Página 1 de 16	ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0019		
Fecha: 12-03-2021	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS U ÓRDENES DE COMPRA	
Versión: 5		

No. GS-2024- -ESANA

Uribia, 30 de mayo de 2024 1044176171

Señor (a) coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Bogotá, D.C.

ASUNTO: informe de supervisión del mes de mayo del contrato No. PN DIEPO 80-1-30012-24.

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL _

Periodo del informe de supervisión

Desde	**15/04/2024**	**Hasta**	**14/05/2024**

En cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 "*Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*", así como de la Resolución No.03049 del 30 de julio del 2014 "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*", Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014*", y la *"Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado*" expedida por Colombia Compra Eficiente, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, sin perjuicio de las funciones establecidas contractualmente y aquellas inherentes a la naturaleza del ejercicio de la supervisión, me permito presentar el correspondiente informe del contrato u orden de compra del asunto a través del cual se detalla, el seguimiento y el grado de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el respectivo contrato u orden, así:

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante comunicación oficial No. GS-2024-004401-DIEPO del 20/03/2024, el señor Teniente JEINER ALIRIO HERNANDEZ ARIAS, obrando en calidad de jefe Grupo de Contratos DIEPO, nombró como supervisor del contrato del asunto a la señorita Teniente Anyel Viviana Garzón Villagrán, subdirectora Centro de Instrucción de Policía Wayuu CIWAY, quien posteriormente mediante acta de entrega No. AC-2024-000726-ESANA realizó entrega al señor Intendente Everto Raúl Gómez Antequera por curso de ascenso.

- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión: Mensual**

- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II: 0**

Información del contrato u orden de compra

Contrato No.	**PN DIEPO 80-1-30012-24**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO COMA OCHENTA METROS CUADRADOS (298,80 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DEL CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICÍA WAYUU UBICADO EN LA CARRERA 19 NUMERO 13B-155, BARRIO VILLA FAUSTA, URIBIA-LA GUAJIRA.
Contratista	Juan Carlos González Brito
Representante legal	Juan Carlos González Brito

1044176171
everto.gomez everto.gomez everto.gomez

Valor inicial del contrato u orden de compra	Treinta y seis millones setecientos treinta y cuatro mil cuatrocientos setenta y dos pesos $36.734.472,00) moneda corriente (valor que no incluye servicios públicos)
Valor adiciones del contrato u orden de compra	NO APLICA
Valor total del contrato u orden de compra	Treinta y seis millones setecientos treinta y cuatro mil cuatrocientos setenta y dos pesos $36.734.472,00) moneda corriente (valor que no incluye servicios públicos)
Plazo de ejecución inicial	12 meses contados a partir del acta de inicio
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	15/04/2024
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	15/04/2025
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	NO APLICA
Adiciones	NO APLICA
Modificatorios	NO APLICA
Prorrogas	NO APLICA
Otros	NO APLICA

1. DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN AL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

1.1 Acciones adelantadas:

- Acta No. AE-2024-000700-ESANA, de entrega espacio elementos del Centro de Instrucción de Policía Wayuu, que se encuentran en el comedor para el inicio de la actividad contractual realizada entre la Dirección de Educación Policial y el señor Juan Carlos González Brito mediante contrato PN DIEPO 80-1-30012-24.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual	SI	Para el periodo informado el contratista ha cumplido con el objeto contractual, de acuerdo con las condiciones técnicas y obligaciones estipuladas.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas	SI	Para el periodo informado el contratista ha obrado de buena fe.
Responder en los plazos que la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule	SI	El contratista respondió los requerimientos que la Policía Nacional ha establecido
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al sistema de seguridad social, parafiscales, (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago, de acuerdo a la modificación apéndice No. 2 de la Resolución 00090 del 2018.	SI	El contratista realizó el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social y parafiscal mediante la planilla No. 9466090833 del 07/05/2024.
Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.	SI	Aprobada mediante formato 2BS-FR-0022 del 15/04/2024
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodio o que por cualquier otra circunstancia deba	SI	El contratista hizo entrega del acuerdo de confidencialidad al Grupo de Contratos de DIEPO.

1044176171

conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros		
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, EL ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias	SI	El compromiso de anticorrupción fue diligenciado y entregado al Grupo de Contratos de DIEPO.
Cumplir con todas y cada unas de las exigencias técnicas descritas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TECNICAS" del contrato, según lo estipulado en su objeto	SI	El contratista cumplió con todas las especificaciones técnicas mencionadas en el presente informe, adjuntando los soportes del mismo.
El ARRENDATARIO debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia contractual	SI	el contratista ha cumplido con las especificaciones y requerimientos establecidos en el presente contrato
El ARRENDATARIO deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad especifica que se desarrolle.	SI	Se realizó charla dirigida por el personal de Policía Ambiental de la estación de policía a las trabajadoras de la cocina, socializando el adecuado manejo de los residuos, los daños ambientales que se pueden generar.
Restituir a la POLICIA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado	SI	Se hizo entrega al contratista mediante acta No. AE-2024-000700-ESANA del espacio y elementos a utilizar durante la ejecución del contrato
El ARRENDATARIO se compromete a destinar el inmueble exclusivamente para el servicio de restaurante	SI	El contratista ha cumplido con el uso exclusivo del espacio para el objeto del contrato.
Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de restaurante, en la forma en que se describe en el anexo técnico	SI	el contratista cuenta con 01 administrador, 01 nutricionista, 01 jefe de cocina y 03 auxiliares de cocina para el cumplimiento del contrato.
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social, aportes parafiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral	SI	El contratista aportó la documentación requerida para el cumplimiento, se evidenciaron los contratos del personal y afiliaciones a seguridad social y parafiscales.
El ARRENDATARIO se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos y equipos utilizados en la prestación del servicio	SI	Mediante revistas realizadas por el supervisor del contrato, se verifica la limpieza y desinfección tanto de espacios como de elementos a utilizar en la preparación de alimentos para el personal del centro de instrucción. mediante
El ARRENDATARIO se compromete a que el personal que labore en el restaurante este debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo, debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para el ingreso a las instalaciones	SI	El personal permanece debidamente uniformado e identificado durante el servicio
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos en el artículo 567 de la ley 9 de 1979	SI	El personal de la cocina, durante la ejecución del contrato, evidencia el cumplimiento de todas las normas de higiene establecidas en la presente ley.
Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general	SI	El personal que ingresa al comedor del centro de instrucción da cumplimiento a las medidas de seguridad requeridas por el centro tanto en el ingreso como en la permanencia dentro de las instalaciones. novedad

1044176171

Al inicio del contrato, hacer entrega al supervisor de los exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de restaurante	SI	El contratista entregó copia los exámenes médicos del personal contratado y acta de entrega de elementos de protección personal.
Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del arrendatario	SI	El contratista entregó la planilla de pago de riesgos laborales No. 9466090833 donde se evidencia el personal que trabaja en el comedor.
El ARRENDATARIO se compromete a cancelar el pago de los servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la fórmula relacionada en las especificaciones técnicas mínimas. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de que fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio	SI	El contratista realizó los pagos correspondientes a servicios públicos anexando los soportes al presente informe, así: • Energía: recibo de consignación. • Gas: pago del recibo allegado por la empresa Gas Natural. • Agua: el contratista trajo 04 carrotanques de agua para cubrir el consumo del comedor durante el presente mes, como está establecido en el contrato.
El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato	SI	Durante el periodo informado el contratista no ha subarrendado el local
El ARRENDATARIO está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la POLICIA NACIONAL- DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejorar ni reclamar el arrendador indemnización.	SI	Hasta el momento no se tiene necesidad de reparaciones en el comedor, de igual forma, el contratista no ha sugerido mejoras en el espacio arrendado.
Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.	SI	Esta condición técnica se verificará una vez termine el contrato.
El ARRENDATARIO pagará a la POLICIA NACIONAL – DIRECCION DE EDCUACION POLICIAL NIT 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento establecido en el estudio previo, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 del banco Popular Fondos Especiales DIEPO, código de convenio 6028; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los estados financieros.	SI	El contratista envía recibo de consignación No. 1972068 de fecha 16/05/2024 por valor de $ 3.061.206,00
Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, gas) deberá entregar copia del recibo de pago de ellos mismos al supervisor de contrato. No obstante, el incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario	SI	Se reciben los soportes de pago correspondientes, así: • Arrendamiento: recibo No. 1972068 del 16/05/2024 por valor de $ 3.061.206,00. • Energía: recibo No. 1972140 del 16/05/2024 por valor de $ 794.305,00. • Gas: recibo No. 254732219 del 04/05/2024 por valor de $832.662,00.
No se permitirá la prestación de servicio de restaurante por parte de niños, niñas y adolescentes	SI	La prestación del servicio se ha prestado por parte de personal idóneo y certificado, contratado por el arrendatario.
Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que cusen dependencia: queda explicita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia	SI	El contratista ha dado cumplimiento a la prestación del servicio, sin ofrecer nada relacionado con bebidas embriagantes ni sustancias que generen dependencia.

1044176171

Acatar las sugerencias y recomendaciones que el supervisor del contrato señale, producto de los resultados de encuesta de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora	SI	Mediante comité de alimentos realizado el día 10/05/2024 se establecieron compromisos y recomendaciones por parte de las estudiantes y auxiliares de policía para el mejoramiento del servicio. Se anexa acta no. AE-2024-000706-ESANA.
Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.	SI	Se han tenido en cuenta para el desarrollo del objeto del contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
el arrendatario garantizara la alimentación del personal de estudiantes y auxiliares de policía teniendo en cuenta los grupos de alimentos relacionados y las cantidades mínimas solicitadas, así como la presentación de un menú con variedad de productos a cada ítem.	Si	Teniendo en cuenta la cantidad, gramaje y alimentos presentados en la propuesta del contratista se verifico con representante de estudiantes y supervisor del contrato el cumplimiento de los ítems establecidos.
El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) decreto 3075/97 y resolución 2674 del 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	SI	Mediante verificación por parte del supervisor del contrato, se constata el cumplimiento de la uniformidad e identificación del personal de la cocina, de igual forma, en las hojas de vida del personal se anexa el certificado de manipulación de alimentos requerido para cada una.
La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad de 24 horas para atender las necesidades	SI	Se cuenta con el personal requerido según contrato No. 80-1-30012-24. 1 administrador, 1 nutricionista, 1 jefe de cocina, 3 auxiliares de cocina.
Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	SI	Se realizó reunión con el personal del contratista previo al inicio de la ejecución, donde se dio claridad a la vinculación laboral que tienen y condiciones del servicio, entre otros.
El **ARRENDATARIO** deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el régimen laboral colombiano ley 100 de 1993.	SI	Se anexa soportes de la afiliación y contratación del personal que se encuentra laborando en el comedor.
Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	SI	Todo el personal contratado fue allegada la documentación necesaria previo inicio de la ejecución del contrato.
El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo DIEPO y CIWAY	SI	Se allegaron las hojas de vida del personal contratado para el servicio junto con los exámenes médicos.
El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos.	SI	El personal de la cocina permanece disponible cuando es requerido, de igual forma, por el oficial de servicio se informa cualquier novedad que se pueda presentar
El arrendatario deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: -delantal y sobre delantal de dacrón para las damas de colores claros - pantalón -blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco	Si	Cada funcionaria de la cocina permanece debidamente uniformada e identificada durante la prestación del servicio, lo cual es verificado por el oficial de servicio y supervisor del contrato.

1044176171

- gorro que cubra completamente el cabello para el personal femenino, lo mismo que para e personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa -zapato cerrado con suela antideslizante -además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros.	SI	En las revistas adelantadas al cumplimiento del presente Item, se evidencia que el personal permanece con las especificaciones, así: cabello recogido, uñas cortas, sin esmalte y no se ha encontrado personal laborando con enfermedades respiratorias. Se anexan resultados de exámenes médicos del personal.
El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	SI	El contratista allego las hojas de vida del personal contratado, junto con la planilla de pago de seguridad social, planilla No. 9466090833.
El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	El contratista presento la propuesta de menú al iniciar la ejecución del contrato, el cual fue modificado en comité de alimentos el día 10/05/2024 según recomendaciones de estudiantes y auxiliares de policía.
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	Previo al inicio de la ejecución contractual se aprobaron las pólizas de responsabilidad y calidad presentadas por el contratista, de igual forma, por parte del supervisor y oficial de servicio se verifican los alimentos que ingresan al centro para la preparación
CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS		
Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	SI	Finalizado cada servicio se hace la verificación por parte del supervisor o el oficial de servicio del aseo correspondiente tanto parte interna como externa de la cocina.
El **ARRENDATARIO** deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	SI	De acuerdo al Decreto y resolución en mención, el contratista no está obligado a cumplir con este ítem.
El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario.	Si	Diariamente se hace la verificación de la adecuada disposición de los residuos generados en los recipientes dispuestos por el contratista para tal fin.

1044176171

Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		
El **ARRENDATARIO** deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI	La jefe de cocina diariamente realiza la verificación de la organización y uso de los espacios realizando las adecuaciones necesarias.
El **ARRENDATARIO** deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI	Se realizo verificación al buen funcionamiento de los elementos, accesorios y equipos entregados al contratista para la ejecución del contrato, evidenciando el buen funcionamiento de los mismos y realizando recomendación de su buen uso y en caso de daños informar al supervisor del contrato.
El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES:  Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica.	SI	El contratista cuenta con los puntos ecológicos indicados en el presente contrato, uno en la parte interna de la cocina y otro en la parte externa.
El **ARRENDATARIO** se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando informe al supervisor del mismo.	SI	La administradora del comedor entregó la certificación de la fumigación realizada por la empresa FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A el día 16/05/2024. Anexa al presente informe.
El **ARRENDATARIO** deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	SI	Se solicito a la jefe de cocina informar las fechas en las que se realizaría limpieza y desinfección del espacio, con el fin de verificar su cumplimiento. De igual forma, diariamente, después del servicio se realiza limpieza de equipos y menaje utilizado.
En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos	SI	se da cumplimiento por parte del contratista, informando previamente el ingreso de cualquier elemento que sea necesario cumpliendo con el ítem.

1044176171

MENU Y GRAMAJE: El oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato. **PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACIÓN:** la Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional. **REFRIGERIO:** conforme lo establece la Resolución No. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el oferente al personal de estudiantes y Auxiliares de Policía de forma diaria en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **NOTA 1**: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente). **ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** el valor que se le cancelará al oferente favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 la cual tiene un valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el oferente deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria. **NOTA 2:** la partida de alimentación está determinada por resolución del Gobierno Nacional, motivo por el cual se deberá tener presente que la Resolución No. 0899 del 24/03/2023 rige hasta la expedición de la nueva Resolución con los valores determinados por el Gobierno para el año 2024 que se ajustarán para la partida de alimentación durante la ejecución del contrato.	SI	Con el apoyo de la señora MARLY DE JESUS FREYLE VELASQUEZ, nutricionista dietista, se realizó la verificación y cumplimiento del menú y gramaje adecuado para la actividad diaria que realizan las estudiantes y auxiliares de policía.
COMIDA ESPECIAL: el **ARRENDATARIO** mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional	SI	Se dio cumplimiento a la preparación de la comida especial para todo el personal del centro de instrucción en el presente mes para el día 11/05/2024.
El **ARRENDATARIO** deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Se dio cumplimiento al proceso apoyado con el señor patrullero ABEL ALFARO responsable de seguridad y salud en el trabajo de la unidad, mediante capacitación al personal del comedor.
El **ARRENDATARIO** deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos del sistema de gestión ambiental.	SI	En el presente mes se dio cumplimiento a la instalación de 02 trampas de grasa en la cocina. Las cuales han funcionado sin novedad.

1044176171

MATERIAS PRIMAS -Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). -Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	Se dio cumplimiento al presente ítem bajo verificación periódica del oficial de servicio o supervisor del contrato, junto con la recepción de los alimentos que van ingresando a la cocina.
El **ARRENDATARIO** se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	SI	Se dio cumplimiento al presente ítem. Guardando por un periodo de tres días, muestras en el cuarto frio de los alimentos ofrecidos en el comedor. En dado caso de ser requeridas para verificación.
El **ARRENDATARIO** se comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.	SI	Durante el presente mes no se presentó novedades o demoras en la entrega de la alimentación.
MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.	SI	Se realizó la verificación por parte del supervisor del contrato, en el ingreso de productos a la cocina, comprobando que los mismos fueran de marcas reconocidas en el mercado y que no presentaran deterioro en los empaques.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato.	SI	Durante el presente mes no fue necesario transporte de alimentos fuera de las instalaciones del centro

1044176171

Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envié al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en el **CENTRO DE INSTRUCCIÓN DE POLICIA WAYUU** a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.	SI	Se dio cumplimiento al presente ítem. Guardando por un periodo de tres días, muestras en el cuarto frio de los alimentos ofrecidos en el comedor. En dado caso de ser requeridas para verificación.

1044176171

EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata. **REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.** Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos **ASEO Y LIMPIEZA** COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del arrendatario, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos - divisiones – infraestructura).	SI	Se realizó la verificación por parte del supervisor del contrato, y los utensilios de cocina cumplen con las especificaciones del presente ítem, y el área de cocina y comedor permanecen en perfecto estado de aseo.
DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le	SI	Se da cumplimiento al presente ítem mediante la verificación realizada por el supervisor del contrato, en la cual se evidenció el adecuado manejo y disposición final de los residuos. De igual forma, el uso y limpieza de los puntos ecológicos dispuestos en el comedor.

1044176171

evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
El **ARRENDATARIO** se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI	A esta condición se dará cumplimiento una vez finalice el contrato.
El **ARRENDATARIO** se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	SI	Mediante comité de alimentos realizado el 10/05/2024 se realizaron recomendaciones y sugerencias a la administradora del comedor, siendo acatadas y verificadas por parte del supervisor.
El **ARRENDATARIO** se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	SI	El arrendatario presento soportes del pago de servicios públicos (energía, gas) y dio cumplimiento al ingreso de los carrotanques indicados en la minuta del contrato.
El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial, sin costo alguno para la Institución.	SI	Durante el presente mes, no se realizó mantenimiento preventivo ni correctivo por cuanto el equipamiento estaba en perfecto estado en el momento de la entrega, los mantenimientos preventivos inician en el segundo mes de ejecución del contrato.
Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial.	SI	El contratista ha realizado la consecución de los equipos extras para la realización, organización y producción en materia de lo ordenado en el contrato.
El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.	SI	Previo al inicio de la ejecución del contrato se establecieron los horarios de ingreso de alimentos para el comedor todos los días de 08:00 a 12:00 y de 14:00 a 16:00 horas previo conocimiento del supervisor del contrato.
Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	SI	La administradora del comedor, ha estado atenta al cumplimiento del ítem, y mantenimiento de los extintores dentro del comedor.
El **ARRENDATARIO** se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	SI	Durante el periodo informado, en el comedor solo se ofrece la alimentación indicada en el contrato.
Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados	SI	Se recibe planilla de pago de seguridad social del personal del comedor emitida por la empresa aporte en línea de fecha 07/05/2024 en medio magnético
El Director de Educación Policial y el Director del Centro de Instrucción de Policía Wayuu, dentro de sus funciones puede adelantar y previa autorización actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	SI	Durante el presente mes se realizaron diferentes actividades en el comedor, previamente coordinadas con la administradora del comedor utilizando elementos del mismo tales como: celebración día del niño, eucaristías, charlas y socializaciones a las estudiantes.
Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe	SI	Con apoyo de personal de la alcaldía de Uribia, se realizó capacitación al personal por parte de profesional en salud ocupacional.

1044176171

contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de Uribia.	SI	Durante el periodo informado no se han realizado inspecciones por parte de la secretaria de salud del municipio de Uribia.
GENERACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.	SI	El contratista ha realizado la disposición de los residuos del comedor en presencia del supervisor del contrato, evidenciando que estos son recogidos por la empresa AAA del municipio de Uribia.
Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	SI	La administradora del comedor, presento documentación que certifica el estado de salud del personal de la cocina, mediante exámenes médicos realizados en el presente mes.
Art.14 Educación y Capacitación. 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 la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe	SI	La administradora del comedor, presento certificados en manipulación de alimentos del personal contratado para las diferentes funciones dentro del comedor, de igual forma, se solicitó capacitación por parte de personal de secretaria de salud de manera periódica.

1044176171

conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.		
El **ARRENDATARIO** deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro (4) años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.	SI	El arrendatario presento junto con la propuesta experiencia certificada en contratos de objeto similar al presente contrato por un tiempo de 15 años.
El **ARRENDATARIO** dejará en un lugar visible copia del RUT.	SI	El arrendatario ubico copia del RUT en el comedor donde es visible a todo el personal del centro de instrucción.
Se debe presentar brochure o menús de productos que el **ARRENDATARIO** suministraría incluyendo el valor de desayunos y almuerzos para el personal profesional en lugar visible y con acceso al público.	SI	Se presenta en lugar visible del comedor, para conocimiento de personal interno y externo del centro de instrucción.
El arrendatario se compromete a garantizar la prestación del servicio de manera permanente, atendiendo cualquier situación de índole logístico y de abastecimiento (gas- agua -logística), por lo que no se podrá suspender la prestación del servicio atendiendo las urgencias manifiestas que puedan presentarse.	SI	El personal del comedor ha prestado el servicio de manera permanente, incluso cuando por motivos de falta de energía se requiere modificar los horarios de entrega de la alimentación.
El oferente certificara documento escrito en el que manifesté veracidad de la información y documentación presentada en el proceso. (Dejando en claro que en caso negativo o falsedad se procederá conforme a la normatividad legal vigente).	SI	El contratista presento certificación de cumplimiento del presente ítem previo al inicio de ejecución del contrato.
CONFIDENCIALIDAD Una vez se suscriba el contrato de **ARRENDATARIO** deberá hacer llegar al supervisor el formulario declaración de confidencialidad el cual será suministrado por el supervisor dentro de los (05) días siguientes a la firma.	SI	Se recibió formato 1DT-FR-0016, Declaración De Confidencialidad Y Compromiso Con La Seguridad De La Información Contratistas O Terceros firmado por el contratista.
CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal, documentos que deben ser presentados con la oferta.		

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Jefe de cocina	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima un (02) años.	100%
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Experiencia mínima de (01) año (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	100%
3	Auxiliares de cocina	Experiencia especifica en preparación de alimentos, mínima un (01) año.	100%
1	Administrador	Experiencia especifica en administración de establecimientos mínima de (02) años.	100%

Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto. • Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B • Contrato de trabajo	SI	El arrendatario presento documentación solicitada del personal contratado para los diferentes cargos en la cocina, certificando afiliaciones, idoneidad y experiencia de las mismas. De igual forma, durante la prestación del servicio, el personal de la cocina permanece debidamente uniformado y carnetizado.

1044176171

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia del Departamento de Policía Guajira. **NOTA:** en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al oferente favorecido del mismo". **NOTA 1:** el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el oferente que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio. **NOTA 2:** el oferente se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato. **NOTA 3:** la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.		

1.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA

No aplica

3. AVANCE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA:

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (30) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, restando (335) días calendario para que finalice el plazo de ejecución.

4. TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

CLAUSULA CUARTA. ***FORMA DE PAGO:*** EL ARRENDATARIO se obliga a pagar en mensualidades ANTICIPADAMENTE dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al inicio de cada mes.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$36.734.472,00	-
Valor total de las entregas	$3.061.206,00	8,33%
Valor total facturado	0	0%
Valor facturado pendiente de pago	0	0%
Valor pagado por concepto de arriendo	$3.061.206,00	8,33%
Valor pendiente de entrega	$33.673.266,00	91,67%

1044176171

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
Comprobante de transacción	$3.061.206,00	15/05/2024	----	----	$3.061.206,00	---	1972068
Energía	$ 794.305,00	16/05/2024	$794.305,00	77462758	$ 794.305,00	N/A	1972140
Gas	$832.662,00	04/05/2025	$832.662,00	33351013	$832.662,00	N/A	254732219

c. Información pagos servicios públicos ()

Periodo	Fechas	Fecha de pago	Valor de pago	Intereses
1	Del 19/03/2024 al 19/04/2024	16/05/2024	$ 794.305,00	0,00
2	Del 01/04/2024 al 30/04/2024	04/05/2025	$832.662,00	0,00

4.2 Entrada de Bienes ***(no aplica)***

5. RECOMENDACIONES

6. CONCLUSIONES

El contratista cumplió con lo establecido en las cláusulas contractuales	**SI X**	Certifico con la firma del presente informe, que el contratista cumplió con las cláusulas y especificaciones técnicas del contrato, en la fecha o fechas establecidas, para lo cual relaciono y anexo los documentos soportes (técnicos obligatorios establecidos en las especificaciones técnicas, incluyendo las ambientales, de seguridad y salud en el trabajo y otros)
	NO__	En caso de incumplimiento parcial o total del contrato, se informó mediante comunicación oficial No. GS-2024-_____ del _____, dirigida al ordenador del gasto, las obligaciones incumplidas.

Atentamente,

Firma Everto Gomez

Intendente EVERTO RAUL GOMEZ ANTEQUERA
Jefe grupo de soporte y apoyo CIWAY
Supervisor Contrato No. PN DIEPO 80-1-30012-24.
everto.gomez@correo.policia.gov.co
3002076718

1044176171

CÁMARA DE COMERCIO DE LA GUAJIRA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 11/03/2024 - 10:07:54
Recibo No. S000537316, Valor 7900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN FPCw1QD7z6

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=30 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Domicilio: Riohacha, La Guajira

MATRÍCULA

Matrícula No: 126743
Fecha de matrícula: 25 de noviembre de 2014
Ultimo año renovado: 2023
Fecha de renovación: 31 de mayo de 2023

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CL 14B Nro. 20-99
Municipio : Riohacha, La Guajira
Correo electrónico : fumitodoguajirasas@hotmail.com
Teléfono comercial 1 : 3005102551
Teléfono comercial 2 : 3147187490
Teléfono comercial 3 : No reportó.

CONSTITUCIÓN

Por documento privado No. 1 del 14 de octubre de 2014 de la Asamblea Constitutiva de Riohacha, inscrito en esta Cámara de Comercio el 25 de noviembre de 2014, con el No. 21575 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 1 del 06 de mayo de 2022 de la Asamblea General de Riohacha, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de mayo de 2022, con el No. 34571 del Libro IX, se decretó REFORMA - OBJETO SOCIAL

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

La persona jurídica no ha inscrito el acto administrativo que lo habilita para prestar el servicio público de transporte automotor en la modalidad de carga.

OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL: LA SOCIEDAD TENDRÁ COMO OBJETO PRINCIPAL LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALTA CALIDAD Y CONFIABILIDAD EN EL CAMPO DE CONTROL INTEGRAL Y ELIMINACIÓN DE TODO TIPO DE VECTORES, PLAGAS Y ROEDORES EN ZONAS RESIDENCIALES, COMERCIALES, INSTITUCIONALES E INDUSTRIALES. ASÍ MISMO PODRÁ PRESTAR SERVICIOS DE FUMIGACIÓN INTRADOMICILIARIA Y ESPACIAL, DESRATIZACIÓN, DESINFECCIÓN, ABATIZACIÓN, INMUNIZACIÓN, IMPERMEABILIZACIÓN, LIMPIEZA PROFESIONAL DE SUPERFICIE, LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA, MANEJO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE POR CARRETERA DE SUSTANCIAS QUÍMICAS PELIGROSAS Y RESIDUOS PELIGROSOS, TRATAMIENTO FITOSANITARIO, FISICOQUÍMICO Y BIOLÓGICO. ADEMÁS PODRÁ PRESTAR ASESORÍAS, CONSULTORÍA, INTERVENTORÍA Y CAPACITACIONES EN EL CAMPO DEL CONTROL INTEGRAL DE VECTORES Y PLAGAS, SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ZOONOSIS. EN DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL, LA SOCIEDAD PODRÁ REALIZAR LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1. FUMIGACIÓN EN LÍQUIDO, POLVO O GEL INTRADOMICILIARIA O ESPACIAL. 2. CONTROL DE INSECTOS VOLADORES Y RASTREROS, RATAS, MAMÍFEROS Y AVES. 3. MANEJO, RASTRO Y REUBICACIÓN DE ESPECIES. 4. MONITORIZACIÓN DE PLAGAS E INSECTOS. 5. PRESTAR SERVICIOS DE CAPACITACIONES EN DIFERENTES TEMÁTICAS RELACIONADAS CON ESTE OBJETO. 6. PRESTAR SERVICIOS EN SALUD OCUPACIONAL, SALUD AMBIENTAL Y DE ASISTENCIA SOCIAL. 7. PROVEEDURÍA DE EQUIPOS Y PRODUCTOS DE FUMIGACIÓN, TRAMPAS PARA PLAGAS E INSECTOS, ARTÍCULOS DE

LIMPIEZA EN GENERAL, INSECTICIDAS RODENTICIDAS, INSUMOS AGROPECUARIOS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, MEDICAMENTOS, IMPLEMENTOS MÉDICO-QUIRÚRGICOS, JUEGOS Y ARTÍCULOS PARA RECREO O DEPORTES, PRENDAS Y COMPLEMENTOS DE VESTIR, PAPELERÍA, MUEBLES Y EQUIPAMIENTO DE OFICINA. 8. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN ESPECIALIZADA DE MAQUINARIA Y EQUIPOS. 9. PRESTAR SERVICIOS DE ALQUILER DE VEHÍCULOS, TRANSPORTE DE PERSONAL Y CARGA DE SUSTANCIAS QUÍMICAS PELIGROSAS Y RESIDUOS PELIGROSOS, CON VEHÍCULOS DE LA PROPIEDAD DE LA SOCIEDAD Y/O SUBCONTRATADOS EN ZONAS URBANAS, RURAL, INTERMUNICIPAL, INTERDEPARTAMENTAL E INTERNACIONAL. 10. SUMINISTRO DE COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES. 11. SUMINISTRO DE PERSONAL PARA SERVICIOS TÉCNICOS, PROFESIONALES Y GENERALES EN TODAS LAS ÁREAS Y ACTIVIDADES QUE INVOLUCRE ESTE OBJETO. ADEMÁS EN CUMPLIMIENTO DE SU OBJETO, LA SOCIEDAD PODRÁ DESARROLLAR PROYECTOS INMOBILIARIOS, ADQUIRIR, ENAJENAR Y EXPLOTAR TODA CLASE DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES, QUE TENGAN COMO PROPÓSITO ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS O CONEXAS A LAS DEL OBJETO DE LA SOCIEDAD, TOMARLOS O DARLOS EN ARRENDAMIENTO, PIGNORARLOS E HIPOTECARIOS, SEGÚN EL CASO, OFRECER LOS MISMOS COMO GARANTÍA DE SUS OBLIGACIONES, GIRAR, ACEPTAR, OTORGAR, GARANTIZAR, CREAR Y ENDOSAR TODA CLASE DE TÍTULOS VALORES; RECIBIR DINERO EN MUTUO, CON O SIN INTERÉS, CONTRATAR EMPRÉSTITOS BANCARIOS CON O SIN GARANTÍA, ADQUIRIR O NEGOCIAR ACCIONES, CUOTAS DE CAPITAL O PARTES DE INTERÉS EN OTRAS SOCIEDADES, DENTRO O FUERA DEL PAÍS. ASÍ MISMO, REQUERIRÁ DETERMINACIÓN UNÁNIME DEL 100% DE LAS ACCIONES SUSCRITAS, LA DETERMINACIÓN RELATIVA A LA CESIÓN GLOBAL DE ACTIVOS EN LOS TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 32 DE LA LEY 1258 DE 2008.1). TRANSPORTE DE PASAJEROS, 2). TRANSPORTE DE CARGA POR CARRETERA. 3). ACTIVIDADES DE PAISAJISMO Y SERVICIOS DE MANTENIMIENTO DE CONEXO 4). ACTIVIDADES INMOBILIARIAS REALIZADAS CON BIENES PROPIOS O ARRENDADOS 5). RECOLECCIÓN DE DESECHOS NO PELIGROSOS.

REPRESENTACIÓN LEGAL

Representacion legal: La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no, quien no tendrá suplentes, designado para un término de dos (2) año por la asamblea general de accionistas.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Facultades del reprersentante legal: La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendrá restricciones de contratación por razón de la naturaleza ni de la cuantia de los actos que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad. El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstancias en nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal. Le está prohibido al representante legal y a los demás administradores de la sociedad, por si o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad jurídica préstamos por parte de la sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

Por documento privado No. 1 del 14 de octubre de 2014 de la Asamblea Constitutiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 25 de noviembre de 2014 con el No. 21575 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	JOSE GREGORIO PIMIENTA	C.C. No. 84.083.016

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE LA GUAJIRA, los sábados **NO** son días hábiles.

CÁMARA DE COMERCIO DE LA GUAJIRA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 11/03/2024 - 10:07:54
Recibo No. S000537316, Valor 7900

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN FPCw1QD7z6

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=30 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: N8129
Actividad secundaria Código CIIU: E3900
Otras actividades Código CIIU: H4923 E3822

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE LA GUAJIRA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
JOEL MANJARREZ CUESTA

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Hoja Principal

MUISCA

001

2. Concepto: 02 Actualización

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14310757684

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 8406363 4 – 5 | 8. DV | 12. Dirección seccional: Impuestos y Aduanas de Riohacha (25) | 14. Buzón electrónico

IDENTIFICACION

24. Tipo de contribuyente:	25. Tipo de documento:	26. Número de Identificación:	27. Fecha expedición:
Persona natural o sucesión ilíquida (2)	Cédula de ciudadanía (13)	84063634	1995 12 02

Lugar de expedición	28. País:	29. Departamento:	30. Ciudad/Municipio:
COLOMBIA	169	La Guajira (44)	Uribia (847)

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
GONZALEZ	BRITO	JUAN	CARLOS

35. Razón social:

36. Nombre comercial: RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBIA

37. Sigla:

UBICACION

38. País:	39. Departamento:	40. Ciudad/Municipio:
COLOMBIA (169)	La Guajira (44)	Uribia (847)

41. Dirección principal: CR 10 14 19 BRR VENEZUELA

42. Correo electrónico:	43. Apartado aéreo	44. Teléfono 1:	45. Teléfono 2:
jkgonzalezbrito@gmail.com	0	3202162626	

CLASIFICACION

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código: 5611	47. Fecha inicio actividad: 2013 02 01	48. Código: 5630	49. Fecha inicio actividad: 2013 02 01	50. Código: 1	2	51. Código	52. Número establecimientos: 1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	5	3	4															

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario
34- Régimen simplificado impuesto nacional consumo /

Usuarios aduaneros

54. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Exportadores

55. Forma	56. Tipo

Servicio	1	2	3
57. Modo			
58. CPC			

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos: SI [X] NO [ ] | 60. No. de Folios: 1 | 61. Fecha: 2014 08 29

La información contenida en el formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponde exactamente a la realidad, por lo anterior, cualquier falsedad o inexactitud en que incurra podrá ser sancionada.
Artículo 18 Decreto 2460 de Noviembre de 2013
Firma del solicitante:

Juan C. Gonzalez

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre: GOMEZ LOPEZ ROBERTO CARLOS
985. Cargo: Facilitador III

Fecha generación documento PDF: 29-08-2014 11:08:14AM

DOCUMENTO SIN COSTO

Powered by CamScanner

JG Servicios de Restaurantes

Nit: 84063634-0
Movil: 3202162626
Correo: jkgonzalezbrito@gmail.com
Oficinas: Carrera 9C N° 17-15
Barrio Polideportivo

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, identificado con cédula de ciudadanía No. 84.063.634 de Uribia, La Guajira, actuando como representante legal de la entidad JG SERVICIOS DE RESTAURANTES identificada con el Nit 84.063.634 domiciliado en Uribia, La Guajira, quien en adelante se denominara EMPLEADOR; y **MIRIAM ELIZABETH IGUARAN FERNANDEZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.607.558 de Valledupar, Cesar, residente en el municipio de Uribia, La guajira, quien en adelante se denominará EMPLEADO, acuerdan celebrar el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO, por un periodo de 12 MESES que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO**: El EMPLEADOR contrata los servicios personales del EMPLEADO,quien se desempeñara en el Cargo de ADMINISTRADORA y cumplirá las siguientes funciones. Verificar el estado delos alimentos y existencias. Vigilar con que se mantenga el área de trabajo limpio y ordenado según reglas higiénicas *y las demás actividades que se deriven de estas labores.* PARÁGRAFO. - El EMPLEADO acepta los cambios de labores decididos por el EMPLEADOR siempre que sus condiciones laborales se mantengan. **SEGUNDA. - INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO**: El EMPLEADO iniciará labores a partir del *01 de enero de 2024*, con una jornada laboral de 48 horas semanales, además de que las horas se podrán distribuir de la forma permitida por el artículo 164 del Código Sustantivo del Trabajo. **TERCERA. - LUGAR DE TRABAJO**: El lugar de trabajo será en las instalaciones del Restaurante con dirección en Villa Fausta, Uribia, y puede ser modificado por acuerdo entre las partes,siempre que las condiciones laborales del empleado no sufran desmejora o se disminuya su remuneración o le cause perjuicio. **CUARTA. - SALARIO**: El EMPLEADO devengará unsalario mensual de UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS ($1.300.000), pagaderos en formamensual, que incluye la remuneración de los descansos dominicales y festivos. **QUINTA. - OBLIGACIONES**: El EMPLEADO deberá cumplir con las siguientes obligaciones: a) Colocar al servicio del EMPLEADOR su capacidad normal de trabajo, de manera exclusiva en el desempeño de las funciones encomendadas y en las labores conexas, según ordenese instrucciones del empleador o sus representantes. b) Cumplir con la jornada de trabajo dentro de los turnos y horario señalado por el EMPLEADOR. d) Las demás consagradas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

Powered by CamScanner

SEXTA. - TRABAJO EXTRA, EN DOMINICALES Y FESTIVOS: El trabajo suplementario o en horas extras, así como el trabajo en domingo o festivo en los que deba concederse descanso, será remunerado conforme a la Ley, al igual que los respectivos recargos nocturnos. Es de advertir que dichotrabajo debe ser autorizado por el empleador o sus representantes, para efectos de su reconocimiento. **SÉPTIMA. - JUSTAS CAUSAS PARA DESPEDIR**: Son justas causas paradar por terminado unilateralmente el presente contrato, por cualquiera de las partes, las expresadas en los artículos 62 y 63 del Código sustantivo del Trabajo. **OCTAVA.- PERIODO DE PRUEBA**: Acuerdan las partes fijar como periodo de prueba los primeros dos meses; a partir de la vigencia de este contrato véase los art.76 a 80 del Código Sustantivo del Trabajo. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prorroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **NOVENA. - AVISO DE TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO** Cualquiera de las partes puede dar por terminado el contrato avisando a la otra con una anticipación mayor a treinta (30) días de la fecha de vencimiento del periodo contratado. En caso de no producirse tal aviso, o de hacerlo en un término inferior al establecido, la parte que termina el contrato deberá a la otra, a título de indemnización, el equivalente a treinta (30) días de salario o proporcional al tiempo que falte. **DECIMA. - PRORROGA**: Si el aviso de terminación unilateral del contrato no se da o se da con una anticipación menor a treinta (30) días el contrato se prorroga por un periodo igual a la inicial, siempre que subsistan las causas quelo originaron y la materia del trabajo. **DECIMA PRIMERA. -** El presente contrato reemplazay deja sin efecto cualquier otro contrato verbal o escrito, que se hubiera celebrado entre laspartes con anterioridad. **DECIMA SEGUNDA. -** Cualquier modificación al presente contrato debe efectuarse por escrito y anexarse a este documento.

Para constancia se firma por las partes, en el municipio de Uribia, (La Guajira) a los 01 días del mes de enero de 2024.

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	**MIRIAM IGUARAN FERNANDEZ**
C.C 84.063.634	**C.C 36.466.614**
El Empleador	**El Trabajador**

Powered by CamScanner

JG Servicio de Restaurantes

Nit: 84063634-0
Movil: 3202162626
Correo: jkgonzalezbrito@gmail.com
Oficinas: Carrera 9C N° 17-15
Barrio Polideportivo

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, identificado con cédula de ciudadanía No. 84.063.634 de Uribia, La Guajira, actuando como representante legal de la entidad JG SERVICIOS DE RESTAURANTES identificada con el Nit 84.063.634 domiciliado en Uribia, La Guajira, quien en adelante se denominara EMPLEADOR; y **AURORA URIANA PUSHAINA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.841.630 de Manaure, La Guajira, residente en el municipio de Uribia, La guajira, quien en adelante se denominará EMPLEADO, acuerdan celebrar el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO, por un periodo de 12 MESES que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO**: El EMPLEADOR contrata los servicios personales del EMPLEADO, quien se desempeñara en el Cargo COCINERA y cumplirá las siguientes funciones: Preparar y cocinar los platos que se encuentren en la carta o los que dispongan. Verificar el estado de los alimentos y existencias. Mantener su área de trabajo limpio y ordenado según reglas higiénicas *y las demás actividades que se deriven de estas labores.*PARÁGRAFO. - El EMPLEADO acepta los cambios de labores decididos por el EMPLEADOR siempre que sus condiciones laborales se mantengan. **SEGUNDA. - INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO**: El EMPLEADO iniciará labores a partir del *01 deenero de 2024*, con una jornada laboral de 48 horas semanales, además de que las horasse podrán distribuir de la forma permitida por el artículo 164 del Código Sustantivo del Trabajo. **TERCERA. - LUGAR DE TRABAJO**: El lugar de trabajo será en las instalacionesdel Restaurante con dirección en Villa Fausta, Uribia, y puede ser modificado por acuerdo entre las partes,siempre que las condiciones laborales del empleado no sufran desmejora o se disminuya su remuneración o le cause perjuicio. **CUARTA. - SALARIO**: El EMPLEADO devengará unsalario mensual de UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS ($1.300.000), pagaderos en formamensual, que incluye la remuneración de los descansos dominicales y festivos. **QUINTA. - OBLIGACIONES**: El EMPLEADO deberá cumplir con las siguientes obligaciones: a) Colocar al servicio del EMPLEADOR su capacidad normal de trabajo, de manera exclusiva en el desempeño de las funciones encomendadas y en las labores conexas, según ordenes e instrucciones del empleador o sus representantes. b) Cumplir con la jornada de trabajo dentro de los turnos y horario señalado por el EMPLEADOR. d) Las demás consagradas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

Powered by CamScanner

SEXTA. - TRABAJO EXTRA, EN DOMINICALES Y FESTIVOS: El trabajo suplementario o en horas extras, así como el trabajo en domingo o festivo en los que deba concederse descanso, será remunerado conforme a la Ley, al igual que los respectivos recargos nocturnos. Es de advertir que dichotrabajo debe ser autorizado por el empleador o sus representantes, para efectos de su reconocimiento. **SÉPTIMA. - JUSTAS CAUSAS PARA DESPEDIR**: Son justas causas paradar por terminado unilateralmente el presente contrato, por cualquiera de las partes, las expresadas en los artículos 62 y 63 del Código sustantivo del Trabajo. **OCTAVA.- PERIODO DE PRUEBA**: Acuerdan las partes fijar como periodo de prueba los primeros dos meses; a partir de la vigencia de este contrato véase los art.76 a 80 del Código Sustantivo del Trabajo. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prorroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **NOVENA. - AVISO DE TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO** Cualquiera de las partes puede dar por terminado el contrato avisando a la otra con una anticipación mayor a treinta (30) días de la fecha de vencimiento del periodo contratado. En caso de no producirse tal aviso, o de hacerlo en un término inferior al establecido, la parte que termina el contrato deberá a la otra, a título de indemnización, el equivalente a treinta (30) días de salario o proporcional al tiempo que falte. **DECIMA. - PRORROGA**: Si el aviso de terminación unilateral del contrato no se da o se da con una anticipación menor a treinta (30) días el contrato se prorroga por un periodo igual a la inicial, siempre que subsistan las causas quelo originaron y la materia del trabajo. **DECIMA PRIMERA. -** El presente contrato reemplazay deja sin efecto cualquier otro contrato verbal o escrito, que se hubiera celebrado entre laspartes con anterioridad. **DECIMA SEGUNDA. -** Cualquier modificación al presente contratodebe efectuarse por escrito y anexarse a este documento.

Para constancia se firma por las partes, en el municipio de Uribia, (La Guajira) a los 01 días del mes de enero de 2024.

Juan C. Gonzalez B. Aurora Uriana

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	**AURORA URIANA PUSHAINA**
C.C 84.063.634	**C.C 40.841.630**
El Empleador	**El Trabajador**

Powered by CamScanner

JG Servicio de Restaurantes

Nit: 84063634-0
Movil: 3202162626
Correo: jkgonzalezbrito@gmail.com
Oficinas: Carrera 9C N° 17-15
Barrio Polideportivo

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, identificado con cédula de ciudadanía No. 84.063.634 de Uribia, La Guajira, actuando como representante legal de la entidad JG SERVICIOS DE RESTAURANTES identificada con el Nit 84.063.634 domiciliado en Uribia, La Guajira, quien en adelante se denominara EMPLEADOR; y **CILA FUENTES MELENDEZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 50.969.741 de San Bernardo del Viento, Córdoba, residente en el municipio de Uribia, La guajira, quien en adelante se denominará EMPLEADO, acuerdan celebrar el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO, por un periodo de 12 MESES que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO**: El EMPLEADOR contrata los servicios personales del EMPLEADO,quien se desempeñara en el Cargo de AUXILIAR DE COCINA y cumplirá las siguientes funciones:Preparar y cocinar los platos que se encuentren en la carta o los que dispongan. Verificar el estado de los alimentos y existencias. Mantener su área de trabajo limpio y ordenado según reglas higiénicas *y las demás actividades que se deriven de estas labores.*PARÁGRAFO. - El EMPLEADO acepta los cambios de labores decididos por el EMPLEADOR siempre que sus condiciones laborales se mantengan. **SEGUNDA. - INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO**: El EMPLEADO iniciará labores a partir del *01 deenero de 2024*, con una jornada laboral de 48 horas semanales, además de que las horasse podrán distribuir de la forma permitida por el artículo 164 del Código Sustantivo del Trabajo. **TERCERA. - LUGAR DE TRABAJO**: El lugar de trabajo será en las instalacionesdel Restaurante con dirección en Villa Fausta, Uribia, y puede ser modificado por acuerdo entre las partes,siempre que las condiciones laborales del empleado no sufran desmejora o se disminuya su remuneración o le cause perjuicio. **CUARTA. - SALARIO**: El EMPLEADO devengará unsalario mensual de UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS ($1.300.000), pagaderos en forma mensual, que incluye la remuneración de los descansos dominicales y festivos. **QUINTA. - OBLIGACIONES**: El EMPLEADO deberá cumplir con las siguientes obligaciones: a) Colocar al servicio del EMPLEADOR su capacidad normal de trabajo, de manera exclusiva en el desempeño de las funciones encomendadas y en las labores conexas, según ordenes e instrucciones del empleador o sus representantes. b) Cumplir con la jornada de trabajo dentro de los turnos y horario señalado por el EMPLEADOR. d) Las demás consagradas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

Powered by CamScanner

SEXTA. - TRABAJO EXTRA, EN DOMINICALES Y FESTIVOS: El trabajo suplementario o en horas extras, así como el trabajo en domingo o festivo en los que deba concederse descanso, será remunerado conforme a la Ley, al igual que los respectivos recargos nocturnos. Es de advertir que dichotrabajo debe ser autorizado por el empleador o sus representantes, para efectos de su reconocimiento. **SÉPTIMA. - JUSTAS CAUSAS PARA DESPEDIR**: Son justas causas paradar por terminado unilateralmente el presente contrato, por cualquiera de las partes, las expresadas en los artículos 62 y 63 del Código sustantivo del Trabajo. **OCTAVA.- PERIODO DE PRUEBA**: Acuerdan las partes fijar como periodo de prueba los primeros dos meses; a partir de la vigencia de este contrato véase los art.76 a 80 del Código Sustantivo del Trabajo. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prorroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **NOVENA. - AVISO DE TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO** Cualquiera de las partes puede dar por terminado el contrato avisando a la otra con una anticipación mayor a treinta (30) días de la fecha de vencimiento del periodo contratado. En caso de no producirse tal aviso, o de hacerlo en un término inferior al establecido, la parte que termina el contrato deberá a la otra, a título de indemnización, el equivalente a treinta (30) días de salario o proporcional al tiempo que falte. **DECIMA. - PRORROGA**: Si el aviso de terminación unilateral del contrato no se da o se da con una anticipación menor a treinta (30) días el contrato se prorroga por un periodo igual a la inicial, siempre que subsistan las causas quelo originaron y la materia del trabajo. **DECIMA PRIMERA.** - El presente contrato reemplazay deja sin efecto cualquier otro contrato verbal o escrito, que se hubiera celebrado entre laspartes con anterioridad. **DECIMA SEGUNDA. -** Cualquier modificación al presente contrato debe efectuarse por escrito y anexarse a este documento.

Para constancia se firma por las partes, en el municipio de Uribia, (La Guajira) a los 01 días del mes de enero de 2024.

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	**CILA FUENTES MELENDEZ**
C.C 84.063.634	**C.C 50.969.741**
El Empleador	**El Trabajador**

Powered by CamScanner

JG Servicio de Restaurantes

Nit: 84063634-0
Movil: 3202162626
Correo: jkgonzalezbrito@gmail.com
Oficinas: Carrera 9C N° 17-15
Barrio Polideportivo

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, identificado con cédula de ciudadanía No. 84.063.634 de Uribia, La Guajira, actuando como representante legal de la entidad JG SERVICIOS DE RESTAURANTES identificada con el Nit 84.063.634 domiciliado en Uribia, La Guajira, quien en adelante se denominara EMPLEADOR; y **ESTELA JUSAYU JUSAYU**, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.821.677 de Uribia, La Guajira, residente en el municipio de Uribia, La guajira, quien en adelante se denominará EMPLEADO, acuerdan celebrar el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO, por un periodo de 12 MESES que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO**: El EMPLEADOR contrata los servicios personales del EMPLEADO,quien se desempeñara en el Cargo de AUXILIAR DE COCINA y cumplirá las siguientes funciones:Preparar y cocinar los platos que se encuentren en la carta o los que dispongan. Verificar el estado de los alimentos y existencias. Mantener su área de trabajo limpio y ordenado según reglas higiénicas *y las demás actividades que se deriven de estas labores.*PARÁGRAFO. - El EMPLEADO acepta los cambios de labores decididos por el EMPLEADOR siempre que sus condiciones laborales se mantengan. **SEGUNDA. - INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO**: El EMPLEADO iniciará labores a partir del *01 deenero de 2024*, con una jornada laboral de 48 horas semanales, además de que las horasse podrán distribuir de la forma permitida por el artículo 164 del Código Sustantivo del Trabajo. **TERCERA. - LUGAR DE TRABAJO**: El lugar de trabajo será en las instalacionesdel Restaurante con dirección en Villa Fausta, Uribia, y puede ser modificado por acuerdo entre las partes,siempre que las condiciones laborales del empleado no sufran desmejora o se disminuya su remuneración o le cause perjuicio. **CUARTA. - SALARIO**: El EMPLEADO devengará unsalario mensual de UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS ($1.300.000) , pagaderos en formamensual, que incluye la remuneración de los descansos dominicales y festivos. **QUINTA. - OBLIGACIONES**: El EMPLEADO deberá cumplir con las siguientes obligaciones: a) Colocar al servicio del EMPLEADOR su capacidad normal de trabajo, de manera exclusiva en el desempeño de las funciones encomendadas y en las labores conexas, según ordenes e instrucciones del empleador o sus representantes. b) Cumplir con la jornada de trabajo dentro de los turnos y horario señalado por el EMPLEADOR. d) Las demás consagradas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

Powered by CamScanner

SEXTA. - TRABAJO EXTRA, EN DOMINICALES Y FESTIVOS: El trabajo suplementario o en horas extras, así como el trabajo en domingo o festivo en los que deba concederse descanso, será remunerado conforme a la Ley, al igual que los respectivos recargos nocturnos. Es de advertir que dichotrabajo debe ser autorizado por el empleador o sus representantes, para efectos de su reconocimiento. **SÉPTIMA. - JUSTAS CAUSAS PARA DESPEDIR**: Son justas causas paradar por terminado unilateralmente el presente contrato, por cualquiera de las partes, las expresadas en los artículos 62 y 63 del Código sustantivo del Trabajo. **OCTAVA.- PERIODO DE PRUEBA**: Acuerdan las partes fijar como periodo de prueba los primeros dos meses; a partir de la vigencia de este contrato véase los art.76 a 80 del Código Sustantivo del Trabajo. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prorroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **NOVENA. - AVISO DE TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO** Cualquiera de las partes puede dar por terminado el contrato avisando a la otra con una anticipación mayor a treinta (30) días de la fecha de vencimiento del periodo contratado. En caso de no producirse tal aviso, o de hacerlo en un término inferior al establecido, la parte que termina el contrato deberá a la otra, a título de indemnización, el equivalente a treinta (30) días de salario o proporcional al tiempo que falte. **DECIMA. - PRORROGA**: Si el aviso de terminación unilateral del contrato no se da o se da con una anticipación menor a treinta (30) días el contrato se prorroga por un periodo igual a la inicial, siempre que subsistan las causas quelo originaron y la materia del trabajo. **DECIMA PRIMERA.** - El presente contrato reemplazay deja sin efecto cualquier otro contrato verbal o escrito, que se hubiera celebrado entre laspartes con anterioridad. **DECIMA SEGUNDA. -** Cualquier modificación al presente contrato debe efectuarse por escrito y anexarse a este documento.

Para constancia se firma por las partes, en el municipio de Uribia, (La Guajira) a los 01 días del mes de enero de 2024.

Juan C. Gonzalez B. Estela Jusayú

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	**ESTELA JUSAYU JUSAYU**
C.C 84.063.634	**C.C 40.821.677**
El Empleador	**El Trabajador**

Powered by CamScanner

JG Servicio de Restaurantes

Nit: 84063634-0
Movil: 3202162626
Correo: jkgonzalezbrito@gmail.com
Oficinas: Carrera 9C N° 17-15
Barrio Polideportivo

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, identificado con cédula de ciudadanía No. 84.063.634 de Uribia, La Guajira, actuando como representante legal de la entidad JG SERVICIOS DE RESTAURANTES identificada con el Nit 84.063.634 domiciliado en Uribia, La Guajira, quien en adelante se denominara EMPLEADOR; y **MARIA MARGARITA MONTALVO LOPEZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 40.607.558 de Valledupar, Cesar, residente en el municipio de Uribia, La guajira, quien en adelante se denominará EMPLEADO, acuerdan celebrar el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO, por un periodo de 12 MESES que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO**: El EMPLEADOR contrata los servicios personales del EMPLEADO,quien se desempeñara en el Cargo de JEFE DE COCINA y cumplirá las siguientes funciones:Preparar y cocinar los platos que se encuentren en la carta o los que dispongan. Verificar el estado de los alimentos y existencias. Mantener su área de trabajo limpio y ordenado según reglas higiénicas *y las demás actividades que se deriven de estas labores.*PARÁGRAFO. - El EMPLEADO acepta los cambios de labores decididos por el EMPLEADOR siempre que sus condiciones laborales se mantengan. **SEGUNDA. - INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO**: El EMPLEADO iniciará labores a partir del *01 deenero de 2024*, con una jornada laboral de 48 horas semanales, además de que las horasse podrán distribuir de la forma permitida por el artículo 164 del Código Sustantivo del Trabajo. **TERCERA. - LUGAR DE TRABAJO**: El lugar de trabajo será en las instalacionesdel Restaurante con dirección en Villa Fausta, Uribia, y puede ser modificado por acuerdo entre las partes,siempre que las condiciones laborales del empleado no sufran desmejora o se disminuya su remuneración o le cause perjuicio. **CUARTA. - SALARIO**: El EMPLEADO devengará un salario mensual de UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS ($1.300.000), pagaderos en formamensual, que incluye la remuneración de los descansos dominicales y festivos. **QUINTA. - OBLIGACIONES**: El EMPLEADO deberá cumplir con las siguientes obligaciones: a) Colocar al servicio del EMPLEADOR su capacidad normal de trabajo, de manera exclusiva en el desempeño de las funciones encomendadas y en las labores conexas, según ordenes e instrucciones del empleador o sus representantes. b) Cumplir con la jornada de trabajo dentro de los turnos y horario señalado por el EMPLEADOR. d) Las demás consagradas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

Powered by CamScanner

SEXTA. - TRABAJO EXTRA, EN DOMINICALES Y FESTIVOS: El trabajo suplementario o en horas extras, así como el trabajo en domingo o festivo en los que deba concederse descanso, será remunerado conforme a la Ley, al igual que los respectivos recargos nocturnos. Es de advertir que dichotrabajo debe ser autorizado por el empleador o sus representantes, para efectos de su reconocimiento. **SÉPTIMA. - JUSTAS CAUSAS PARA DESPEDIR**: Son justas causas paradar por terminado unilateralmente el presente contrato, por cualquiera de las partes, las expresadas en los artículos 62 y 63 del Código sustantivo del Trabajo. **OCTAVA.- PERIODO DE PRUEBA**: Acuerdan las partes fijar como periodo de prueba los primeros dos meses; a partir de la vigencia de este contrato véase los art.76 a 80 del Código Sustantivo del Trabajo. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prorroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **NOVENA. - AVISO DE TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO** Cualquiera de las partes puede dar por terminado el contrato avisando a la otra con una anticipación mayor a treinta (30) días de la fecha de vencimiento del periodo contratado. En caso de no producirse tal aviso, o de hacerlo en un término inferior al establecido, la parte que termina el contrato deberá a la otra, a título de indemnización, el equivalente a treinta (30) días de salario o proporcional al tiempo que falte. **DECIMA. - PRORROGA**: Si el aviso de terminación unilateral del contrato no se da o se da con una anticipación menor a treinta (30) días el contrato se prorroga por un periodo igual a la inicial, siempre que subsistan las causas quelo originaron y la materia del trabajo. **DECIMA PRIMERA.** - El presente contrato reemplazay deja sin efecto cualquier otro contrato verbal o escrito, que se hubiera celebrado entre laspartes con anterioridad. **DECIMA SEGUNDA. -** Cualquier modificación al presente contratodebe efectuarse por escrito y anexarse a este documento.

Para constancia se firma por las partes, en el municipio de Uribia, (La Guajira) a los 01 días del mes de enero de 2024.

Juan R. Gonzalez B. Maria Margarita Montalvo

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	**MARIA MARGARITA LOPEZ MONTALVO**
C.C 84.063.634	**C.C 40.607.558**
El Empleador	**El Trabajador**

Powered by CamScanner

Nit. 8406.36.34-0
Movil. 3152142426
Correo. jgonzalezbrito@gmail.com
Oficinas. Carrera 9C N° 17 15
Barrio Polideportivo

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, identificado con cédula de ciudadanía No. 84.063.634 de Uribia, La Guajira, actuando como representante legal de la entidad JG SERVICIOS DE RESTAURANTES identificada con el Nit 84.063.634 domiciliado en Uribia, La Guajira, quien en adelante se denominara EMPLEADOR; **GLENISEDITH JIMENEZ LOPEZ**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.039.088.836 de Necoclí, Antioquia, residente en el municipio de Uribia, La guajira, quien en adelante se denominará EMPLEADO, acuerdan celebrar el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO, por un periodo de 12 MESES que se regirá por las siguientes cláusulas. **PRIMERA.- OBJETO**: El EMPLEADOR contrata los servicios personales del EMPLEADO,quien se desempeñara en el Cargo de AUXILIAR DE COCINA y cumplirá las siguientes funciones:Preparar y cocinar los platos que se encuentren en la carta o los que dispongan. Verificar el estado de los alimentos y existencias. Mantener su área de trabajo limpio y ordenado según reglas higiénicas *y las demás actividades que se deriven de estas labores*.PARÁGRAFO. - El EMPLEADO acepta los cambios de labores decididos por el EMPLEADOR siempre que sus condiciones laborales se mantengan. **SEGUNDA. - INICIACIÓN Y JORNADA DE TRABAJO**: El EMPLEADO iniciará labores a partir del *15 de abril de 2024*, con una jornada laboral de 48 horas semanales, además de que las horasse podrán distribuir de la forma permitida por el articulo 164 del Código Sustantivo del Trabajo. **TERCERA. - LUGAR DE TRABAJO**: El lugar de trabajo será en las instalacionesdel Restaurante con dirección en Villa Fausta, Uribia, y puede ser modificado por acuerdo entre las partes,siempre que las condiciones laborales del empleado no sufran desmejora o se disminuya su remuneración o le cause perjuicio. **CUARTA. - SALARIO**: El EMPLEADO devengará un salario mensual de UN MILLON TRESCIENTOS MIL PESOS ($1.300.000), pagaderos en formamensual, que incluye la remuneración de los descansos dominicales y festivos. **QUINTA. - OBLIGACIONES**: El EMPLEADO deberá cumplir con las siguientes obligaciones: a) Colocar al servicio del EMPLEADOR su capacidad normal de trabajo, de manera exclusiva en el desempeño de las funciones encomendadas y en las labores conexas, según ordenes e instrucciones del empleador o sus representantes. b) Cumplir con la jornada de trabajo dentro de los turnos y horario señalado por el EMPLEADOR. d) Las demás consagradas en el articulo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

Powered by CamScanner

JG Servicios & Restaurantes

Nit. 84063634-6
Movil: 3202343526
Correo: jgrestaurantes@gmail.com
Oficinas: Carrera 9E N° 17-15
Barrio: Policarpa Salavarrieta

SEXTA. - TRABAJO EXTRA, EN DOMINICALES Y FESTIVOS: El trabajo suplementario o en horas extras, así como el trabajo en domingo o festivo en los que deba concederse descanso, será remunerado conforme a la Ley, al igual que los respectivos recargos nocturnos. Es de advertir que dichotrabajo debe ser autorizado por el empleador o sus representantes, para efectos de su reconocimiento. **SÉPTIMA. - JUSTAS CAUSAS PARA DESPEDIR**: Son justas causas paradar por terminado unilateralmente el presente contrato, por cualquiera de las partes, las expresadas en los artículos 62 y 63 del Código sustantivo del Trabajo. **OCTAVA.- PERIODO DE PRUEBA**: Acuerdan las partes fijar como periodo de prueba los primeros dos meses, a partir de la vigencia de este contrato véase los art 76 a 80 del Código Sustantivo del Trabajo. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prorroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **NOVENA. - AVISO DE TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO** Cualquiera de las partes puede dar por terminado el contrato avisando a la otra con una anticipación mayor a treinta (30) días de la fecha de vencimiento del periodo contratado. En caso de no producirse tal aviso, o de hacerlo en un término inferior al establecido, la parte que termina el contrato deberá a la otra, a título de indemnización, el equivalente a treinta (30) días de salario o proporcional al tiempo que falte. **DECIMA. - PRORROGA**: Si el aviso de terminación unilateral del contrato no se da o se da con una anticipación menor a treinta (30) días el contrato se prorroga por un periodo igual a la inicial, siempre que subsistan las causas quelo originaron y la materia del trabajo. **DECIMA PRIMERA. -** El presente contrato reemplazay deja sin efecto cualquier otro contrato verbal o escrito, que se hubiera celebrado entre laspartes con anterioridad. **DECIMA SEGUNDA. -** Cualquier modificación al presente contrato debe efectuarse por escrito y anexarse a este documento.

Para constancia se firma por las partes, en el municipio de Uribia, (La Guajira) a los 01 días del mes de enero de 2024.

JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	**GLENISEDITH JIMENEZ LOPEZ**
C.C 84.063.634	**C.C 1.039.088.836**
El Empleador	**El Trabajador**

Powered by CamScanner

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
Montalvo	Lopez	Maria Margarita

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C (X) C.E ( ) PAS ( ) No. _____ | SEXO: F (X) M ( ) | NACIONALIDAD: COL. (X) EXTRANJERO ( ) PAÍS _____

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO _____ D.M _____

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA: DÍA 02 MES 01 AÑO 1979

PAÍS: Colombia

DEPTO: Antioquia

MUNICIPIO: Necocli

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA

_____

PAÍS _____ DEPTO _____

MUNICIPIO _____

TELÉFONO _____ EMAIL _____

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO:
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO
1o	2o	3o	4o	5o	6o	7o	8o	9o	10	11	MES 12 AÑO 2006
										X	

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA), **TL** (TECNOLÓGICA), **TE** (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), **UN** (UNIVERSITARIA),
ES (ESPECIALIZACIÓN), **MG** (MAESTRÍA O MAGISTER), **DOC** (DOCTORADO O PHD),

RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO SI	GRADUADO NO	NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO	TERMINACIÓN MES	TERMINACIÓN AÑO	No. DE TARJETA PROFESIONAL
		X		Higiene y Manipulacion de alimentos			
		X		Potenciando mi negocio			

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (R), BIEN (B) O MUY BIEN (MB)

IDIOMA	LO HABLA R	LO HABLA B	LO HABLA MB	LO LEE R	LO LEE B	LO LEE MB	LO ESCRIBE R	LO ESCRIBE B	LO ESCRIBE MB

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS
Restaurante La terraza		x	Colombia

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD
Guajira	Uribia	

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA 5 MES 07 AÑO 2013	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN
Jefe de Manipulación Alim	Restaurante	

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	PÚBLICA	PRIVADA	PAÍS

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD

TELÉFONOS	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	DEPENDENCIA	DIRECCIÓN

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
Jefe de manipulación de alimentos	10	10

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ◯ NO ◯ ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

Maria Margarita Montalvo Lopez

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
49.607.558
NUMERO
MONTALVO LOPEZ
APELLIDOS
MARIA MARGARITA
NOMBRES
M. Margarita Montalvo
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 02-ENE-1979
NECOCLI
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.52
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
17-FEB-2000 VALLEDUPAR
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADORA NACIONAL
INDICE DERECHO
A-1200100-37140017-F-0049607558-20050104
00121 050044 02 182518008

Colegio Nacional Loperena

Monumento Nacional
Calle 16 No. 11-75 • Valledupar, Cesar
ICFES No. 007617 DANE No. 120001000115 NIT. 892.399.992-0

VALLEDUPAR

Acta Individual de Graduación

En la ciudad de Valledupar, el día 7 de diciembre de 2006 se llevó a cabo el acto de graduación, presidido por los suscritos Rector y Secretaria, en el cual el Colegio Nacional Loperena confirió el título de:

BACHILLER ACADÉMICO

a:

María Margarita Montalvo López

Identificada con C.C. No. 49.607.558 de Valledupar,

quien cumplió con los requisitos académicos y las exigencias establecidas en los reglamentos y normas legales vigentes. Le fue otorgado el diploma que le acredita como tal.

Esta Institución está reconocida oficialmente en el nivel de Educación Media Académica por la Secretaría de Educación Municipal, para otorgar el título en la modalidad Académica, según Resolución No. 030220 del 30 de noviembre de 2004

Es fiel copia del Acta No. 048 en lo pertinente.

En Valledupar, Cesar, a los 9 días de diciembre de 2006.

Firmada y Sellada.

MINISTERIO DE EDUCACION COLEGIO NAL. LOPERENA RECTORIA VALLEDUPAR - CESAR

OSCAR JAIME ORTEGA BOLÍVAR
C.C. No. 73.074.685 de Cartagena
Rector

MINISTERIO DE EDUCACION COLEGIO NAL. LOPERENA Secretaria VALLEDUPAR - CESAR

LEONORA I. CORZO GONZÁLEZ
C.C. No. 42.849.801 de Valledupar
Secretaria

NOTA: No requiere registro, según Decreto No. 921 del 6 de mayo de 1994, expedido por el M.E.N.

Premier

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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 16 de mayo de 2024, a las 19:09:04, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	49607558
Código de Verificación	49607558240516190904

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

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 247130079

PIB
19:05:17

Bogotá DC, 16 de mayo del 2024

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 MARGARITA MONTALVO LOPEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 49607558.

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene 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. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del 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 Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento 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.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:12:48 PM horas del 16/05/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **49607558**

Apellidos y Nombres: **MONTALVO LOPEZ MARIA MARGARITA**

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.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30562 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Potenciando
mi negocio

HACE CONSTAR QUE:

EL BENEFICIARIO:

MARÍA MARGARITA MONTALVO LOPEZ

Ha completado el programa de formación Potenciando mi Negocio en los módulos de administración, contabilidad, finanzas y línea específica de negocio con éxito.

Para constancia se firma a los 14 días del mes de noviembre de 2020

SANDRA LÓPEZ

Unidos por el Cambio

GOBERNACIÓN DE LA GUAJIRA

Secretaria De Salud Departamental

Componente Inocuidad y Calidad de Alimentos

CERTIFICA:

Que: Maria Margarita Montalvo, Identificado (a) con la Cedula de Ciudadanía N°: 49607558, asistió al curso sobre.

"HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS"

Realizado en la ciudad de URIBIA

Durante los días 01, del mes de Septiembre del año 2023

Con una intensidad de 10 Horas.

Coordinador Salud Ambiental

Referente Del Programa Inocuidad de Alimentos

EL SUSCRITO MEDICO GENERAL DE LA

IPSI SUPULA WAYUU – URIBIA

CERTIFICA:

QUE LA SEÑORA, **MARÍA MARGARITA MONTALVO LÓPEZ,** IDENTIFICADO CON C.C. **Nº 49.607.558,** EXPEDIDO EN EL MUNICIPIO DE NECOCLI ANTIOQUIA, (45 AÑOS); PACIENTE FEMENINA DE 52 AÑOS DE EDAD QUIEN CONSULTA POR ENTREGA DE RESULTADOS SOLICITADOS PARA INGRESO A LABOR DE MANIPULADORA, COPROLOGICO EL CUAL SE ENCUENTRA NORMAL, SIN HALLAZGO DE PARASITOS, FROTIS FARINGEO NORMAL Y KOH DE UÑAS NEGATIVO PARA ESTRUCTAS MICOTICAS. ACTUALMENTE NO REFIERE SINTOMATOLOGIA. EN EL MOMENTO AFEBRIL, TOLERANDO VÍA ORAL, HIDRATADO, SIN SIGNOS DE DIFICULTAD RESPIRATORIA, SATURANDO ADECUADAMENTE A AIRE AMBIENTE, SIN SIGNOS DE PATOLOGÍA CARDIOCIRCULATORIA, NI GASTROINTESTINAL, NO DÉFICIT NEUROLÓGICO. SE CATEGORIZA PACIENTE COMO ESTABLE. AL EXAMEN FISICO NO SE ENCUENTRAN HALLAZGOS PATOLOGICOS, POR LO QUE SE CONSTATA BUEN ESTADO GENERAL, NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO CONTAGIOSA O DISFUNSION ORGANICA QUE LE IMPIDA DESEMPEÑARSE CON NORMALIDAD EN SU VIDA COTIDIANA Y DE TRABAJO. SE DAN RECOMENDACIONES DE BUEN CUIDADO DE SALUD. PACIENTE ENTIENDE Y ACEPTA. SE BRINDAN RECOMENDACIONES Y SIGNOS DE ALARMA PARA DIRIGIRSE A SERVICIO DE URGENCIAS MÁS CERCANO RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA,

COMPLETA, SUFICIENTE Y ADECUADA PARA LA EDAD, EDUCACIÓN SOBRE MEDIDAS DE BUEN TRATO, EDUCACIÓN SOBRE MEDIDAS PREVENTIVAS COMO LAVADO DE MANO ANTES Y DESPUÉS DE TOCAR ALIMENTOS, MEDIDAS DE BUENA HIGIENE, EJERCICIOS, PREPARACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS. ACTUALMENTE SIN EVIDENCIA DE ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA CON EXAMEN DE AGUDEZA VISUAL 20/20 Y AUDITIVA DENTRO DE LOS VALORES NORMALES

DX: **PACIENTE SANO**

FROTIS DE **UÑA: NEGATIVO**
FROTIS DE **GARGANTA: NEGATIVO**
COPROLOGICO: **NORMAL**

POR LO ANTERIOR SE CERTIFICA LA ATENCIÓN PRESTADA AL PACIENTE EN NUESTRA INSTITUCIÓN

SE EXPIDE LA PRESENTE A LOS 17 DÍAS DEL MES DE MAYO DEL 2024.

Dra. Dalclareth de Armas B.
MÉDICO GENERAL
R.M. 1118867025

DALCLARETH AURORA DE ARMAS BERMUDEZ
MEDICO GENERAL
ISPI SUPULA WAYUU – URIBIA

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
FUENTES	MELENDEZ	CILA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C (X) C.E ( ) PAS ( ) No 50.969.741

SEXO: F ( ) M (X)

NACIONALIDAD: COL (X) EXTRANJERO ( ) PAÍS

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO D.M

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA DÍA 0 6 MES 0 2 AÑO 1 9 7 7

PAÍS COLOMBIA

DEPTO CORDOBA

MUNICIPIO SAN BERNARDO DEL VIENTO

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA

BARRIO VILLA FAUSTA

PAÍS COLOMBIA DEPTO LA GUAJIRA

MUNICIPIO URIBIA

TELÉFONO 3103692258 EMAIL

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											TÍTULO OBTENIDO: BASICA PRIMARIA
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA		FECHA DE GRADO
1o	2o	3o	4o	X 5o	6o	7o	8o	9o	10	11	MES AÑO

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:
TC (TÉCNICA), TL (TECNOLÓGICA), TE (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), UN (UNIVERSITARIA),
ES (ESPECIALIZACIÓN), MG (MAESTRÍA O MAGISTER), DOC (DOCTORADO O PHD),
RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO SI	GRADUADO NO	NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO	TERMINACIÓN MES	TERMINACIÓN AÑO	No. DE TARJETA PROFESIONAL

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA REGULAR (R), BIEN (B) O MUY BIEN (M

IDIOMA	LO HABLA R	LO HABLA B	LO HABLA MB	LO LEE R	LO LEE B	LO LEE MB	LO ESCRIBE R	LO ESCRIBE B	LO ESCRIBE MB
WAYUUNAIKI			X			X			X

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO O CONTRATO ACTUAL

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
ESCUELA DE POLICIA URIBIA	X		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
LA GUAJIRA	URIBIA	

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA 31 MES 05 AÑO 2018	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
MANIPULADORA DE ALIMENTOS		

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
	DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	*TIEMPO DE EXPERIENCIA*	
	AÑOS	*MESES*
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	6	

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ( ) NO (X) ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTA- CIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES. (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **50.969.741**

FUENTES MELENDEZ

APELLIDOS

CILA

NOMBRES

C. Lo fuentes M

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **06-FEB-1977**

SAN BERNARDO DEL VIENTO
(CORDOBA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.64	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

13-MAY-1997 SAN BERNARDO DEL VIENTO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1304600-00208733-F-0050969741-20100112 **0019850627A 1** 33488997

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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 17 de mayo de 2024, a las 07:48:39, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	50969741
Código de Verificación	50969741240517074839

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

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 247142385

PIB
07:46:40

Bogotá DC, 17 de mayo del 2024

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) CILA FUENTES MELENDEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 50969741:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene 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. Anterior, de acuerdo a los Incisos 3o. y 4o. del 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 Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento 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.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:48:07 AM horas del 17/05/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **50969741**

Apellidos y Nombres: **FUENTES MELENDEZ CILA**

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.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

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, 17/05/2024 07:48:58 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **50969741 .**

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. **92353899** . 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

Unidos por el Cambio

GOBERNACIÓN DE LA GUAJIRA

Secretaria De Salud Departamental

Componente Inocuidad y Calidad de Alimentos

CERTIFICA:

Que: Cila Fuentes, Identificado (a) con la Cedula de Ciudadanía N°: 50969941, asistió al curso sobre:

"HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS"

Realizado en la ciudad de URIBIA

Durante los días 07, del mes de Septiembre del año 2023

Con una intensidad de ~~40~~ Horas.

Coordinador Salud Ambiental

Referente Del Programa Inocuidad de Alimentos

Libertad y Orden

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)	NOMBRES
Jimenez	Lopez	Glenis Edith

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C (X) C.E ( ) PAS ( ) No. _____ | SEXO: F (X) M ( ) | NACIONALIDAD: COL. (X) EXTRANJERO ( ) PAÍS: colombia

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO _____ D.M _____

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA: DÍA 11 MES 08 AÑO 1989

PAÍS: Colombia

DEPTO: Antioquia

MUNICIPIO: Apartadó

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA: B/ Abuchaibe

PAÍS _____ DEPTO _____

MUNICIPIO _____

TELÉFONO _____ EMAIL _____

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA										TÍTULO OBTENIDO:
PRIMARIA					SECUNDARIA				MEDIA	FECHA DE GRADO
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	MES [ ] AÑO [ ]
									X	

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:
TC (TÉCNICA), TL (TECNOLÓGICA), TE (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), UN (UNIVERSITARIA),
ES (ESPECIALIZACIÓN), MG (MAESTRÍA O MAGISTER), DOC (DOCTORADO O PHD),
RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	No. SEMESTRES APROBADOS	GRADUADO SI	GRADUADO NO	NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO	TERMINACIÓN MES	TERMINACIÓN AÑO	No. DE TARJETA PROFESIONAL

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (R), BIEN (B) O MUY BIEN (MB)

IDIOMA	LO HABLA R	LO HABLA B	LO HABLA MB	LO LEE R	LO LEE B	LO LEE MB	LO ESCRIBE R	LO ESCRIBE B	LO ESCRIBE MB

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
Auxiliar de servicio General.	3 Años	

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ◯ NO ◯ ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).

FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*	
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO* DÍA MES AÑO	*FECHA DE RETIRO* DÍA MES AÑO	
CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*	

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*	
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO* DÍA MES AÑO	*FECHA DE RETIRO* DÍA MES AÑO	
CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*	

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*	
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO* DÍA MES AÑO	*FECHA DE RETIRO* DÍA MES AÑO	
CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*	

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*	
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO* DÍA MES AÑO	*FECHA DE RETIRO* DÍA MES AÑO	
CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*	

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR			
EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*	
TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO* DÍA MES AÑO	*FECHA DE RETIRO* DÍA MES AÑO	
CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*	

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.039.088.836
JIMENEZ LOPEZ

APELLIDOS
GLENISEDITH

NOMBRES

Glenisedith JL.

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 11-AGO-1989
APARTADO
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.43 B+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
10-SEP-2007 RECUDI
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO

REPUBLICA DE COLOMBIA

Y EN SU NOMBRE

La Institución Educativa

ALFONSO LOPEZ PUMAREJO

SECCION NOCTURNA

Autorizada por el Ministerio de Educación Nacional, según Resolución N° 1258 del 16 de Diciembre de 1998

Confiere a:

Glenisedith Jiménez López

CEDULA DE CIUDADANIA No 1.039.088.836 DE NECOCLI

Título de:

Bachiller Académico

Por razón de haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de educación media vocacional, según los planes y programas vigentes.

ANOTADO AL FOLIO 140 LIBRO DE REGISTRO No 04

NOLVIS ORTIZ DE SOCARRAZ
Rectora

ANA ARISMENDY PLATA
Secretaria

URIBIA, SIETE (7) DE DICIEMBRE DE 2017

REPUBLICA DE COLOMBIA

DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA

Institución Educativa Alfonso López Pumarejo de Uribia - Guajira
Sección Diurna

ACTA DE GRADO N° 037

En Uribia, a los Siete (7°) Días del mes de Diciembre del año 2017 se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos del último grado, las suscritas Rectora y Secretaria de la *INSTITUCION EDUCATIVA ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO*, aprobada en los Grados de *SEXTO A UNDÉCIMO* de Educación Básica Secundaria y Media Vocacional, Modalidad de *BACHILLERATO ACADÉMICO*, y autorizada por el Ministerio de Educación Nacional para otorgar el título de Bachiller Académico según Resolución No. 20541 de fecha 17 de Noviembre de 1983

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los grados correspondientes al Nivel de Educación Media Vocacional, se procedió a otorgar el título de *BACHILLER ACADÉMICO* al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documentos de identificación se relacionan a continuación.

GLENISEDITH JIMENEZ LOPEZ C.C. o T.I. No **1.039.088.836 de Necocli**
Es fiel copia de su original **ACTA NO. 037** de fecha **7° de Diciembre de 2017**

Que consta de **Cincuenta y Siete (57)** estudiantes, que comienza con el nombre de MILY QUEILYS ALMAZO FAJARDO y se cierra con el nombre de MANUEL DE JESUS ZAPA BARLIZA

Se expide y se firma la presente Acta en Uribia, Departamento de la Guajira a los Siete Días (7°) del mes de Diciembre del año 2017

ESP. NOLVIS ORTIZ DE SOCARRAS
Rectora (E)

ANA ARISMENDY PLATA
Secretaria

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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 domingo 19 de mayo de 2024, a las 18:28:38, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1039088836
Código de Verificación	1039088836240519182838

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

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 247247064

PIB
18:29:20

Bogotá DC, 19 de mayo del 2024

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) GLENISEDITH JIMENEZ LOPEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1039088836:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene 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. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del 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 Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento 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.

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, 19/05/2024 06:26:47 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1039088836** .

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. **92465200** . 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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 06:27:37 PM horas del 19/05/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1039088836**

Apellidos y Nombres: **JIMENEZ LOPEZ GLENISEDITH**

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.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Unidos por el Cambio

GOBERNACIÓN DE LA GUAJIRA

Secretaria De Salud Departamental

Componente Inocuidad y Calidad de Alimentos

CERTIFICA:

Que: Glenisedith Jimenez L., Identificado (a) con la Cedula de Ciudadanía N°: 1.039.088.836, asistió al curso sobre.

"HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS"

Realizado en la ciudad de URIBIA

Durante los días 01, del mes de Septiembre del año 2023

Con una intensidad de 10 Horas.

Coordinador Salud Ambiental

Referente Del Programa Inocuidad de Alimentos

UNIDAD MATERNO INFANTIL TALAPUIN SAS

HISORIA CLINICA

DATOS GENERALES DEL PACIENTE

HC No CC 1039088836
Identificación : CC 1039088836
Fecha Nac: 11/08/1989
Dirección: B. Villa Fausta

Paciente: GLENISEDITH JIMENEZ LOPEZ
Ocupación: No Aplica
Est. Civil: No Aplica
Teléfono: .....

Edad: 34 años
Sexo: Femenino

Resultado Exámenes

Fec-Hora: 2024/05 /17 09:45

Entorno: 07-Laboratorio

Resultados

Examen Directo Fresco De Cualquier Muestra
MUESTRA EXAMINADA..... GARGANTA
RESULTADO: MICROBIOTA NORMAL

Koh De Uñas
RESULTADO: NEGATIVO PARA ESTRUCTURA S MICOTICAS

Lucia Segunda Redondo Barliza
CC **40849510** T. **Prof. 0237**
Bacteriólogo (a)

minerva
10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 1003

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D / M / A)	Empleo o cargo al que aspira

I. INFORMACIÓN GENERAL

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT.

Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Uriana Posaina.	Aurora
Fecha de nacimiento (D / M / A)	**Lugar de nacimiento**
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
B/Villafausta	Uribia.
Teléfono	**N°. Celular**
	3127655959
Correo electrónico	**Nacionalidad**
	Colombiana.

FOTOGRAFÍA RECIENTE
Tamaño 3 x 4 cm

Profesión, ocupación u oficio	(*) Estado civil	Años de experiencia laboral
Auxiliar de Cosina.	Union Libre	7 Años y 6 Meses.

DOCUMENTACIÓN

(**) Respuesta opcional Art. 111, decreto 2150 de 1995

Cédula de ciudadanía: [X]	No.	(**) Libreta militar No.	Primera clase: [ ]
Extranjería: [ ]	Expedida en:	Distrito No.	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Si [ ] No [ ]	Licencia de conducción No.	Categoría

II. PERFIL LABORAL

Mencione brevemente estudios, experiencia y habilidades que lo caractericen en su vida laboral

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [X] No [ ]	¿En qué empresa? Restaurante la terraza	Empleado [X] Independiente [ ]	Tipo de contrato	
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [X] No [ ]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [X] No [ ]	Fecha (D / M / A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Si [X] No [ ]	Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [ ]	Nombre / Dependencia		¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [ ] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [ ] No [X]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [X] ¿Alquilada? [ ]	Nombre del arrendador	Teléfono	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [X]	Describalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $	
¿Por qué conceptos?			¿Cuánto es su aspiración salarial? $	
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Si [ ] No [ ]	¿Cuál(es)?		

¿Alguna vez ha obtenido distinciones o reconocimientos por su desempeño en actividades académicas, deportivas, culturales, sociales, entre otros?
Si [ ] No [ ] ¿Cuál(es)?

12297545

© by Legis. Prohibida su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad
No. de personas que dependen económicamente de usted ☐	Parentesco		Edades
Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio		Teléfono(s)
Nombre(s) hermano(s)	Profesión, ocupación u oficio		Teléfono(s)

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria					
Bachillerato Académico ☐ Técnico ☐ Comercial ☐ Otro ☐					
Educación Superior Técnico ☐ Tecnológico ☐ Profesional ☐					
Posgrados					

Otros: cursos, diplomados, seminarios.	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución	
Otros: cursos, diplomados, seminarios.	Intensidad horaria	Nombre del programa	Institución	

¿Cursa estudios actualmente? Si ☐ No ☐	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa
Nombre de la institución		**Horario** Diurno ☐ Nocturno ☐	Fin de semana ☐ A distancia ☐

OTROS CONOCIMIENTOS: Indique el grado de domino **R-Regular** (50 a 60%) **B-Bueno** (61 a 80%) **MB-Muy Bueno** (81 a 100%)

Sistemas Si ☐ No ☐ ¿Qué programas maneja?	1	R B MB	3	R B MB			
	2	R B MB	4	R B MB			
Idiomas Si ☐ No ☐ ¿Qué idioma(s) conoce?		Escucha	Lectura	Escritura	Habla		
	1	R B MB	R B MB	R B MB	R B MB		
	2	R B MB	R B MB	R B MB	R B MB		

Nota: en caso de ser contratado(a) favor preparar toda la documentación.

VI. EXPERIENCIA LABORAL

FAVOR RELACIONAR LOS ÚLTIMOS TRES EMPLEOS QUE USTED HA DESEMPEÑADO, COMENZANDO POR EL ÚLTIMO O ACTUAL. SI NECESITA DAR MÁS DETALLES UTILICE LA ÚLTIMA PÁGINA DE NOTAS ADICIONALES. ESTOS DATOS SERÁN VERIFICADOS Y SU MANEJO SERÁ CONFIDENCIAL.

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A
			Sueldo Inicial $ / Sueldo Final $
Funciones realizadas			
Nombre de su jefe inmediato		Cargo	
Logros obtenidos			

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

VALIDE LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DESPRENDIBLE NO. 1 DE LAS DOS HOJAS

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $
Funciones realizadas			
Nombre de su jefe inmediato	Cargo		
Logros obtenidos			

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso D M A	Fecha Retiro D M A	Sueldo Inicial $	Sueldo Final $
Funciones realizadas			
Nombre de su jefe inmediato	Cargo		
Logros obtenidos			

Tipo de contrato: Indefinido ☐ ¿Cuánto tiempo? Fijo ☐ Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ Otro ☐ ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo ☐ 1/2 Tiempo ☐ Por horas ☐ Jornada: Diurna ☐ Nocturna ☐ Otra jornada ☐

Motivo del retiro

VII. REFERENCIAS PERSONALES

	Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores			
1.	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
2.	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
	Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente			
1.	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
2.	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. ☐ Marque con una X

Nota importante

Favor no llamar por teléfono ni acudir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos gracias

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T., Art. 62 Num. 1º) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis)

Firma del solicitante

Aurora uriana

C.C.

VALIDA LA AUTENTICIDAD DE LA HOJA DE VIDA CON LA HUELLA DEL INDICE DERECHO


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NUMERO 40.841.630
URIANA PUSHAINA
APELLIDOS
AURORA
NOMBRES
Aurora Uriana
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 22-ENE-1973
MANAURE
(LA GUAJIRA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.56
ESTATURA
O+
G.S. RH
F
SEXO
13-OCT-1993 MANAURE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
INDICE DERECHO
REGISTRADOR NACIONAL
A-4801600-01379315-F-0040841630-20230912
0136326158A 1
8509481269

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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 16 de mayo de 2024, a las 19:17:03, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	40841630
Código de Verificación	408416302405161917O3

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

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 247130605

PIB
19:15:52

Bogotá DC, 16 de mayo del 2024

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) AURORA URIANA PUSHAINA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 40841630.

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene 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. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del 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 Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento 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.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:20:46 PM horas del 16/05/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **40841630**

Apellidos y Nombres: **URIANA PUSHAINA 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.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Unidos por el Cambio

GOBERNACIÓN DE LA GUAJIRA
Secretaria De Salud Departamental
Componente Inocuidad y Calidad de Alimentos

CERTIFICA:

Que: Aurora Uriana P., Identificado (a) con la Cedula de Ciudadanía N°: 40.841.630, asistió al curso sobre.

"HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS"
Realizado en la ciudad de URIBIA

Durante los días 02, del mes de Septiembre del año 2023
Con una intensidad de ~~40~~ Horas.

Coordinador Salud Ambiental

Referente Del Programa Inocuidad de Alimentos

UNIDAD MATERNO INFANTIL TALAPUIN SAS

HISORIA CLINICA

DATOS GENERALES DEL PACIENTE

HC No	CC 40841630	**Paciente:**	AURORA URIANA PUSHAINA
Identificación:	CC 4084 1630	**Ocupación:**	No Aplica
Fecha Nac:	27/01/1973	**Est. Civil:**	No Aplica
Dirección:	B. Etnia Wayuu	**Teléfono:**	.....

Edad: 51 años

Sexo: Femenino

Resultado Exámenes

Fec-Hora: 2024/05 /17 09:20 Entorno: 07-Laboratorio

Resultados

Examen Directo Fresco De Cualquier Muestra

MUESTRA E X A M I N A D A .....GARGANTA
RESULTADO: MICROBIOTA NORMAL

Koh De Uñas

RESULTADO: NEGATIVO PARA ESTRUCTURA S MICOTICAS

Lucia Segunda Redondo Barliza
CC 40849510 T. Prof. 0237
Bacteriólogo (a)

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 84063634	5	JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	01	CR 9 14 3	MAICAO-LA GUAJIRA	7250395	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2024-04	2024-05	623893918	9466090833	E	2024/05/09	2024/05/07	BANCOLOMBIA	0	$1,912,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION			SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: 01 (6 Afiliados)						$7,800,000	$1,248,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$40,800		$0	$0
Centro de Trabajo: 01 (6 Afiliados)						$7,800,000	$1,248,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$40,800		$0	$0
Ciudad: MAICAO Depto: LA GUAJIRA (6 Afiliados)						$7,800,000	$1,248,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$40,800		$0	$0
1	CC	50969741	FUENTES CILA	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF30	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$0	$0
2	CC	84063634	GONZALEZ JUAN	25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS010	30	$1,300,000	$52,000	CCF30	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$0	$0
3	CC	36466614	IGUARAN MIRIAM	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF30	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$0	$0
4	CC	1039088836	JIMENEZ GLENISEDITH	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPSIC3	30	$1,300,000	$52,000	CCF30	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$0	$0
5	CC	49607558	MONTALVO MARIA	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPSIC4	30	$1,300,000	$52,000	CCF30	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$0	$0
6	CC	40841630	URIANA AURORA	230301	30	$1,300,000	$208,000	EPSIC4	30	$1,300,000	$52,000	CCF30	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	$6,800	30	$0	$0
Total			**Afiliados(6)**			$7,800,000	$1,248,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$312,000			$7,800,000	$40,800		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 84063634	5	JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	01	CR 9 14 3	MAICAO-LA GUAJIRA	7250395	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-04	2024-05	623893918	9466090833	E	2024/05/09	2024/05/07	BANCOLOMBIA	0	$1,912,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				6	$1,248,000	$0	$0	$1,248,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$208,000	$0	$0	$208,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$1,040,000	$0	$0	$1,040,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$40,800	$0	$0	$40,800
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	6	$40,800	$0	$0	$40,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$312,000	$0	$0	$312,000
COMFAMILIAR GUAJIRA	CCF30	892,115,006	5	6	$312,000	$0	$0	$312,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				6	$312,000	$0	$0	$312,000
A.I.C.	EPSIC3	817,001,773	3	1	$52,000	$0	$0	$52,000
ANAS WAYUU	EPSIC4	839,000,495	6	2	$104,000	$0	$0	$104,000
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$52,000	$0	$0	$52,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$52,000	$0	$0	$52,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$52,000	$0	$0	$52,000
TOTAL				6	$1,912,800	$0	$0	$1,912,800

PLANILLA PAGADA

FUMITODO DE LA GUAJIRA S.A.S.

NIT: 900836388-5
CEL 300-5102551- 311-4179548

CERTIFICADO

SOLICITANTE: **RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBIA**

NIT: 84063634-5

DIRECCIÓN **CALLE 19#13B-155**

SERVICIOS PRESTADOS: **FUMIGACION**

FECHA DE SERVICIOS: **16/05/2024**

INSUMOS UTILIZADOS: **FENDONA 60 SC**

FECHA DE VENCIMIENTO: **216/08/2024**

OBSERVACIONES: Se recomienda cerrar puertas y Ventanas del lugar por espacio de una hora después de realizada la Fumigación.

Para mayor constancia se firma el presente certificado en el municipio de RIOHACHA LA GUAJIRA los 16 días del mes de MAYO de 2024

JOSE GREGORIO PIMIENTA
C.C Nº 84.083.016 de Riohacha
Representante Legal

EMPRESA DE FUMIGACION CONTRA EL CONTROL DE VECTORES Y ROEDORES
RIOHACHA – LA GUAJIRA

Servicios de Restaurantes

Nit: 84063634-0
Movil: 3202162626
Correo: jkgonzalezbrito@gmail.com
Oficinas: Carrera 9C N° 17-15
Barrio Polideportivo

Uribia, La Guajira, 01 de mayo de 2024

ACTA ENTREGA DE INSUMOS

Insumos entregados desde el 01 al 31 del mes de Mayo de 2024

CANTIDAD	ARTÍCULO
360	Tapabocas desechables
360	Guantes desechables
150	Gorros desechables

Firma de quien entrega

Susy Gonzalez

SUSY GONZALEZ
C.C. No 56.069.689
Administradora del Comedor

Firma de quien recibe

Cila Fuentes

FUENTES CILA
C.C. No. 50.969.741

Glenisedith Jimenez

JIMENES GLENISEDITH
C.C. No. 1.039.088.836

Maria Margarita

MONTALVO MARIA
C.C. No 49.607.558

Aurora uriana

URIANA AURORA
C.C. No. 40.841.630

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1972068

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte [X] | Cuenta Ahorro [ ]

11001168866-4

Ciudad Bogotá | Día 16 | Mes 05 | Año 20

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Policía Nacional

Nombre usuario del convenio

Nro. Ident: 8406634 | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra

Ref. 1	
Ref. 2	AMPARO NINAE 22
Ref. 3	
Ref. 4	6023

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			

	Total Efectivo $	2061206
Cantidad ( )	Total Cheques $	
	Total Consignación $	2061206

100345188

OFIX NIT 900156826-1

FORMA 1-10-3-04097 REV III 2015

- CLIENTE -

ESTE RECIBO NO ES VÁLIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

Powered by CamScanner

banco popular

COMPROBANTE PARA RECAUDOS EMPRESARIALES No. 1972140

Nro. Cuenta /Obligación /Planilla Asistida | Cuenta Cte [X] | Cuenta Ahorro [ ]

1	1	0	0	1	3	1	6	8	8	6	-	4			

Ciudad	Día	Mes	Año
Bucaramanga	16	09	2024

Nombre de Entidad o Convenio Recaudador: Bolivar Nacional

Nombre usuario del convenio:

Nro. Ident: | Teléfono:

Diligenciar sólo para pagos de PILA-asistida

NIT/C.C del aportante | Año | Mes

Espacio para sello o Timbre

Referencias Nit/C.C./Código de convenio/Nro. Factura/Otra	
Ref. 1	
Ref. 2	Servicios Bancos
Ref. 3	
Ref. 4	Conv. 6048

	Cod. Bco.	Nro. Cta. del Cheque	Valor $
1			
2			
3			
		Total Efectivo $	794.305
Cantidad ( )		Total Cheques $	
		Total Consignación $	794.305

FORMA 1-10-3-04097 REV III-2016

OFIX Nit 900.156.824-1 100345188

ESTE RECIBO NO ES VALIDO SIN LA IMPRESIÓN DE LA MÁQUINA REGISTRADORA, EN SU DEFECTO SERÁ NECESARIO LA MARCA DEL PROTECTOR, FIRMA Y SELLO DEL CAJERO

BANCO POPULAR 16/09/24 13:36:05 RECAUDOS MULTIPLES

Cliente: ********8406

$ 794,305.00

$ 794,305.00

$ .00

$ .00

-CLIENTE-

Powered by CamScanner

GASES DE LA GUAJIRA SA ESP
COMPROBANTE DE PAGO

NUMERO TRANSACCION: 254732219
FECHA: 04/05/2024 HORA: 10:49:23
VENDEDOR: 1192713933
INVERAPUESTAS DE LA GUAJIRA
NIT: 800175608-0

CODIGO SEGURIDAD
863378424243%

RECAUDO GASES DE LA GUAJIRA
REFERENCIA: 0265835672
VALOR PAGO: $832,662
FECHA PAGO: 04/05/2024 HORA:10:49:19

NOMBRE SORTEO: BOYACA
NUMERO DE 4 CIFRAS: 2425
FECHA SORTEO: 04/05/2024
CONSERVE ESTE TIQUETE, ES EL UNICO

RECIBO OFICIAL DE PAGO

1255

USCRIPTOR SUSCRIPCIÓN: 50188967
N MINISTERIO DE DEFENSA POLICIA NAL
18 # 13 B - 199
18 # 13 B - 199 Estrato: COMERCIAL
RESIDENCIAL Ciclo: 1307
265835672 TOTAL A PAGAR: 832,662
20245 X 1.2998628 = 322
Tem. (GC): 24.93 Cálculo Cons.: LECT. MEDIDOR
Consumo Promedio: 305
30/05/2028
ÓN DE REVISIÓN PERIÓDICA 25/05/2028

Cargos del mes por servicios facturados			Saldo Diferido	Cuotas pendientes
Capital	Financiación	Total		
2.625	3.992		157.646	37
2.496				
3.328				
753.158				
67.316				
828.800	3.992	832.662	157.646	

FACTURA No. 33351013 Página: 1 de 2
Fecha Factura: 26/04/2024 Mes Fact: ABRIL
Periodo Factura: ABRIL - 2024
Días Facturados: 30 Pague hasta: 08/05/2024
Fecha Suscripción: 13/06/2017
Estado del servicio: 4 CON SERVICIO

LIQUIDACIÓN DEL CONSUMO

Rango M3	Valor M3	Consumo M3	VL. Consumo
0 1000	2.339,00	322	753.158,00
1001 10000	2.280,00	0	0,00
10001 20000	2.240,00	0	0,00
20001 50000	2.212,00	0	0,00
50001 100000	2.064,00	0	0,00
100001 MAS	1.989,00	0	0,00

Ultimos consumos en M3

MAR-2024	72	DIC-2023	410
FEB-2024	354	NOV-2023	283
ENE-2024	306	OCT-2023	371

Apreciado Usuario: el hurto y los actos vandálicos a la infraestructura de gas natural domiciliario atentan contra la seguridad y continuidad del servicio y pone en riesgo la vida y la integridad de las personas.

Reporte ante las autoridades y a l empresa la presencia de person diferente a empleados o contratistas Gases de La Guajira manipulando l redes de distribución, reguladores medidores de gas natural.

En caso de hurto denúncielo ante la autoridad competente (Policía Nacional o Fiscalía). Al colocar el denuncio indique el número de identificación del medidor el cual se encuentra en su factura del servicio, así como cualquier otro dato que ayude a la captura de los infractores.

CLIENTE

MARCA GRATIS 164 018000 911 300 PARA REPORTE DE FUGAS Y CONSULTAS

FECHA DE SUSPENSIÓN POR MORA A PARTIR DE: 09/05/2024
Pague hasta: 08/05/2024 TOTAL A PAGAR: $ 832,662
Saldo a Favor: 0 Meses de deuda: 1
322 M3 Equivalen a 3338.07kwh
Valores facturados: 0
DESCUENTO IPLI=100% ICA=100% RETENCIÓN APLICA DESCUENTO COMPENSACIÓN: Cargos facturados: 265835672
No. CONTROL: 39935770 Gm = $1166 Tm = $421 Dm = $917 Cm = $3205

Brilla CUPO APROBADO $ 0



Gases de La Guajira

USCRIPCIÓN: 50188967 Factura N°. 33351013
mbre: NACION MINISTERIO DE DEFENSA POLICIA NAL
acción: KRA 18 # 13 B - 199
mero de Control: 39935770 Página: 1 de 2 CUPÓN PARA PAGOS: 265835672
Reparto: 1010000030500 TOTAL A PAGAR: $ 832,662
Deuda: 1 Ciclo: 1307
08/05/2024

(415)7709998015302(8020)0265835672(3900)0000832662(96)20340426

FAVOR, NO COLOCAR SELLO SOBRE EL CÓDIGO DE BARRAS

Powered by CamScanner

BASF Química Colombiana S.A.
Calle 99 A #51-32 Bogotá

Teléfonos de Emergencia

Bogotá	**(1) 632 2260**
Medellín	**(4) 370 2020**
CISPROQUIN	**(1) 8000 91 6012**
ATMI	**(1) 6433 927**
	(01) 800 09 16818



1. Identificación del producto químico y la compañía

FENDONA SC 60

EMPRESA
BASF Química Colombiana S.A.
Calle 99 A N° 51 – 32
Tel. (1) 632 22 60
Fax. (1) 271 5399
Bogotá, Colombia

2. Composición, información sobre los componentes

Nombre comercial: Fendona SC 60
Nombre común: Alfa-Cipermetrina
Descripción química:
(1R cis)S y (1Scis)R par de isómeros enatiómeros de alfa-ciano-3-fenoxibencil-3 - (2, 2-diclorovinil) -2, 2- dimetil ciclopropano carboxilato.
Formula molecular: $C_{22}H_{19}NO_3\ Cl_{12}$
Peso molecular: 416.3
Numero UN: 3082
Uso: Insecticida Piretroide

Componente		#CAS
Alfa Cipermetrina	60 g	67375-30-8
Ingredientes aditivos	c.s.p.1.Litro	

3. Identificación de peligros

Medianamente tóxico
Irritante para la piel y ojos
Tóxico para los organismos acuáticos

Escaneado con CamScanner

4. Medidas de primeros auxilios

Indicaciones generales:
La sobre exposición puede causar irritación local de la piel (sensación de ardor en la cara y el resto del cuerpo) e irritación del tracto respiratorio causando rinitis y congestión del pecho.
Retirar las ropas contaminadas

Contacto con la piel:
Remover la ropa contaminada y lavarla antes de volverla a utilizar.. Lavar la piel con abundante agua y jabón.

Contacto con los ojos:
Lave los ojos con abundante agua durante 15 minutos. Si la irritación persiste obtenga atención médica.

Ingestión:
No inducir el vómito. Lavar la boca y dar a beber bastante agua.

Inhalación:
Retirar el paciente a un sitio fresco y ventilado, mantenerlo en reposo, dar ayuda respiratoria de ser necesario. Obtener Asistencia Médica.

Notas para el medico:
Tratamiento sintomático (descontaminación y control de funciones vitales); No existe antídoto específico conocido.
Considerar un lavado gástrico dentro de las cuatro horas siguientes.

5. Medidas para extinción de incendios

Medio de extinción:
Utilizar agua en aspersión, polvo químico seco, CO_2 o espuma.

Equipos de Protección especial:
En caso de incendio usar el traje completo de combate y equipo de respiración autónoma.

Precauciones Especiales:
El agua de extinción contaminada debe ser eliminada según legislación local.

6. Medidas en caso de vertido accidental

Medidas de protección personal
Aislar el área, eliminar fuentes de ignición y calor, usar uniforme completo con guantes de nitrilo, máscara con filtros para vapores orgánicos, delantal y botas impermeables.

Medidas de protección del medio ambiente
Nunca verter el producto en ríos o fuentes de agua sin el debido tratamiento de los efluentes.

Medidas de limpieza y recolección:
Interrumpir el derrame de ser posible. Represar y bombear.

Escaneado con CamScanner

Evitar fuentes de ignición. Absorber los residuos con material NO combustible (tierra, vermiculita, etc). Cepille la superficie contaminada con solución detergente y enjuáguelo con agua.
El derrame en la tierra puede ser recogido con pala directamente en recipientes cubiertos e identificados para su disposición.

7. Manejo y almacenamiento

Manejo:
Evitar cualquier contacto con la piel, ojos, nariz y boca. Ventilación adecuada en los locales de trabajo.
No inhalar los vapores a la neblina durante las aspersión.
No aplicar sobre personas animales o alimentos.
No comer, beber ni fumar durante el manejo del producto-
Lávese todas las partes expuestas antes de comer, beber, fumar o usar el baño
Después del trabajo cámbiese la ropa de trabajo y dúchese.

Almacenamiento:
Almacenar en un local fresco, seco y bien ventilado.
El local debe tener un sistema de autocontención para casos de derrame accidental. Almacenar fuera del alcance de los niños, animales y productos alimenticios.

Protección contra incendio y explosión:
Ninguna recomendación especial se hace necesaria.

8. Controles de exposición y protección personal

Equipo de protección personal
Protección de las vías respiratorias: Filtro para Ácidos y orgánicos.
Protección de las manos: Uso de guantes de nitrilo o neopreno.
Protección de ojos: Gafas de seguridad o careta facial.
Protección del cuerpo: Ropa industrial.

Medidas generales de protección e higiene
Buena ventilación en el local de trabajo.
Evitar la emanación del producto al aire.
Mantener el producto en recipientes bien identificados.
Mantener limpio el local de trabajo.
Lavarse bien las manos con agua y jabón después de su manipulación.
Disponer en el lugar de trabajo de ducha y lava-ojos.

9. Propiedades físicas y químicas

Apariencia	Líquido blanco de consistencia densa.
Olor	Típico de insecticida
Densidad	1.044 g/ c^3 (20°C)
Solubilidad en agua	Forma una suspensión

10. Estabilidad y reactividad

Estabilidad: Estable

Escaneado con CamScanner

Incompatibilidades: No encontradas
Polimerización: no ocurrirá
Productos peligrosos de descomposición: Durante la combustión emite gases tóxicos.

11. Información toxicológica

Toxicidad Aguda

Oral LD_{50} (ratas):	> 5000 mg / Kg
Dérmica LD_{50} (ratas)	>2000 mg / Kg

Irritación

Piel	No irritante
Mucosas	Irritante
Sensibilización	No encontrada

12. Información ecológica

Ecotoxicidad:
Tóxico para peces, abejas y acuáticos invertebrados durante pruebas de laboratorio.

Valoración:
Cuando es usado de acuerdo a las recomendaciones y bajo las condiciones del campo el riesgo para las abejas, peces e invertebrados acuáticos es bajo.

13. Consideraciones sobre la disposición del producto

Producto:
Debe ser eliminado por incineración o enterramiento industrial, de acuerdo con la legislación local.

Envases contaminados:
Se recomienda el triple lavado de los envases vacíos, con agua, agregando las aguas de lavado al tanque de aspersión. Los recipientes vacíos deben ser destruidos para prevenir su reutilización tal como se realiza la eliminación del producto.

14. Información sobre transporte

Transporte Terrestre

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	No disponible
Nombre Técnico:	Fendona SC 60
Numero UN:	3082
Denominación del producto:	Pesticida, contaminante marino, Sustancia líquida peligrosa al medio ambiente, N.O.S., (contiene Alfacipermetrina 6 %).

Transporte Marítimo
IMDG/GGVSea

Número UN:	3082
Clase:	9
Grupo de embalaje:	No disponible
Contaminante Marino:	Si

Escaneado con CamScanner

Nombre Técnico:	Sustancia peligrosa para el medio ambiente, liquido NOS pesticida (contiene Alfacipermetrina 6 %) .

Transporte Aéreo
OACI/IATA

Numero UN:	3082
Clase:	9
Grupo embalaje:	No disponible
Nombre Técnico:	Sustancia peligrosa para el medio ambiente, liquido NOS pesticida(contiene Alfacipermetrina 6 %) .

15. Información reglamentaria

"Xn" Peligroso

Etiqueta del Proveedor

Nombre de la Etiqueta	Contiene Alfacipermetrina 6 %

Frases de Riesgo "R"

R20/22	Dañino por inhalación e ingestión
R36/38	Irritante para piel y ojos

Frases de Seguridad "S"

S2	Manténgase fuera del alcance de los niños
S13	Mantener alejado de alimentos y bebidas incluyendo los animales.
S20/21	Mientras se usa no coma beba o fume
S44	Si se siente mal busque ayuda médica

Usos y Restricciones:
Insecticida de amplio espectro usado para controlar insectos rastreros y voladores de los ambientes, en todo tipo de establecimiento.

16. Información adicional

Referencia MSDS:FENDONA SC 60 G/L, actualizada el 27-04-2001.

Los datos indicados corresponden a nuestros conocimientos actuales y no representan una garantía de las propiedades. El receptor de nuestro producto deberá observar, bajo su responsabilidad, las reglamentaciones y normativas correspondientes.

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
COORDINACION ACADEMICA CIWAY

CEA.3.0-07
16-ECD-003

1041535945

Fecha:	Uribia, 10 de mayo de 2024		
Hora de inicio:	08:00	**Hora de finalización:**	09:00
Lugar:	Centro de Instrucción de Policía Wayuu		

ACTA - 000706 - CIWAY-COOAC - 2.25

QUE TRATA DE EL COMITE DE ALIMENTOS REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR MAYOR ALEX ALBERTO POLO, JEFE DEL CENTRO DE INSTRUCCION ENCARGADO, JUNTO CON LA SEÑORITA TENIENTE ANYEL VIVIANA GARZON, SUPERVISORA CONTRATO PN DIEPO 80-1-30012-24, COMANDANTE DE SECCION Y REPRESENTANTE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA CON EL FFIN DE VERIFICAR TEMAS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACION RECIBIDA

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar
    a. Comité alimentos
5. Compromisos

DESARROLLO

El día 10/05/2024, a las 08:00 horas, en el Centro de Instrucción Policial Wayuu, se reunieron el señor Mayor ALEX ALBERTO POLO GUERRERO, jefe del centro de instrucción encargado, la señorita Teniente ANYEL VIVIANA GARZON VILLAGRAN, supervisora del contrato No. PN DIEPO 80-1-30012-24, el señor Intendente EVERTO RAUL GOMEZ ANTEQUERA, comandante de sección, representantes de las estudiantes, representante de los auxiliares de policía y la señora SUSY GONZALEZ, administradora del comedor delegada por el contratista, el señor JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, en compañía de la señora MARGARITA y CILA, cocineras del centro, con el fin de dar cumplimiento al comité de alimentos.

1. Temas a tratar:

Teniendo en cuenta contrato de arrendamiento No. PN DIEPO 80-1-30012-24 con relación al arriendo del comedor del Centro de Instrucción de Policía Wayuu, en uno de sus Anexos Especificaciones Técnicas, se requiere establecer el menu, gramaje, comida especial y refrigerio. Se procede a la realización del comité de alimentos donde se presentó y acordó el siguiente menú, así:

Documento anexo. **MENU,** verificado por la nutricionista MARLY DE JESUS FREYLE VELASQUEZ, nutricionista dietista.

De la reunión realizada se establecieron los siguientes puntos:

ACTA - 000706 - CIWAY-COOAC - 2.25 - QUE TRATA DE EL COMITE DE ALIMENTOS REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR MAYOR ALEX ALBERTO POLO, JEFE DEL CENTRO DE INSTRUCCION ENCARGADO, JUNTO CON LA SEÑORITA TENIENTE ANYEL VIVIANA GARZON, SUPERVISORA CONTRATO PN DIEPO 80-1-30012-24, COMANDANTE DE SECCION Y REPRESENTANTE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA CON EL F

- El contratista se compromete a mantener un control de calidad permanente de los alimentos.
- Asegurar un adecuado uso de higiene de los utensilios e implementos de cocina en la preparación y consumo.
- Organizar la distribución y consumo de alimentos, garantizando que los estudiantes reciban la ración correspondiente bajo supervisión del oficial de semana.
- cualquier novedad presentada con la alimentación debe informarse en el momento al oficial de servicio para realizar los ajustes necesarios.
- De ser necesario realizar alguna modificación al menú, debe ser informado al supervisor del contrato o quien haga sus veces.
- Se deja constancia que para los auxiliares se acordó poner arroz en el desayuno y cena, teniendo en cuenta el desgaste que les representa los turnos en la guardia.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
El señor supervisor del contrato deberá de manera permanente verificar el estado de los alimentos suministrado al personal de estudiantes, constatando en todo momento que el gramaje y el punto de cocción de los alimentos sea el acorde a lo estipulado en el contrato.	**TE. ANYEL GARZON**	**PERMANENTE**
La administradora del comedor, o a quien haga sus veces, deberá garantizar la asepsia e higiene tanto del personal, como de los elementos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos.	**SUSY GONZALEZ**	**PERMANENTE**

CONVOCATORIA

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

…

Firmado digitalmente por:
Nombre: Anyel Viviana Garzon Villagran
Grado: Teniente
Cargo: Coordinador (A) Programas Academicos
Cédula: 1070012685
Dependencia: Coordinacion Academica Ciway
Unidad: Esc De Policia Antonio Nariño
Correo: anyel.garzon@correo.policia.gov.co
30/05/2024 11:48:33 a. m.

ACTA - 000706 - CIWAY-COOAC - 2.25 - QUE TRATA DE EL COMITE DE ALIMENTOS REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR MAYOR ALEX ALBERTO POLO, JEFE DEL CENTRO DE INSTRUCCION ENCARGADO, JUNTO CON LA SEÑORITA TENIENTE ANYEL VIVIANA GARZON, SUPERVISORA CONTRATO PN DIEPO 80-1-30012-24, COMANDANTE DE SECCION Y REPRESENTANTE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA CON EL F

Anexo: SI

carrera 19 N° 13 B-155 villa fauta - Uribía
Teléfono: 3214248515
ciway.coaca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE POLICIA ANTONIO NARIÑO
COORDINACION ACADEMICA CIWAY

CEA.3.0-07
16-ECD-003

Fecha:	Uribia, 11 de mayo de 2024		
Hora de inicio:	08:00	**Hora de finalización:**	09:00
Lugar:	Centro de Instrucción de Policía Wayuu		

Acta - 000706- CIWAY-COOAC - 2.25

QUE TRATA DE EL COMITE DE ALIMENTOS REALIZADO POR PARTE DEL SEÑOR MAYOR ALEX ALBERTO POLO, JEFE DEL CENTRO DE INSTRUCCION ENCARGADO, JUNTO CON LA SEÑORITA TENIENTE ANYEL VIVIANA GARZON, SUPERVISORA CONTRATO PN DIEPO 80-1-30012-24, COMANDANTE DE SECCION Y REPRESENTANTE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA CON EL F

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	NOTIFICACIÓN
MY	POLO GUERRERO ALEX ALBERTO	ESANA PLANE	alex.polo@correo.policia.gov.co	72254893	3162968668	12/05/2024 09:37
IT	GOMEZ ANTEQUERA EVERTO RAUL	ESANA GUSAP	everto.gomez@correo.policia.gov.co	72329094	3002076718	16/05/2024 15:27

carrera 19 N° 13 B-155 villa fauta - Uribía
Teléfonos 3214248515
ciway.coaca@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

1041535945