a estado de menaje, equipos áreas de cocina, comedores y áreas de almacenamiento.
- Apoyar a la secretaria de educación con informes con el fin de determinar acciones y mejoras para el mantenimiento locativo de los comedores y cocinas en las I.E.O en la distribución de mercados en los comedores en las sedes I.E.O
- Prestar apoyo en la preparación, organización y ejecución de la mesa publica PAE para dar cumplimiento por parte de la secretaria de educación, ante el ministerio de educación nacional.
- Realizar campañas de buenos hábitos alimentarios en las I.E.O del municipio de chía.

ALCALDÍA DE CHÍA

Secretaría De Educación

Contratista

Fecha: 13 febrero 2017 – 22 de diciembre de 2017

Objeto: Prestar apoyo como tecnólogo en alimentos en la secretaria de educación en el grupo PAE para seguimiento y desarrollo del programa de alimentación escolar en cumplimiento a los lineamientos implementados por el MEN

PERÚ SABOR Y SAZÓN

Auditor Calidad

Enero 2017 – Febrero 2018

Supervisar y controlar métodos de conservación de alimentos.

CLUB RESIDENCIAL VIVENZA CHIA

Área Administrativa

2013 – 2015

- Administrar el funcionamiento del comedor y la recepción del Club
- Supervisión y control de inventarios.

FORMACIÓN ACADEMICA

- **Tecnólogo en Control y calidad de alimentos**
Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)
Año 2012
- **Bachiller Académico con Especialidad en Mecánica Automotriz**
Institución Educativa Departamental Diversificado de Chia
Año 2008

HABILIDADES

- Excel.
- Trabajo en equipo.
- Manejo del tiempo.
- Puntualidad.
- Colaboración.

REFERENCIAS

Cristian Otalora
Administrador turístico
Teléfono: 3133682693

Leonardo Ruiz
Asistente administrativo.
Teléfono: 3115002229

Sebastián Rivera
Profesional en negocios internacionales.
Telefono: 3115115094

Referencias y certificaciones disponibles a solicitud del interesado.



Edwin Gabriel Camero Alarcón
Tecnólogo Control De Calidad De Alimentos
Cc.1072660852
Cel:302 4662492

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

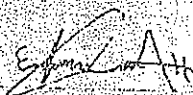
NUMERO 1.072.660.852

CAMERO ALARCON

APELLIDOS

EDWIN GABRIEL

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 05-JUN-1991

CHIA
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.67

ESTATURA

O+

G.S. RH

M

SEXO

16-JUN-2009 CHIA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

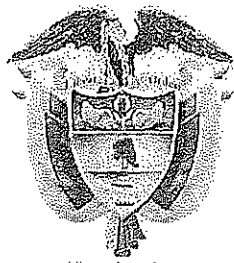
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



P-1505500-00212710-M-1072660852-20100204

0020617585A 1

28868642



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.072.660.852

*Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral
y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el*

Título de

TECNÓLOGO EN

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

*En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en Chia,
a los diecinueve (19) días del mes de diciembre de dos mil doce (2012)*

Firmado Digitalmente por
MARTHA CECILIA GÓMEZ MONTOYA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

MARTHA CECILIA GÓMEZ MONTOYA
SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

2819384 - 19/12/2012

No y FECHA REGISTRO



REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL

ACTA DE GRADO

No Y FECHA REGISTRO 2819384 - 19/12/2012

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONSIDERANDO

Que: **EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON**, Con Cédula de Ciudadanía No. 1.072.660.852

CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS POR EL SENA, RESUELVE
OTORGARLE EL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

En constancia de lo anterior se firma la presente en Chía, a los diecinueve (19) días del mes de diciembre de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SUBDIRECTOR CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 951300112387CC1072660852A.

Quality Chekd Training Institute



Certifica que:

Edwin Gabriel Camero Alarcón

Alquería - Cajica, Colombia

Aprobó exitosamente el curso de:

Elementos Básicos de HACCP Para Los Empleados del
módulo On-Line de "Seguridad Alimentaria y Calidad de la
Serie" de Quality Chekd

Julio 2012

Fecha

Quality & Food Safety Director

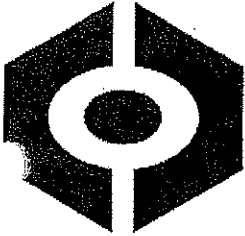
Training Director

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN
PROFESIONAL - AUXILIAR

093602-0516595 CND
R2020016856



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería



TECNOLOGIA EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON
ID: 1072660852
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA



CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

**CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227469328**



WEB

07:47:06

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 06 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1072660852:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>



CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.

Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co

Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.

www.procuraduria.gov.co

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:44:08 AM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 1072660852

Apellidos y Nombres: **CAMERO ALARCON EDWIN GABRIEL**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 06 de julio de 2023, a las 14:56:10, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1072660852
Código de Verificación	1072660852230713145610

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

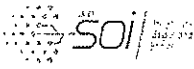
De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.


YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C.
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO



DATOS GENERALES DEL APORTANTE		
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 1072660852
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON	
CIUDAD/MUNICIPIO:	CHIA DEPARTAMENTO:	CUNDINAMARCA
DIRECCIÓN:	CR 14 B 14-29	TÉLEFONO: 1111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA: Personas Naturales sin Actividad
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO	
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):		NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA		
NÚMERO PLANILLA:	5267826578	TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN:	MES: julio	PERIODO COTIZACIÓN: MES: julio
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2023	SALUD: AÑO: 2023
DÍAS DE MORA:	0	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2023/07/13	NÚMERO AUTORIZACIÓN: 9995153393

LIQUIDACIÓN GENERAL			
			TOTALES
			COTIZANTES
			TOTAL PAGADO
PENSIÓN			
ADMINISTRADORA			
NIT	CÓDIGO	NOMBRE	
800224808	230301	230301-PORVENIR	1
SUBTOTAL:			1
SALUD			
ADMINISTRADORA			
NIT	CÓDIGO	NOMBRE	
830003564	EPS017	EPS017-FAMISANAR	1
SUBTOTAL:			1
RIESGOS PROFESIONALES			
ADMINISTRADORA			
NIT	CÓDIGO	NOMBRE	
890903790	14-11	14-11 - ARL SURA	1
SUBTOTAL:			1

TOTAL PAGADO:	\$ 394.700
---------------	------------



**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS
HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**, según Resolución
2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y
Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

Edwin Gabriel Camero Alarcón	
1072660852	No. carnet

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">◦ Introducción◦ Que son los alimentos◦ Conceptos básicos de nutrición◦ Clasificación de los alimentos◦ Inocuidad alimentaria◦ Que es la contaminación◦ Tipos de Contaminación◦ Factores que afectan el desarrollo de las bacterias◦ Contaminación cruzada◦ Enfermedades transmitidas por alimentos	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Rotulado◦ Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">◦ Saneamiento básico◦ Limpieza y desinfección◦ Uso desinfectantes◦ Manejo de residuos solidos y liquidos◦ Abastecimiento de agua◦ Control de plagas◦ Taller◦ Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN		
04	07	2023

FECHA DE VENCIMIENTO		
04	07	2024

Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-6

VALIDO POR UN AÑO

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO

☎ Celular: 300 8775837

📞 Capacitaciones y asesorías CHIO

📧 ManipulaciondealimentosChio

✉ capacitacionesyasesoriaschio@gmail.com

Ing. Paola Chiquillo

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinaron las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.

5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada

6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos

7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos

8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.

9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA DEL CURSO

o Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.

o Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.

o Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.

o Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.

o Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.

o Tener un compromiso individual al presentar resultados.

o Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.

o Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.

o Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios.

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.



Cellular: 300 8775337



SOLUCIONES ALIMENTARIAS S.R.L.
Capacitaciones y asesores CHLO
capacitacionesyasesores@igmail.com lng. Paola Chiquillo



Manipulacion de alimentos Chlo

3/3

EVALUACION

NOMBRE: Edwin. G. Pomena A. Fecha: 04-07-23

1. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

- | | | |
|-------------------------------------|--|------|
| 1. BPM | Realizar cada vez que sea necesario | 10 - |
| 2. ETAS | Entre 5 y 65 grados centígrados | 9 - |
| 3. INOCUIDAD | Bacteria, hongos, virus y parásitos | 8 - |
| 4. CONTAMINACION CRUZADA | Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados | 7 - |
| 5. NORMATIVIDAD | Física, química y biológica | 6 - |
| 6. CLASES DE CONTAMINACION | Resolución 2674 del 2013 | 5 - |
| 7. TEMPERATURAS SEGURAS | Paso de bacterias de un lugar a otro | 4 - |
| 8. MICROORGANISMOS | Enfermedades transmitidas por alimentos | 2 - |
| 9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO | Garantía de un alimento sano | 3 - |
| 10. LAVADO DE MANOS | Buenas Prácticas de Manufactura | 1 - |

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COFIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	T
S	I	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	N	S	A
B	A	N	O	D	I	A	R	I	O	A	O	L	U	P
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	C	O	F	I	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	C	S	E	S	T	A	O
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
M	S	A	B	L	N	O	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	L	I	M	P	I	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	S	I	N	P	U	L	C	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	B	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA: Nuestro cliente en nuestras Manos.



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

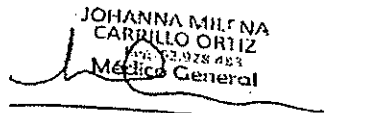
INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	04	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	EDWIN GABRIEL CAMERO ALARCON					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1072660852					
EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS						
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS		RESULTADOS		
KOH DE UÑAS	KOH	UÑAS MANO DERECHA		NEGATIVO		
		UÑAS MANO IZQUIERDA		NEGATIVO		
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA		ESCALA		
		COCO GRAM POSITIVO		+		
COPROLOGICO		COLOR		ROJA		
		CONSISTENCIA		BLANDA		
		ASPECTO		NORMAL		
		MOCO		++		
		SANGRE		-		
		LEUCOCITOS		+++		
SICO	REVISION GENERAL	PARASITOS		++		
		PFI		NO EVIDENCIA ENFERMEDADES		

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infecto-contagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.


DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002


JOHANNA MILENA
CARRILLO ORTIZ
REG. 52928483
Médico General
DR. JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya -Bogotá D.C.
Teléfono: 3012752236



HAVERHILL



SISCOL
lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



ma
Consultores & Asesores S.A.S

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

N° 006-2023

CONTRATANTE: CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

REPRESENTANTE LEGAL: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA

CONTRATISTA: JOSÉ HOMERO BLANCO RODRIGUEZ

OBJETO: Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

DURACIÓN: TRES MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO

VALOR: OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

Entre los suscritos a saber: DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.775.308 de Nocaima, domiciliada y residente en ..., actuando en nombre y representación del CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 y quien en adelante se denominará el CONTRATANTE, y, JOSE HUMBERTO BLANCO RODRIGUEZ-, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° : 79209283 de Soacha, domiciliado y residente en Chía, y quien para los efectos del presente documento se denominará el CONTRATISTA, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de apoyo a la gestión, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y especialmente por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO EI CONTRATISTA en su calidad de TÉCNICO, , se obliga para con el CONTRATANTE, al Apoyo a la gestión para la ejecución de la INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE CUMPLE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE SU JORNADA ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Los trabajos y demás actividades propias del servicio contratado el cual debe realizar de conformidad con las condiciones y cláusulas adicionales del presente documento.

SEGUNDA VALOR DEL CONTRATO: las partes han convenido como valor del presente contrato la suma de OCHO MILLONES CUATROCIENTOS MIL (8.400.000)

Calle 4 No. 6 - 47 piso 2 - Teléfono 3144223632
Villeta - Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

TERCERA FORMA DE PAGO El consorcio cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, mediante pagos parciales mensuales, previa presentación de la cuenta de cobro y soporte del pago de seguridad social, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio. **Parágrafo 1.** En caso de no presentar el pago de seguridad social, el contratante realizará el proceso enmarcado en el artículo 3.2.7.2 del decreto 780 de 2016, adicionado por el artículo 2 decreto 1273 de 2018

CUARTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: el CONTRATISTA es obligado a:

1. Apoyar el proceso de interventoría en las I.E.O para verificar en el sitio, el cumplimiento de la normatividad vigente resolución 24952 de 2017 y resolución 00335 de 2021 en todos los aspectos de buenas prácticas de manufactura BPM.
2. Captar, consolidar y organizar un registro fotográfico del estado actual de los componentes del PAE (frente a estado de menaje, equipos, áreas de cocina, comedores y áreas de almacenamiento.
3. Apoyar el seguimiento y verificación del cumplimiento de las condiciones ambientales y BPM que corresponda efectuar al operador del PAE
4. Apoyar la consolidación inicial y mantener actualizado el registro mensual del inventario, para entrega a la Secretaría de Educación como parte del informe de interventoría en relación a menaje, maquinaria, equipos, herramientas, mobiliario, el cual sirva como soporte para realizar mejoras para el mantenimiento locativo de los comedores y cocinas en las I.E.O.(INSTITUCIÓN EDUCATIVA OFICIALES), reposición de elementos y mantenimientos periódicos.
5. Apoyar en el diligenciamiento de los formatos establecidos por el MEN, en desarrollo del programa del PAE, que correspondan a la interventoría, y verificar que el operador del PAE, cumpla con el diligenciamiento que le corresponda.
6. Cumplir y garantizar que continuamente el operador PAE, cumpla con todos los procedimientos, instructivos, reglamentos y lineamientos establecidos por el Ministerio de educación Nacional a través del Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015, de la Resolución 29452 de diciembre 29 de 2017, los anexos a la Resolución 29452 de 2017, el Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la resolución 00335 de 2021 las determinaciones del Municipio establecidas en los contratos respectivos.
7. Verificar la existencia y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en cada Institución Educativa Oficial IEO, y del Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE, como instancias de participación ciudadana y de seguimiento y control con las que deberá interactuar la interventoría y el operador del PAE.
8. Garantizar que el personal técnico contratado para la ejecución del contrato cuente y haga uso de los equipos básicos mínimos de medición (gramera, termómetro, recipientes medidores de volumen), además de

- carne de identificación y dotación mínima como bata. Gorro y tapabocas, manteniendo registro de los resultados de medición efectuados.
9. Generar actas e informes de visita a las bodegas, restaurantes escolares y comedores escolares, inspección de vehículos, entregando copia de las mismas al supervisor del contrato.
 10. Entregar los soportes documentales, actas e informes al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE de la Secretaría de Educación Municipal, para que desde su interior y de acuerdo con sus facultades se adopten las decisiones que correspondan en relación con la ejecución del PAE.
 11. Revisar y aprobar los planes de saneamiento presentados por el operador del PAE durante la fase de alistamiento, teniendo en cuenta lo establecido en los lineamientos y reglamentos del Programa y el decreto 3075 de 1997; así mismo en la etapa de ejecución verificar en el contrato del PAE el cumplimiento de la normatividad vigente para el manejo de los alimentos.
 12. Recibir, gestionar y responder peticiones, quejas, reclamos, solicitudes o sugerencias, realizadas por medio telefónico, vía correo electrónico, radicadas en la Secretaría de Educación o en los medios de comunicación de la entidad, por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa PAE y remitir copia de los mismo de acuerdo con la naturaleza, al operador del PAE, a la Secretaría de Educación (supervisor) y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo al PAE.
 13. Revisar los informes periódicos de gestión que presente el operador del PAE, evaluar su Contenido y emitir concepto al supervisor.
 14. Realizar seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora a cargo del operador del PAE. Generadas a partir de los resultados de las visitas de verificación de estándares, de acuerdo con los tiempos establecidos en las actas respectivas.
 15. Realizar seguimiento continuo y de manera especial monitoreo a la trazabilidad del origen de los alimentos en los que se identifiquen o reporten posibles brotes de contaminación o deterioro alimentario.
 16. Revisar y aprobar los ciclos de menú, que debe presentar el operador del PAE durante la etapa de alistamiento, así como las listas de intercambio, verificando que deben cumplir con lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN para el PAE.
 17. Verificar el cumplimiento del operador del PAE, en cuanto a las compras locales de alimentos, bienes y servicios (a nivel municipal o departamental), que incluya el valor ofertado en la propuesta, el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.
 18. Verificar la percepción, el impacto y la incidencia del programa PAE en las Instituciones Educativas Oficiales en relación con la estrategia de permanencia que sustenta el programa; el aumento de cobertura o deserción escolar dentro de la comunidad estudiantil beneficiada en los establecimientos educativos. las acciones para incentivar hábitos alimenticios saludables dentro de la comunidad estudiantil por sede.

(Valiéndose del uso de herramientas como la aplicación de encuestas, entrevistas), e informar de los resultados al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE.

19. Recomendar estrategias al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE para que sean adoptadas en el proceso de mejoramiento continuo del programa PAE.
20. Informar al supervisor y al Comité Municipal de Seguimiento Operativo del PAE sobre la ocurrencia de posibles interferencias para el manejo inadecuado del programa por parte de los directivos docentes, docentes de la sede educativa en la que se desarrolla el programa del PAE, con las recomendaciones del caso.
21. Velar por la administración y custodia de los elementos y equipos que según el inventario hacen parte del servicio al cual se encuentren asignadas por relación de actividades.
22. Atender las solicitudes y recomendaciones que haga el **CONTRATANTE** o sus delegados, con la mayor oportunidad.
23. Presentar informe de actividades y evidencias fotográficas para cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
24. Permitir que el **CONTRATANTE** o delegado haga visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** o sitio que se esté desarrollando la labor contratada.
25. Pagar cumplidamente los aportes a la seguridad social (salud, pensión y ARL), en concordancia con la legislación vigente.
26. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
27. Establecer hábitos de cumplimiento en la realización de las actividades que tiene a su cargo.
28. Fomentar el orden y las buenas costumbres en todas las actividades a realizar.
29. Contribuir con el bienestar de las personas que lo rodean brindando un servicio oportuno y eficaz.
30. Cumplir con las actividades que sean asignadas de acuerdo con su contrato o que sean impartidas.
31. Realizar las demás actividades asignadas por la entidad contratante inherentes al objeto contractual por sí mismo o por medio de sus delegados.
32. Las demás que pacten las partes sin que exista subordinación.

QUINTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

1. Cancelar los honorarios fijados al CONTRATISTA, según la forma que se pactó dentro del término debido.
2. Entregar toda la información que solicite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.
3. Prestar los medios e insumos necesarios que necesite el CONTRATISTA para poder desarrollar con normalidad su actividad independiente.

SEXTA DURACIÓN DEL CONTRATO este contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión; se llevará a cabo por un periodo de tres meses a partir de la firma del presente contrato. **PARÁGRAFO 1:** este será un contrato de tracto sucesivo, por lo cual se puede suspender, desde que el contrato principal suscrito con la Alcaldía Municipal de Chía Cundinamarca, se encuentre suspendido por cualquier situación por fuerza mayor o caso fortuito de la entidad contratante.

SÉPTIMA SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo de la persona que el contratante designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento del objeto del contrato.

OCTAVA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA. El Contratista hace las siguientes declaraciones:

1. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones al contrato y recibió CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023", respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
3. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

NOVENA. TERMINACIÓN ANTICIPADA O ANORMAL: incumplir las obligaciones propias de cada una de las partes, dará lugar a la otra parte para terminar unilateralmente el contrato de prestación de servicios. **Parágrafo 1. Por parte del contratante:** A) durante el primer mes el CONTRATISTA ha recibido notificación alguna por inoperancia del servicio el contrato será terminado de forma unilateral. B) Para declarar el incumplimiento de manera anticipada después del primer mes, se realizará las siguientes acciones: después de dos notificaciones por escritos por incumplimiento de las obligaciones acá estipuladas o falta de respeto evidenciadas hacia el personal de instituciones educativas, contratante iniciará proceso de terminación unilateral del contrato, el cual se realizará con el debido proceso previa notificación al contratista. **Parágrafo 2. Por parte del contratista.** 1. Elevar oficio de solicitud de terminación de mutuo acuerdo del contrato y una vez avalada y aprobada por la entidad contratante se procederá a la terminación del mismo.

DÉCIMA. CLÁUSULA COMPROMISORIA: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato; serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a



HAVERHILL



SISCOL

la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHÍA 2023



Pma
Consultores & Asesores S.A.S

cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Facatativá, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir del inicio del trámite de la conciliación, el cual se entenderá a partir de la fecha de la primera citación a las partes que haga el Centro de conciliación de la Cámara de Comercio, las partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la Jurisdicción.

DÉCIMO PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD: el contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a:

1. Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de servicios.
2. Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial.

DÉCIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD. El contratista es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula PRIMERA y CUARTA del presente contrato. En la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

DÉCIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El contratista es independiente del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y en consecuencia, el contratista no es su representante, agente o mandatario. El contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

DÉCIMA CUARTA. CESIONES. El contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**. Si el contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el contratista se obliga a informar oportunamente al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**, de la misma y solicitar su consentimiento.

Calle 4 No. 6 – 47 piso 2 – Teléfono 3144223632
Villeta – Cundinamarca
2023consorciointerpae@gmail.com

DÉCIMA QUINTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana.

DÉCIMA SEXTA INDEMNIDAD: el **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **CONTRATANTE** de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el **CONTRATANTE** por asuntos de responsabilidad del contratista, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la Ley para mantener indemne al **CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023** y delante lo trámites para llegar a un arreglo del conflicto.

DÉCIMA SÉPTIMA – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Chía Cundinamarca.

Se firma por las partes, a los cinco (5) días del mes de julio de 2023

CONTRATANTE

CONTRATISTA



CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023
R.P. DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
NIT: 901.727.344-8



JOSÉ HOMERO BLANCO RODRIGUEZ
C.C: 79.209.283

JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ



DATOS PERSONALES

DOCUMENTO DE IDENTIDAD : 79.209.283 De Soacha
FECHA DE NACIMIENTO : 25 de agosto de 1972
OCUPACION : Técnico en Administración hotelera
DIRECCION DE RESIDENCIA : Calle 30 N. 1-38 Barrio Mercedes
de Calahorra – Chía
NUMERO DE CONTACTO 3203389663
CORREO ELECTRONICO : fismanblanco@gmail.com

PERFIL

Me considero una persona seria, dinámica, responsable y cumplidora de mis deberes laborales y personales, con facilidad de adaptación y capacidad de trabajar en equipo en condiciones de alta presión con iniciativa para resolver problemas eficientemente y así lograr las metas y proyectos propuestos por la empresa.

FORMACION ACADEMICA

ESTUDIOS SEGUNDARIOS : Colegio Tomas Cipriano de Mosquera
Bachiller Académico 1995
ESTUDIOS TECNICOS : Cedinpro
Técnico en Administración Hotelera
2000

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA : CONSORCIO INTERPAE 2022
CARGO : Técnico en Alimentos
FUNCIONES REALIZADAS : Apoyar los procesos de la interventoría en las I.E.O. del Municipio de Chía, en el cumplimiento de la normatividad vigente, Resolución 29452 del 2017 en todos los aspectos de BPM.
JEFE INMEDIATO : Deissy Algeciras Acosta
TELEFONO : 3144223632
DURACION : Noviembre/01/2022 – Diciembre/25/2022

EMPRESA : ALCALDIA DE CHIA
CARGO : Contratista
FUNCIONES REALIZADAS : Apoyar la gestión y acompañamiento al programa de Alimentación Escolar PAE, del Municipio de Chía bajos los lineamientos técnicos administrativos del programa.
JEFE INMEDIATO : Liliana Andrea Villalobos Gordo
TELEFONO : 8644444 ext. 2900
DURACION : Octubre/2021 – Diciembre/2021

EMPRESA : CODESBIF
CARGO : Técnico en Alimentos
FUNCIONES : Seguimiento, verificación y control en la ejecución del contrato del programa de alimentación PAE.

JEFE INMEDIATO : Hernando Charria
TELEFONO : 3124518042 - 3103626763
DURACION : Mayo/2020 – Marzo/2021

EMPRESA : IMAGEN REAL
CARGO : Coordinador logístico de eventos
FUNCIONES REALIZADAS : Acompañamiento y asesoría previa en toda el área de alimento, bebidas y organización de eventos.

JEFE INMEDIATO : Natalia Galvis Puerta
TELEFONO 3155737646
DURACION : Septiembre/2017 – Febrero/2020

EMPRESA : BODEGA Y COCINA
CARGO : Capitán de Servicio
FUNCIONES REALIZADAS : Organización y asesoría en todo lo pertinente en alimentos y bebidas
JEFE INMEDIATO : Ángela Chisnes Poveda
TELEFONO : 6169535 – 7563300
DURACION : Enero/2016 – Agosto/2017

EMPRESA : RYC TEMPORALES S.A.S.
CARGO : Capitán de Meseros y Supervisor de cocina y bar
FUNCIONES REALIZADAS : Acompañamiento y organización de eventos
JEFE INMEDIATO : Andrea Rincón
TELEFONO : 2855700 – 3165259843
DURACION : Febrero/2006 – Diciembre/2015

REFERENCIAS PERSONALES

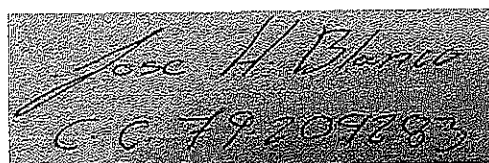
NOMBRE : Rosalía Triviño Bernal
OCUPACION : Ama de Casa
CELULAR 3133606439

NOMBRE : Paola Andrea Quiñonez
OCUPACION : Ingeniera de Alimentos
CELULAR 3118183284

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE : Claudia Mireya Osorio Triviño
PARENTESCO : Esposa
OCUPACION : Empleada
CELULAR 3107872652

NOMBRE : Jose Osmar Blanco Rodriguez
PARENTESCO : Hermano
OCUPACION : Independiente
CELULAR 3102000037



JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ
C.C. 79.209.283 de Soacha
3203389663

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 79.209.283

BLANCO RODRIGUEZ

APELLIDOS

JOSE HOMERO

NOMBRES


FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 25-AGO-1972
SOCOTA
(BOYACA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.75

AB+

M

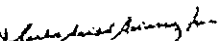
ESTATURA

G.S. RH

SEXO

31-MAY-1991 SOACHA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

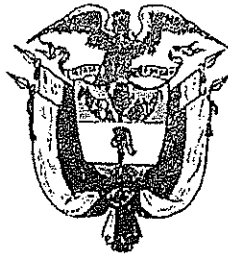

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS AMEL SÁNCHEZ TORRES



A-1600100-00011301-M-0079209283-20080605

0000386245A 2

1800003549



LA REPUBLICA DE COLOMBIA
Y EN SU NOMBRE

**EL COLEGIO
TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA**

AUTORIZADO POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL,
SEGUN RESOLUCION N° 12680 DEL 14 DE OCTUBRE DE 1966
CONFIERE A

BLANCO RODRIGUEZ JOSE HOMERO

C.C. 79'209.283 SOACHA D.C.

EL TITULO DE

BACHILLER ACADEMICO

POR HABER CURSADO Y APROBADO LOS ESTUDIOS CORRESPONDIENTES
AL NIVEL DE EDUCACION MEDIA VOCACIONAL, SEGUN LOS PLANES
Y PROGRAMAS VIGENTES

.....
RECTOR

.....
SECRETARIO

STAFE. DE BOGOTA, **NOVIEMBRE 25** DE 196**5**

ANOTADO AL FOLIO DEL LIBRO DE REGISTRO No.

.....
SECRETARIO DE EDUCACION

BOGOTA, DE 196**5**

INSTITUCION: COLEGIO TOMAS CIFUENTES DE MATEMA...
CARRERA: EDUCACION MEDIA VOCACIONAL
CICLO: PRIMERO
FECHA: 1995

ACTA DE GRADO

En la ciudad de SANTO DOMINGO, D.R., a los 25 días del mes de mayo del año 1995, se reunió, con el fin de formalizar la graduación de los alumnos del presente grado, los señores Rector y Secretario en la Rectoría del COLEGIO TOMAS CIFUENTES DE MATEMA...

Inspeccionada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los cursos correspondientes al Nivel de Educación Media Vocacional, se procedió a otorgar el TÍTULO DE BACHILLER según Resolución N° 17630 del 14 de mayo de 1995.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los cursos correspondientes al Nivel de Educación Media Vocacional, se procedió a otorgar el TÍTULO DE BACHILLER.

Actuando como tales, señores y número del documento de identidad se reconocen a los señores: JUAN MIGUEL GARCIA, C.I. 79 209 202 0000 10 1.

Es la copia fiel de la original general N° 151823 de fecha 25 mayo 1995. Se otorga de acuerdo que comienza con el nombre de JUAN MIGUEL GARCIA y se cierra con el nombre de JUAN MIGUEL GARCIA.

En fe y en prueba de lo anterior, el DR. JUAN MIGUEL GARCIA, Rector, y el DR. JUAN MIGUEL GARCIA, Secretario, firmamos y sellamos en la ciudad de Santo Domingo, D.R., a los 25 días del mes de mayo del año 1995.

RODOLFO COLEGIO TOMAS CIFUENTES DE MATEMA...
E. Rector
E. Secretario

República de Colombia



Ministerio de Educación Nacional

José Homero Blanco Rodríguez

C. C. No. 34.200.223 de 1994

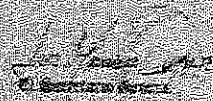
Ha considerado los estudios y demás requisitos que los reglamentos exigen para optar al título de

Técnico en Administración Hotelera

en nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional, se expide el presente Diploma que acredita su idoneidad. En testimonio de lo cual se firma y rubrica con el sello mayor de la institución.


C. C. No. 34.200.223 de 1994


C. C. No. 34.200.223 de 1994


C. C. No. 34.200.223 de 1994

Ministerio de Educación Nacional
C. C. No. 34.200.223 de 1994
C. C. No. 34.200.223 de 1994

Oficina de Admisión y Registro
C. C. No. 34.200.223 de 1994
C. C. No. 34.200.223 de 1994



Reconocimiento personería jurídica: Resolución 10345 del 1 de agosto de 1990
expedida por Ministerio De Educación Nacional

ACTA DE GRADO N° 7200
FOLIO N° 3455

En el aula máxima de la FUNDACION CEDINPRO siendo las 6:00 P.M. del día 14 de Junio de 2.000 , se reunieron El Rector, los Decanos y Secretario Académico de la Fundación, con el fin de llevar a cabo el acto de grado, mediante delegación efectuada por el Rector contenida en la Resolución No. 10345 del 1 de Agosto de 1990 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con el literal 10 del artículo 34 del Estatuto de la Fundación de Educación Superior CEDINPRO, del Egresado JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ, identificado(a) con la cédula de ciudadanía 79.209.283 de Soacha, quien cumplió satisfactoriamente todos los requisitos exigidos por la Ley y Reglamentos del programa para optar el título en:

TECNICO EN ADMINISTRACION HOTELERA

Acto seguido se procede a recibirle juramento y hacerle entrega al (la) graduado(a) JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ, identificado (a) con la cédula de ciudadanía 79.209.283 de Soacha, del diploma y copia de la presente acta de grado.

En testimonio de lo anterior, se firma la presente acta de grado, en la ciudad de Bogotá D.C. a los 14 días del mes de Junio del año 2.000


EL RECTOR SECCIONAL


EL SECRETARIO GENERAL


EL GRADUADO



Chía, 26 de Diciembre 2019

A QUIEN CORRESPONDA

Por medio de la presente se hace constar que el Sr. JOSÉ BIANCO identificado con CC. 79.209.283 de Soacha, ha trabajado en nuestro centro de eventos, Hacienda Granja Los Pinos, (ubicado en Chía Cundinamarca) desempeñándose como coordinador logístico de eventos, realizando acompañamiento y asesoría previa a toda el área de alimentos y bebidas; Labor que viene desempeñando desde el 1 de Septiembre 2017 a la fecha. Durante este periodo ha demostrado ser una persona puntual, responsable y honesta.

ATT:

Natalia Galvis Puerta
Natalia Galvis Puerta

Ejecutiva de cuenta

Admón. Hda. Granja Los Pinos

Celular: 315-5737646

Carrera 48 No. 98 - 10 / Carrera 1 Este # 14-106
Bogotá - Colombia * www.imagenreal.com
NIT. 800.222.483-9



BODEGA & COCINA
DISEÑO DE EVENTOS Y EXPERIENCIAS

Bogotá, 26 Diciembre de 2019

Señores
A QUIEN INTERESE
Ciudad

Certifico que el señor **BLANCO RODRIGUEZ JOSE HOMERO**, identificado con CC. 78.209.283 de Soacha, trabajo en nuestra Compañía desde el 16 de Enero de 2016 hasta el 10 de Agosto de 2017, en el cargo de Capitán de Servicio.

Cordialmente,


BODEGA & COCINA S.A.S.
ENT. 500.004.000
TEL. 650.0045 - 750.0000

Angela Cisneros Poveda
Recursos Humanos

Cra. 47A No. 30-45 • Tel. 650 45 35 / 750 0000

BOGOTÁ D.C. - COLOMBIA • WWW.BODEGA/COCINA.COM

ENT. 500.004.000 •

830506462-3



R&C TEMPORALES S.A.S.
La mejor gente en el momento más importante

CERTIFICACIÓN

A petición del interesado y para los fines correspondientes, nos permitimos certificar que el señor **JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ** identificado(a) con C.C. 79.209.283 de Soacha, laboró para nuestra empresa desde el 01 de FEBRERO de 2006, bajo un contrato A TERMINO FIJO desempeñando el cargo de **CAPITAN DE MESEROS Y SUPERVISOR DE COCINA Y BAR**, desempeñando funciones como **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**.

La presente se expide en Bogotá, a los (26) VEINTISEIS día del mes de **DICIEMBRE** de Dos Mil Diecinueve 2019.

CIUDAD DE
BOGOTÁ
D.C.
26 DE DICIEMBRE DE 2019
ANDREA RINCON
DIRECTORA GENERAL

PBX: 285 5700 • 316 525 9843
Cra. 18 No. 49 - 16 Piso 2 - Bogotá, D.C.
ryctemporales
ryctalentohumano@gmail.com
www.ryctemporales.com

DATOS DEL APORTANTE							DATOS DE LA PLANILLA							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD	PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD		
CC	79299283	JOSE HONERO BLANCO RODRIGUEZ	CL 30 1 38	8203385663	semanhonero@hotmail.com								EXPULSADO	UPC
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES					1	0
UNICA	1 - Independiente			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ D.C.	SI	2023-06	2023-06	I	30/06/2023	68979746	TOTAL A PAGAR		
												5336.700		

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	060006942-7	145,000	0	0	0	0	0	0	0	0	145,000	1

TOTALES PENSION												
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte PSP - Solidaridad	Aporte PSP - Substancia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora PSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224805-8	185.500	0	0	0	0	0	0	0	185.500	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Hora Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicados Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	800003790-5	6.100	0	0	0	6.100	0	0	6.100	0	0	61	6.100	1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administrador	No. Administradores Reportados	Valores de ICE, LMA, WFP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	145.000	145.000
Pensión	1	185.500	185.500
Riesgos Laborales	1	6.100	6.100
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	336.700	336.700

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 06 de julio de 2023, a las 15:17:52, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	79209283
Código de Verificación	79209283230713151752

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.


YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB



Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.



CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 227191079



WEB

15:22:10

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 05 de julio del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 79209283:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes. Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.
Línea gratuita 018000910315; quejas@procuraduria.gov.co
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.
www.procuraduria.gov.co

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:41:20 AM horas del 05/07/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 79209283

Apellidos y Nombres: **BLANCO RODRIGUEZ JOSE HOMERO**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las [instalaciones de la Policía Nacional](#) más cercanas.



**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS
HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**, según Resolución
2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y
Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

Jose Homero Blainro Rodriguez

79209283

No. carnet

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">• Introducción• Que son los alimentos• Conceptos básicos de nutrición• Clasificación de los alimentos• Inocuidad alimentaria• Que es la contaminación• Tipos de Contaminación• Factores que afectan el desarrollo de las bacterias• Contaminación cruzada• Enfermedades transmitidas por alimentos	<p>Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">• Rotulado• Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">• Saneamiento básico• Limpieza y desinfección• Uso desinfectantes• Manejo de residuos solidos y liquidos• Abastecimiento de agua• Control de plagas• Taller• Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICIÓN

04 07 2023

FECHA DE VENCIMIENTO

04 07 2024

VALIDO POR UN AÑO

Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO

📞 Celular: 300 8775837

⊕ Capacitaciones y asesorías CHIO

📧 ManipulaciondealimentosChio

✉ capacitacionesyasesoriaschio@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinarán los fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos
2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos
3. Saber cómo prevenir las infecciones o intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.
5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada

6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos

7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos

8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.

9. Conocer las cinco claves de la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGIA DEL CURSO

- Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.

- Realizar los análisis necesarios para determinar los detalles del caso.

- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.

- Realizar un procedimiento sistemático y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.

- Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.

- Tener un compromiso individual al presentar resultados.

- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.

- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.

- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios:

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de prácticas higiénicas: personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

☎ Celular: 300 8775837

☎ Capacitaciones y asesorías CHIO

📷 ManipulaciondealimentosChio

✉ capacitacionesyasesoriaschio@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

EVALUACION

NOMBRE: Jose H. Blanco R

Fecha: 04-07-23

1. Relacione con una flecha según corresponda los conceptos de la izquierda y la derecha:

1. BPM

Realizar cada vez que sea necesario

2. ETAS

Entre 5 y 65 grados centígrados

3. INOCUIDAD

Bacteria, hongos, virus y parásitos

4. CONTAMINACION CRUZADA

Menor a 5 Grados Cent, y mayor a 65 Grados

5. NORMATIVIDAD

Física, química y biológica

6. CLASES DE CONTAMINACION

Resolución 2674 del 2013

7. TEMPERATURAS SEGURAS

Paso de bacterias de un lugar a otro

8. MICROORGANISMOS

Enfermedades transmitidas por alimentos

9. TEMPERATURA CRITICA O DE PELIGRO

Garantía de un alimento sano

10. LAVADO DE MANOS

Buenas Prácticas de Manufactura

2. Encuentre en la sopa de letras las prácticas higiénicas (LAVADO DE MANOS, BAÑO DIARIO, DESINFECCION, LIMPIEZA, TAPABOCAS, COFIA, UÑAS CORTAS, UNIFORME LIMPIO, SIN ANILLOS, SIN PULCERAS, SIN CADENAS, NO FUMAR, NO ESCUPIR) y con las letras que sobran se forma una frase

O	I	P	M	I	L	E	M	R	O	F	I	N	U	T
S	I	N	C	A	D	E	N	A	S	L	A	N	S	A
B	A	N	O	D	I	A	R	I	O	A	O	L	U	P
S	I	N	A	N	I	L	L	O	S	I	D	D	E	A
N	N	U	E	S	T	R	O	S	E	O	F	E	A	B
O	C	L	I	E	N	T	E	C	S	E	S	T	A	O
F	E	N	N	U	E	S	E	T	R	A	S	M	A	C
U	N	O	S	S	E	F	A	R	E	S	P	O	N	A
M	S	A	B	L	N	Q	E	S	C	U	P	I	R	S
A	E	D	L	I	M	P	I	E	Z	A	E	S	U	S
R	A	C	S	I	N	P	U	L	C	E	R	A	S	T
O	S	E	U	N	A	S	C	O	R	T	A	S	X	X
X	D	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L

FRASE OCULTA:

Nuestro cliente en Nuestros Manos.



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

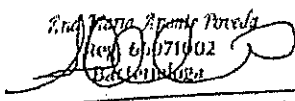
NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	04	MES	07	AÑO	2023
NOMBRES Y APELLIDOS	JOSE HOMERO BLANCO RODRIGUEZ					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	79209283					
EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS						
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS			
KOH DE UNAS	KOH	UNAS MANO DERECHA	NEGATIVO			
		UNAS MANO IZQUIERDA	NEGATIVO			
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA			
		COCO GRAM POSITIVO	++			
COPROLOGICO		COLOR	MARRON			
		CONSISTENCIA	ACUOSA			
		ASPECTO	NORMAL			
		MOCO	++			
		SANGRE	-			
		LEUCOCITOS	++			
		PARASITOS	++			
SICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES			

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades Infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.


DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002


DR. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52928483

Sede: Carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya -Bogotá D.C.
Teléfono: 3012752236

MUNICIPIO	FECHA DE LA VISITA	TIPO DE VISITA	OPERADOR	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	# VISITA	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	no se evidencia la rotulación adecuada en el pan y el dulce de la RACION INDUSTRIALIZADA, según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato diligenciado para la reposición y entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado),	no se evidencia el soporte de notificación de cambio de menú y autorización por parte de ETC.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	No se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISTA TECNICA RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia formato diligenciado de entrega de dotación para ecónomas
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISTA TECNICA RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	No se evidencia certificado de higiene y BPM, no mayor a 30 horas, certificado de manipulación y manual de cargas.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISTA TECNICA RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	No se evidencias formatos de registros de programas de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 10 de 2023	VISTA TECNICA RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	No se evidencia formato de registro con la tabla establecida y sus respectivos cupos.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 11 de 2023	VISTA TECNICA RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	no se evidencia la rotulación adecuada en el pan y el dulce de la RACION INDUSTRIALIZADA, según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 11 de 2023	VISTA TECNICA RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato diligenciado para la reposición y entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 11 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	8	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones técnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado),	no se evidencia el soporte de notificación de cambio de menú y autorización por parte de ETC.

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	No se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia formato diligenciado de entrega de dotación para ecónomas
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	No se evidencia certificado de higiene y BPM, no mayor a 30 horas, certificado de manipulación y manual de cargas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	No se evidencias formatos de registros de programas de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	No se evidencia formato de registro con la tabla establecida y sus respectivos cupos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las PQRS.	No se evidencia la ficha técnica con los canales de comunicación para las PQRS, en la cartelera de información.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 11 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	No se evidencia formato diligenciado con el registro de la conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	no se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	6	Los productos que se encuentran empaquetados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, resolución 810 de 2021, resolución 2496 de 2022 y demás normas vigentes.	se evidencia que el producto de panadería no cumple con el rotulado establecido por la norma
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	no se evidencia registros de buenas prácticas de alimentación a beneficiarios
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia formato de registro de entrega de dotaciones para ecónomas
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se cuenta con los documentos completos del personal manipulador

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia formato diligenciado y firmado
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	no se evidencia formatos de registros de verificación de agua
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 14 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencia
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	no se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	se evidencia que el producto de panadería no cumple con el rotulado establecido por la norma
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	no se evidencian registros de buenas prácticas de alimentación beneficiarios
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia formato de registro de entrega de dotaciones para ecónomas
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se cuenta con los documentos completos del personal manipulador
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia formato diligenciado y firmado
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	no se evidencian formatos de registros de verificación de agua
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 18 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencia
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato Kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	No se evidencia la rotulación adecuada en el pan y el dulce de la RACION INDUSTRIALIZADA, según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 5109 de 2005.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	25	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	no se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión física en el sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	Se evidencia que no cuentan con tanque de almacenamiento para garantizar día de producción.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISTA TECNIC A RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	Se evidencia que no cuentan con tanque de almacenamiento, por tanto no manejan formatos de registro.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISTA TECNIC A RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	No se evidencia formato diligenciado de registro de control de plagas y plan de saneamiento.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISTA TECNIC A RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	66	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	Se evidencia que las ventanas no cuentan con malla anti insectos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISTA TECNIC A RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	No se evidencia formato diligenciado de registro de control de plagas y plan de saneamiento.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISTA TECNIC A RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISTA TECNIC A RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencias y/o repotencias de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20-guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas- 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona [jabón quirúrgico] x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	Se evidencia el botiquín de primeros auxilios, con faltantes (1 paquete de baja lenguas, 1 venda elástica 5x5 yardas, 2 unidades de solución salina x 250).
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR	No se evidencia la ficha técnica con los canales de comunicación para las PQRS, en la cartelera de información.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia formato diligenciado de registro de conformación del comité CAE y actas de reunión del mismo.

CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	10	Los productos que se encuentran empaquetados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	Se evidencia en producto "AZUCAR RIO PAILA", sin fecha de vencimiento, incumpliendo la rotulación adecuada según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 5109 de 2005.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	24	Se cuentan totalidad de materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	No se evidencian la totalidad de la materia prima ya que no cuentan con el formato kardex.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	25	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	Se evidencia arrastre de menú 15, y cambio de proteína en "CARNE DE CERDO", y se dio huevo no aprobado. El juego era en leche y lo dieron en agua.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones.	No se evidencia carnet de manipulación de alimentos para las ecónomas.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	No se evidencia dotación para el ingreso del personal ajeno al comedor (docentes).
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	47	Si se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia formato diligenciado de registro de conformación del comité CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia nombre del jabón en polvo
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	Se evidencia que en la concentración del hialino publicado es del 6% y la del utilizado en su empaque específico 5.25%.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	No se evidencia señalización para las áreas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción, por tanto no manejan formatos de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMARCA	julio 27 de 2023	VISITA TECNICA	UNION TEMPORAL BENESTAR COLECTIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	Se evidencia que las ventanas no cuentan con malla anti insectos.

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencia 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencias y/o repotencias de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20- guantes de látex x 100- 1 venda elástica 2x5 yardas- 1 venda elástica 3x5 yardas- 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	Se evidencia el botiquín de primeros auxilios, con faltantes (1 paquete de baja lenguas, 1 venda elástica 5x5 yardas, 2 unidades de solución salina x 250).
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR	No se evidencia la ficha técnica con los canales de comunicación para las PQRS, en la cartelera de información.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LUNA NUEVA	LUNA NUEVA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	No se lleva control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LUNA NUEVA	LUNA NUEVA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LUNA NUEVA	LUNA NUEVA	1	37	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	no se evidencia registro de evaluaciones en las capacitaciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LUNA NUEVA	LUNA NUEVA	1	77	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	no se evidencia hoja de vida de cada equipo de cocina
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LUNA NUEVA	LUNA NUEVA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes.

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	no se evidencia la rotulación adecuada en el derivado del cereal RACION INDUSTRIALIZADA, según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	no se evidencia el gramaje correspondiente en el derivado del cereal (ponqué sabor a vainilla) para bachillerato
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia soporte de entrega en sitio, de dotación para personal.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	no se evidencia un sitio ventilado para el almacenamiento de los insumos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	No se evidencian recipientes identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	No se evidencia reparación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se observan las planillas de registro y control de los Beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	A	1	51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	No se evidencia la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes.

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	no se evidencia la rotulación adecuada en el derivado del cereal RACION INDUSTRIALIZADA, según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	no se evidencia el gramaje correspondiente en el derivado del cereal(ponqué sabor a vainilla)para bachillerato
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia soporte de entrega en sitio, de dotación para personal.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	no se evidencia un sitio ventilado para el almacenamiento de los insumos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	No se evidencia registros de las actividades de verificación del agua.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	No se evidencian procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	No se evidencian recipientes identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	No se evidencia separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATICA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se observan las planillas de registro y control de los Beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 03 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA DEL RIO	B	1	51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	No se evidencia la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia remisión firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. De aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	no se evidencia la rotulación adecuada según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	11	En la sede de entrega, el operador promueve prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia soporte de entrega en sitio, de dotación para personal.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	18	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	la ecónoma no porta su dotación y su presentación no es adecuada
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	20	Acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	No se evidencian certificados de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	No se evidencia registro de actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	No se evidencia ubicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	no se evidencia un sitio ventilado para el almacenamiento de los insumos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	No se evidencia registros de las actividades de verificación del agua.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	No se evidencian procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	2	32	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	No se evidencian recipientes identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	No se evidencia separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	No se evidencian procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 02 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	MERCEDES DE CALAHORR A	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	No se evidencia el soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	13	Los alimentos de la ración industrializada cumplen con las características organolépticas propias	No se evidencia el cumplimiento de las características organolépticas propias
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	29	El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestión ante la entidad competente.	No se evidencia certificado de agua potable ni gestión del operador.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	No se evidencia separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	No se evidencian los procedimientos establecidos en el programa de control integrado de plagas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 28 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LA BALSA	LA BALSA	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia emisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	25	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	no se evidencia promoción por parte del operador de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	No se evidencia el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	No se evidencia la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	No se evidencia cumplimiento los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20-guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas - 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A - RI	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	EL CERRO	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	10	Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	No se evidencia que se cumpla con rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia la remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	43	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.	No se evidencian las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo que este firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	no se dispone de tanque de almacenamiento de agua potable
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	no se evidencia registro de limpieza
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	No se evidencia que las ventanas estén provistas en malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	No se evidencia con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencian instrumentos de medición como lo son 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAMARIA	SAMARIA	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia remisión firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. De aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	no se evidencia la rotulación adecuada según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	11	En la sede de entrega, el operador promueve prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	21	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE)	según el rango deben ser 2 manipuladoras y solo se encuentra 1

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	23	Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros.	No se evidencias formatos de registros de programas de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	No se evidencia formato de registro con la tabla establecida y sus respectivos cupos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	No se evidencia ubicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	no se evidencia un sitio ventilado para el almacenamiento de los insumos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	No se evidencia registros de las actividades de verificación del agua.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	35	Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.	No se evidencian procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA BOJACA	BOJACA PRINCIPAL	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	No se evidencia el soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia remisión firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. De aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	no se evidencia la rotulación adecuada según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	No se evidencia ubicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	27	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	no se evidencia un sitio ventilado para el almacenamiento de los insumos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	No se evidencia registros de las actividades de verificación del agua.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	FUSCA PRINCIPAL	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia manual de cargas ni funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	No se evidencia que el personal ajeno al comedor ingrese con la debida dotación.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	44	Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	no se evidencia un lugar establecido para los elementos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	no se evidencia instructivo de uso para blanqueador
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	50	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	no se evidencia sitio ventilado ni rotulación para los insumos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	no se evidencia señalización para el área de productos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	no se evidencia certificado por empresa certificada de limpieza y desinfección de tanque debido a que es compartido con sede educativa
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	58	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.	no se evidencia el uso de canecas de acuerdo al código de colores
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	61	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	no se evidencia el uso de canecas de acuerdo al código de colores
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia control de plagas
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	no se evidencia malla anti insectos
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	no se evidencia certificación inicial de fumigación
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencian instrumentos de medición como lo son 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencias y/o repotencias de beneficiarios.

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20-guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas- 1 venda elástica 3x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FONQUETA	FONQUETA	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS.	No se evidencian el formato kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	10	Los productos que se encuentran empaquetados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	Se evidencia en producto "AZUCAR RIO PAILA", sin fecha de vencimiento, incumpliendo la rotulación adecuada según la normatividad vigente de la resolución 810 de 2021, 5109 de 2005.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	24	se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú	No se evidencian la totalidad de la materia prima ya que no cuentan con el formato kardex.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	No se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	30	Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	Se evidencia arrastre de menú 15, y cambio de proteína en "CARNE DE CERDO", y se dio huevo no aprobado. El juego era en leche y lo dieron en agua.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia manual de cargas ni funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	38	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	No se evidencia que el personal ajeno al comedor ingrese con la debida dotación.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	49	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas.	la concentración del hipoclorito publicado es del 6 % y la del utilizado en su empaque especifica 5.25%

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	No se evidencia señalización para las áreas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción, por tanto no manejan formatos de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	66	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	Se evidencia que las ventanas no cuentan con malla anti insectos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	76	Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, están fabricados con materiales sanitarios y en buen estado.	el horno superior no calienta y presenta olor a gas
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencian instrumentos de medición como lo son medidor de 100 ml y medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencias y/o repotencias de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20-guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas- 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	1	86	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	No se evidencia la ficha técnica con los canales de comunicación para las PQRS, en la cartelera de información.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia la remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	25	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	no se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión física en el sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	63	Se cumple con el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.	No se evidencia el procedimiento de recolección en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	No se evidencia la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	69	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)	No se evidencia cumplimiento los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remisión firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE)
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20-guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas-1 venda elástica 3x5 yardas - 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona (jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Julio 26 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CAMPINCITO	CAMPINCIT O	1	2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas	No se cuenta ni se evidencia un lugar de almacenamiento adecuado.
CHIA, CUNDINAMAR CA		VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO			3	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia remisión firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. De aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	no se evidencia plan de Saneamiento completo con todos sus programas
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FUSCA	LA CARO	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	53	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción, por tanto no manejan formatos de limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	66	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.	no se evidencia malla anti insectos
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	no se evidencia certificación inicial de fumigación

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencian instrumentos de medición como lo son 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 2 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIOSA CHIA	DIOSA CHIA	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	9	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).	No se evidencia el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes).
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia manual de cargas ni funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	37	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	no se evidencia registro de evaluaciones en las capacitaciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia control de plagas
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	67	El comedor escolar cuenta con la certificación inicial de fumigación por la empresa aprobada.	no se evidencia certificación inicial de fumigación
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFICAD O CONALDI	SANTA LUCIA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Julio 27 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE JUAQUIN CASAS	J.J. CASAS	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	6	Los productos que se encuentran empaquetados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, resolución 810 de 2021, resolución 2496 de 2022 y demás normas vigentes.	se evidencia que el producto de panadería no cumple con el rotulado establecido por la norma

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se cuenta con los documentos completos del personal manipulador
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA SCRIVA BALAGUER	BALAGUER	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	4	Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS	No se evidencian el formato kardex, para verificación de los productos primeros en vencer y primeros en salir.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	37	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	no se evidencia registro de evaluaciones en las capacitaciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	46	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	no se evidencia tabla de aseo y desinfección de acuerdo a los cupos asignados
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 1 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia control de plagas
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	No se evidencia el formato diligenciado para la reposición y entrega de faltantes.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes.	se evidencia que el producto de panadería no cumple con el rotulado establecido por la norma
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia soporte de entrega en sitio, de dotación para personal.

CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se evidencia en sitio el manual de cargas y sus funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia remisión de aseo en sitio
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	30	Se llevan registros de las actividades de verificación del agua.	No se evidencia registros de las actividades de verificación del agua.
CHIA, CUNDINAMAR CA	julio 31 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DIVERSIFICAD O	CONALDI	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	4	Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes.	no se evidencia formato de reposición o entrega de faltantes
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia la remisión de entrega de alimentos debidamente firmada ni archivada
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	No se evidencia el cumplimiento de los gramajes estipulados para cada curso.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia soporte de entrega de dotaciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	19	Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios)	no se evidencia manual de cargas ni funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	20	Acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	No se cuenta con registro de capacitación reciente.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	22	Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado.	no se evidencia el plan de saneamiento con sus programas
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	25	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	no se evidencia la remisión de aseo debidamente firmada
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	31	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	No se evidencian procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	47	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 3 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA ANTIGUA	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	5	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	no se evidencia la remisión de entrega de alimentos debidamente firmada ni archivada
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	9	Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes)	No se evidencia el cumplimiento de los gramajes estipulados para cada curso.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	11	En la sede de entrega, el operador promociona prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	No se evidencian promociones de prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	16	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	no se evidencia soporte de entrega de dotaciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	26	Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas.	No se evidencia ubicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y no se encuentran los implementos requeridos como jeringas.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	28	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian letreros alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	48	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios.	No se evidencia formato diligenciado de registro y control de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	no se evidencia protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	51	Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.	No se evidencia la ficha técnica con los canales de comunicación para las PQRS, en la cartelera de información.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2023	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA FAGUA	FAGUA NUEVA	1	52	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	no se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	3	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	se evidencia producto vencido pan tajado

CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	8	Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros	no se evidencia control de temperatura en los equipos de refrigeración y congelación ni se lleva registro
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	11	La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.	No se evidencia la remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	25	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	no se evidencia registro de capacitación de prácticas adecuadas de buenos hábitos alimenticios para beneficiarios
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	34	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.	No se evidencia la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones según sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalón y 1 par de zapatos antideslizantes.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	36	Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones	no se evidencia manual de cargas ni funciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	37	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación continua.	no se evidencia registro de evaluaciones en las capacitaciones
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	42	El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede.	no se evidencia plan de saneamiento
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	47	Se encuentra la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.	No se evidencia la remisión de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	48	Se cuenta con las fichas técnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección.	no se evidencia ficha técnica de todos los productos de aseo
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	51	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De fácil limpieza y desinfección.	No se evidencia la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	52	Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable.	No se evidencia señalización para las áreas de alimentos.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	No se evidencia tanque de almacenamiento ni se garantiza el agua para un día de producción, por tanto no manejan formatos de limpieza y desinfección.



CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	60	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	no se evidencia el registro de procedimientos en el programa de manejo de residuos
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	64	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento.	no se evidencia control de plagas
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	78	Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).	No se evidencia plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos ni se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo).
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	79	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción es decir 1 termómetro digital de punzón, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.	no se evidencian instrumentos de medición como lo son 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plásticos de 500 ml.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	80	Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	81	Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios.	No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repotencias y el formato respectivo en la carpeta.	No se evidencia formato diligenciado de protocolo de suplencias y/o repotencias de beneficiarios.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	85	Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. (1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de baja lenguas x 20-guantes de látex x 100-1 venda elástica 2x5 yardas- 1 venda elástica 3x5 yardas - 1 venda elástica 5x5 yardas- 1 venda de algodón 3x5 yardas- 1 venda de algodón 5x5 yardas- yodopovidona(jabón quirúrgico) x120ml- 2 unidades de solución salina x 250 cc- 1 termómetro de mercurio o digital- 1 alcohol antiséptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador.	No se evidencia el botiquín cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.
CHIA, CUNDINAMAR CA	Agosto 4 de 2024	VISITA TECNIC A	UNION TEMPORAL BENESTAR COLETIVO	INSTITUCION EDUCATIVA TIQUIZA	TIQUIZA	1	87	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.	No se evidencia aporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo.

Sin otro particular,

DEISSY YINETH ALGECIRA ACOSTA
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

Proyectó: Leidy Arias / Asistente Administrativo
Revisó: Gerardo Ramírez / Asesor Jurídico