



OTRO SI MODIFICATORIO AL CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TÉRMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO SUSCRITO ENTRE LA FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA Y YEFFERSON DAVID TAUTA POSADA.

Entre los suscritos **JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No.1.026.257.359 de Bogotá; actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA**, identificada con NIT N° 830.133.323-6; quien en adelante se denominará **EL EMPLEADOR** y **YEFFERSON DAVID TAUTA POSADA**, mayor de edad, identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 1.070.920.936 de Cota; quien en adelante se denominará **EL TRABAJADOR**, acordamos celebrar el presente **OTRO SI MODIFICATORIO** al CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TÉRMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO, SUSCRITO ENTRE FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA Y YEFFERSON DAVID TAUTA POSADA de fecha veintidós (22) de enero de 2024, previas las siguientes consideraciones: 1) Que, en fecha cinco (05) del mes de abril de 2024, la FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA, identificada con NIT N° 830.133.323-6 y SERVICIOS DE ALIMENTOS Y LOGÍSTICA S.A.S - SEDEALCO S.A.S, identificada con NIT N° 901.084.024-5, conformaron la UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, identificada con NIT N° 901.826.330-1. 2) Que, el Municipio de Cota adjudicó y suscribió en fecha veinticinco (25) de abril de 2024, el contrato No. SDSE-LP-900-2024 con la UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, identificada con NIT N° 901.826.330-1, cuyo objeto es la *"EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – P.A.E., EN EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA"*. 3) Que, el EMPLEADOR designó a EL TRABAJADOR, el cargo de **CHEF**, en virtud del contrato No. SDSE-LP-900-2024. 4) Que, dentro de las facultades del EMPLEADOR, se encuentra inmersa la potestad de ordenar e instruir a EL TRABAJADOR el desempeño de sus funciones; sin desmejorar las condiciones de trabajo y derechos laborales. En consecuencia, las partes ACUERDAN modificar el contrato, de la siguiente manera. **PRIMERO.** - EL TRABAJADOR desempeñará el cargo de **CHEF**, cumpliendo las funciones propias del cargo y designadas en el pliego de condiciones No. SGG-LP 002-2024, el cual dio origen al contrato No. SDSE-LP-900-2024, sin perjuicio de las condiciones laborales y derechos consagrados en el contrato inicial. **SEGUNDO.** – **FUNCIONES ESPECIFICAS:** EL TRABAJADOR se obliga a desempeñar el cargo de forma oportuna e idónea, así como a desarrollar las actividades encomendadas y necesarias, que se deriven del clausulado del contrato N.º SDSE-LP-900-2024, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Además, a través de las actividades que a continuación se enuncian: Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. 1. Instruir al personal manipulador de alimentos en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos. 2. Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad. 3. Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina. 4. Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos. 5. Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales. 6. Supervisar las actividades del personal manipulador de alimentos. 7. Supervisar diariamente las operaciones de cocina para controlar el rendimiento y la productividad. 8. Supervisar la rotación, el control y el pedido de suministros. 9. Supervisar la limpieza de las cocinas y sus alrededores, en cada una de las sedes donde se preste el servicio. 10. Crear y desarrollar procesos eficaces para la preparación y entrega de alimentos. 11. Revisar periódicamente el rendimiento de personal manipulador de alimentos. 12. Proporcionar reportes sobre diversos aspectos de la función de cocina, como la productividad, la rentabilidad, el presupuesto y el coste, y crear modelos de previsión eficaces. 13. Gestionar las necesidades de formación del personal manipulador de alimentos. 14. Garantizar que los ingredientes y los consumibles necesarios estén disponibles cuando sea necesario. 15. Estar en contacto con los beneficiarios del programa para recabar opiniones sobre su experiencia gastronómica y señalar las áreas que pueden mejorarse. 16. Realizar cualquier otra tarea afín que le sea asignada por EL EMPLEADOR. **TERCERO - TÉRMINO DEL CONTRATO.** El plazo del este contrato se extenderá hasta la terminación del Contrato N.º SDSE-LP-900-2024, con sus adicciones y prorrogas. **CUARTO.** – El presente OTRO SI tendrá efectos durante la ejecución del contrato

Av. Troncal Panamericana de Occidente 5 – 61E
Mosquera Cundinamarca
Colombia

NIT: 830.133.323-6

TÉLEFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO j triana@fundacionvivecolombia.com.co

FO-AT-36-FV-1.0



OTRO SI MODIFICATORIO AL CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TÉRMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO SUSCRITO ENTRE LA FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA Y YEFFERSON DAVID TAUTA POSADA.

de prestación de servicios N.º SDSE-LP-900-2024, con sus adiciones y prórrogas. Para constancia se firma en Mosquera Cundinamarca, a los veinticinco (25) días del mes de abril del 2024.

EMPLEADOR

JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1.026.257.359 de Bogotá
Representante Legal
FUNDACIÓN VIVE COLOMBIA
U.T. SEVIVECOTA 2024

TRABAJADOR

JEFFERSON DAVID TAUTA POSADA
C.C. 1.070.920.936 de Cota

Proyectó: Dirección Jurídica
Verificó: Dirección Técnica y Talento Humano

Av. Troncal Panamericana de Occidente 5 – 61E
Mosquera Cundinamarca
Colombia

NIT: 830.133.323-6

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO j triana@fundacionvivecolombia.com.co

FO-AT-36-FV-1.0



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo YEFFERSON DAVID TAUTA POSADA con número de cedula - 1.070.920.936, me permito informar que trabajo para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de CHEF, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE *Jefferson David Tauta Posada*

FIRMA *[Handwritten Signature]*

CEDULA *1070920936*

TELEFONO *302684127*

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO
FAX

8295782

CORREO ELECTRÓNICO [triana@fundacionvivecolombia.com.co](mailto: triana@fundacionvivecolombia.com.co)

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y ANA GRACIELA CARRILLO CARRILLO

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	ANA GRACIELA CARRILLO CARRILLO
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	20851681
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CALLE 5 N 5-30
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	15/07/2024

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para **LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE ESCOLAR** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA – OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. **PARÁGRAFO**

PRIMERO. - OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE SEDES EDUCATIVAS ATENDIDAS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos, en la Resolución 00335 2021 y de sus anexos. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en los comedores escolares en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 DE 2021) y sus anexos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías de sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor escolar con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contacto con alimentos. 20. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor escolar estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Mantener en el comedor escolar la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 23. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 24. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 25. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 26. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por EL EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. – **PARÁGRAFO SEGUNDO. OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE SEDES EDUCATIVAS ATENDIDAS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos, en la resolución 0335 de 2021 y sus anexos. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y ANA GRACIELA CARRILLO CARRILLO**

próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor escolar con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 15. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 16. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 17. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 18. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 19. Garantizar que en el comedor escolar estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 20. Mantener en el comedor escolar la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 22. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 23. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 24. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores escolares conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 DE 2021) y sus anexos. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de Cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 26. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por EL EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO:** EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de **UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE.**, pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que EL TRABAJADOR devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.**– Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de EL TRABAJADOR y a favor del EMPLEADOR, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora EL TRABAJADOR, entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** – Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba EL (LA) TRABAJADOR (A) o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). **PARÁGRAFO TERCERO.** EL EMPLEADOR afiliará AL TRABAJADOR

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y ANA GRACIELA CARRILLO CARRILLO**

al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del TRABAJADOR(A) informar al EMPLEADOR el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** EL(LA) TRABAJADOR(A) se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que EL EMPLEADOR o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al TRABAJADOR, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta EL TRABAJADOR. **SEXTA. -PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato NO TENDRÁ PRORROGA salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se generó un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En cumplimiento de lo anterior, el presente contrato se suspenderá automáticamente en las semanas de receso estudiantil legalmente decretadas, por la Resolución, expedida por la Secretaría de educación del Municipio y/o Departamento, con la cual se estableció el calendario escolar, sin necesidad de firmar documento alguno. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la EL EMPLEADOR y EL MUNICIPIO DE COTA, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con EL EMPLEADOR, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones



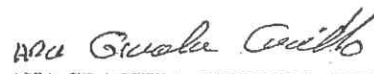
**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y ANA GRACIELA CARRILLO CARRILLO**

legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día 15/07/2024

EMPLEADOR


JEMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1.026.257.359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024
Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


ANA GRACIELA CARRILLO CARRILLO
CC 20851681



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Ana Graciela Cuillo con número de cedula 20851681, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de Mani Pulidora de alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Ana Graciela Cuillo

FIRMAR Ana Graciela Cuillo

CEDULA 20851681

TELEFONO 3133037109

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO
FAX

8295782

CORREO ELECTRÓNICO j triana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y ANGIE NATHALIA QUINTERO ARIZA

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	ANGIE NATHALIA QUINTERO ARIZA
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	1193232383
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CARRERA 5 # 12 - 79
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E., EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANECIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((05/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: PRIMERA. - **OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para **LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE ESCOLAR** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. SEGUNDA – **OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. **PARÁGRAFO**



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.350-1 2024

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y ANGIE NATHALIA QUINTERO ARIZA**

PRIMERO. - OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE SEDES EDUCATIVAS ATENDIDAS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos, en la Resolución 00335 2021 y de sus anexos. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en los comedores escolares en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 DE 2021) y sus anexos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías de sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo, podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor escolar con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contacto con alimentos. 20. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor escolar estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Mantener en el comedor escolar la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 23. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 24. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 25. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 26. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por EL EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. – **PARÁGRAFO SEGUNDO. OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE SEDES EDUCATIVAS ATENDIDAS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos, en la resolución 0335 de 2021 y sus anexos. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y ANGIE NATHALIA QUINTERO ARIZA**

próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inoctrinos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor escolar con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 15. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecida en el cumplimiento de sus labores. 16. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 17. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 18. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 19. Garantizar que en el comedor escolar estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 20. Mantener en el comedor escolar la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 22. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 23. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 24. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores escolares conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 DE 2021) y sus anexos. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 26. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por EL EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO:** EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de **UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE.**, pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que EL TRABAJADOR devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.**– Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de EL TRABAJADOR y a favor del EMPLEADOR, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora EL TRABAJADOR, entendiéndose expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** – Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba EL (LA) TRABAJADOR (A) o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). – **PARÁGRAFO TERCERO.** EL EMPLEADOR afiliará AL TRABAJADOR

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y ANGIE NATHALIA QUINTERO ARIZA**

al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del TRABAJADOR(A) informar al EMPLEADOR el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** EL(LA) TRABAJADOR(A) se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO. -** Acuerdan las partes, que EL EMPLEADOR o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al TRABAJADOR, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta EL TRABAJADOR. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un periodo de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA. -** El presente contrato NO TENDRÁ PRORROGA salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se generó un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los periodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En cumplimiento de lo anterior, el presente contrato se suspenderá automáticamente en las semanas de receso estudiantil legalmente decretadas, por la Resolución, expedida por la Secretaría de educación del Municipio y/o Departamento, con la cual se estableció el calendario escolar, sin necesidad de firmar documento alguno. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL. -** Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la EL EMPLEADOR y EL MUNICIPIO DE COTA, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con EL EMPLEADOR, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES. -** Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO. -** Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones

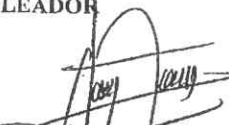


UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y ANGIE NATHALIA QUINTERO ARIZA**

legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día ((05/07/2024)).

EMPLEADOR


JEMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1.026.247.359/ de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024
Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


ANGIE NATHALIA QUINTERO ARIZA
CC 1193232383



UNION TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Natalia Quintero A. con número de cedula 1193232383, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de manipuladora de alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Natalia Quintero A.

FIRMAR Natalia Quintero A.

CEDULA 11 93 232383

TELEFONO 3 209080251

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO jtriana@fundacionyivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SÚSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y BLANCA ANAIDA TIBAQUICHA BALSERO

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	BLANCA ANAIDA TIBAQUICHA BALSERO
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	20455469
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CRA 8 13 -26
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000), M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((01/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA - OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y BLANCA ANAIDA TIBAQUICHA BALSERO**

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARÁGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y BLANCA ANAIDA TIBQUICHA BALSERO**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que **EL TRABAJADOR** devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de **EL TRABAJADOR** y a favor del **EMPLEADOR**, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora **EL TRABAJADOR**, entendiéndose expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba **EL (LA) TRABAJADOR (A)** o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO.** **EL EMPLEADOR** afiliará **AL TRABAJADOR** al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del **TRABAJADOR(A)** informar al **EMPLEADOR** el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TÉRMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** **EL(LA) TRABAJADOR(A)** se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el **EMPLEADOR**, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que **EL EMPLEADOR** o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al **TRABAJADOR**, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta **EL TRABAJADOR**. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato **NO TENDRÁ PRORROGA** salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se genere un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del **EMPLEADOR** las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la **EL EMPLEADOR** y **EL MUNICIPIO DE COTA**, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con **EL EMPLEADOR**, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA-2024 Y BLANCA ANAIDA TIBAQUICHA BALSERO

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de El (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN. - EL TRABAJADOR** expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026287359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


BLANCA ANAIDA TIBAQUICHA BALSERO
C.C. 20455469



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Blanca Tibagui Chica con número de cedula 20455469, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de manipuladora de Alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Blanca Tibagui Chica

FIRMAR Blanca Tibagui Chica

CEDULA 20455469

TELEFONO 3112419432

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO jtriana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y CARMENZA MACHETA ALFONSO

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	CARMENZA MACHETA ALFONSO
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	35476356
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CRA 1 N 13-22
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((01/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA – OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y CARMENZA MACHETA ALFONSO**

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARÁGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección, y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII.**



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y CARMENZA MACHETA ALFONSO

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que EL TRABAJADOR devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de EL TRABAJADOR y a favor del EMPLEADOR, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora EL TRABAJADOR, entendiéndose expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** - Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba EL (LA) TRABAJADOR (A) o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario, ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO.** EL EMPLEADOR afiliará AL TRABAJADOR al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del TRABAJADOR(A) informar al EMPLEADOR el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** EL(LA) TRABAJADOR(A) se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que EL EMPLEADOR o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al TRABAJADOR, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta EL TRABAJADOR. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un periodo de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato NO TENDRÁ PRORROGA salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se generó un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los periodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la EL EMPLEADOR y EL MUNICIPIO DE COTA, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con EL EMPLEADOR, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y CARMENZA MACHETA ALFONSO**

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


CARMENZA MACHETA ALFONSO
C.C. 35476356



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Carmenza Macheta Alfonso con número de cedula 35476536, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de manipuladora de alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Carmenza Macheta

FIRMAR Carmenza Macheta A.

CEDULA 35476536

TELEFONO 3142377390

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO jtriana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y CLAUDIA YAMILE CARDOZO UMAÑA

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	CLAUDIA YAMILE CARDOZO UMAÑA
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	52701476
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	VRD LA MOYA
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((05/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: PRIMERA. - OBJETO: EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. SEGUNDA – OBLIGACIONES: Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: OBLIGACIONES GENERALES: 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y CLAUDIA YAMILE CARDOZO UMAÑA**

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARAGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y CLAUDIA YAMILE CARDOZO UMAÑA**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que **EL TRABAJADOR** devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de **EL TRABAJADOR** y a favor del **EMPLEADOR**, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora **EL TRABAJADOR**, entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba **EL (LA) TRABAJADOR (A)** o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO.** **EL EMPLEADOR** afiliará **AL TRABAJADOR** al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del **TRABAJADOR(A)** informar al **EMPLEADOR** el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TÉRMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** **EL(LA) TRABAJADOR(A)** se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el **EMPLEADOR**, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que **EL EMPLEADOR** o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al **TRABAJADOR**, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta **EL TRABAJADOR.** **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato **NO TENDRÁ PRORROGA** salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se genere un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del **EMPLEADOR** las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la **EL EMPLEADOR** y **EL MUNICIPIO DE COTA**, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con **EL EMPLEADOR**, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y CLAUDIA YAMILE CARDOZO UMAÑA

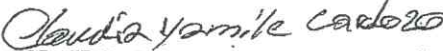
ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES. - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO. - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN. - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - DECIMA TERCERA. - CONFIDENCIALIDAD: La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JEMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


CLAUDIA YAMILE CARDOZO UMAÑA
C.C. 52701476



UNION TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Claudia Yamile Cardozo. con número de cedula 52701476, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de Manipuladora Alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Claudia Yamile Cardozo

FIRMAR Claudia Yamile Cardozo

CEDULA 52701476

TELEFONO 320 90 92986

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO jtriana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y DEICY JOHANNA MAYORGA SALAMANCA

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	JOHANNA MAYORGA SALAMANCA
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	1070922821
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CLL 10 2B 80
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	01/07/2024

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: PRIMERA. - OBJETO: EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS para LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DE ESCOLAR cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. SEGUNDA – OBLIGACIONES: Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: OBLIGACIONES GENERALES: 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. PARÁGRAFO

PRIMERO. - OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE SEDES EDUCATIVAS ATENDIDAS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos, en la Resolución 00335 2021 y de sus anexos. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en los comedores escolares en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 DE 2021) y sus anexos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías de sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor escolar con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos, deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contacto con alimentos. 20. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor escolar estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Mantener en el comedor escolar la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 23. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 24. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 25. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 26. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por EL EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. – **PARÁGRAFO SEGUNDO. OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE SEDES EDUCATIVAS ATENDIDAS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos, en la resolución 0335 de 2021 y sus anexos. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y DEICY JOHANNA MAYORGA SALAMANCA**

próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor escolar con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores escolares. 15. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 16. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 17. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 18. Mantener en el comedor de la institución educativa la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 19. Garantizar que en el comedor escolar estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 20. Mantener en el comedor escolar la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 22. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 23. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 24. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores escolares conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 DE 2021) y sus anexos. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 26. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por EL EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO:** EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE., pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que EL TRABAJADOR devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.**– Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de EL TRABAJADOR y a favor del EMPLEADOR, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora EL TRABAJADOR, entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** – Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba EL (LA) TRABAJADOR (A) o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). – **PARÁGRAFO TERCERO.** EL EMPLEADOR afiliará AL TRABAJADOR



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y DEICY JOHANNA MAYORGA SALAMANCA**

al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del TRABAJADOR(A) informar al EMPLEADOR el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** EL(LA) TRABAJADOR(A) se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO. -** Acuerdan las partes, que EL EMPLEADOR o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al TRABAJADOR, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta EL TRABAJADOR. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un periodo de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA. -** El presente contrato NO TENDRÁ PRORROGA salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se generó un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los periodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En cumplimiento de lo anterior, el presente contrato se suspenderá automáticamente en las semanas de receso estudiantil legalmente decretadas, por la Resolución, expedida por la Secretaría de educación del Municipio y/o Departamento, con la cual se estableció el calendario escolar, sin necesidad de firmar documento alguno. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL. -** Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la EL EMPLEADOR y EL MUNICIPIO DE COTA, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con EL EMPLEADOR, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES. -** Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO. -** Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y DEICY JOHANNA MAYORGA SALAMANCA**

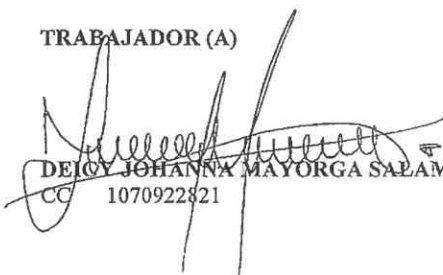
legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día 01/07/2024

EMPLEADOR


JEREMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1.026.257.859 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


DEICY JOHANNA MAYORGA SALAMANCA
CC 1070922821



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Deicy Johanna Mayorga Salamanca con número de cedula 1070922821, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de manipulador de alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Deicy Mayorga

FIRMAR [Firma manuscrita]

CEDULA 1070922821

TELEFONO 3023285804

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO jtriana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y LEIDY MARITZA BUITRAGO

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	LEIDY MARITZA BUITRAGO
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	20401064
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CRA 2 13.02 COTA
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((01/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA - OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LEIDY MARITZA BUITRAGO**

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARÁGRAFO SEGUNDO:**

OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LEIDY MARITZA BUITRAGO**

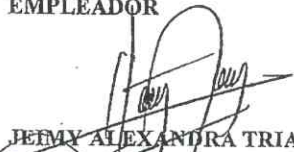
del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que **EL TRABAJADOR** devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de **EL TRABAJADOR** y a favor del **EMPLEADOR**, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora **EL TRABAJADOR**, entendiéndose expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba **EL (LA) TRABAJADOR (A)** o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO. EL EMPLEADOR** afiliará **AL TRABAJADOR** al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del **TRABAJADOR(A)** informar al **EMPLEADOR** el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** **EL(LA) TRABAJADOR(A)** se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el **EMPLEADOR**, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que **EL EMPLEADOR** o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al **TRABAJADOR**, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta **EL TRABAJADOR**. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato **NO TENDRÁ PRORROGA** salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se generó un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del **EMPLEADOR** las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la **EL EMPLEADOR** y **EL MUNICIPIO DE COTA**, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con **EL EMPLEADOR**, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LEIDY MARITZA BUITRAGO

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JEMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

TRABAJADOR (A)


LEIDY MARITZA BUITRAGO
C.C. 20401064

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica



Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Leidy Maritza Butrago con número de cedula 20401064, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de manipuladora alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Leidy Maritza Butrago

FIRMAR Leidy Butrago

CEDULA 20401064

TELEFONO 3196870410

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO j triana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y LISA FERNANDAD TELLEZ PINEDA

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	LISA FERNANDAD TELLEZ PINEDA
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	1070923961
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CALLE 5 N 5-120
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	18/09/2024

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA - OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LISA FERNANDAD TELLEZ PINEDA**

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servicio de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LISA FERNANDAD TELLEZ PINEDA**

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contacto con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARÁGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LISA FERNANDAD TELLEZ PINEDA**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que EL TRABAJADOR devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de EL TRABAJADOR y a favor del EMPLEADOR, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora EL TRABAJADOR, entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** - Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba EL (LA) TRABAJADOR (A) o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO.** EL EMPLEADOR afiliará AL TRABAJADOR al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del TRABAJADOR(A) informar al EMPLEADOR el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TÉRMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** EL (LA) TRABAJADOR(A) se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que EL EMPLEADOR o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al TRABAJADOR, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta EL TRABAJADOR. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato **NO TENDRÁ PRORROGA** salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se genere un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la EL EMPLEADOR y EL MUNICIPIO DE COTA, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con EL EMPLEADOR, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LISA FERNANDAD TELLEZ PINEDA

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. e. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día Dieciocho (18) de septiembre de 2024.

EMPLEADOR

JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

TRABAJADOR (A)

LISA FERNANDAD TELLEZ PINEDA
C.C. 1070923961

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica



UNION TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo lisa fernanda lillo y pineda con número de cedula
1070923961, me permito informar que trabaje para la UNION
TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el
cargo

de manipuladora de alimentos, y certifico que a la
fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a
PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 dias del mes diciembre de 2024

NOMBRE: lisa fernanda lillo y pineda

FIRMAR

CEDULA: 1070923961

TELEFONO: 301.134.6882



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y LUISA FERNANDA CALDERON MACHETA

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	LUISA FERNANDA CALDERON MACHETA
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	1070923020
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	VDA PUEBLO VIEJO
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((01/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de **MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS** para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA - OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR,
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LUISA FERNANDA CALDERON MACHETA

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 5. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 6. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 7. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 8. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 9. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 10. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos, deberá separar y rotular como no conforme. 11. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 12. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 13. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 14. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 15. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 16. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 17. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LUISA FERNANDA CALDERON MACHETA**

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARAGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LUISA FERNANDA CALDERON MACHETA**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que **EL TRABAJADOR** devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de **EL TRABAJADOR** y a favor del **EMPLEADOR**, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora **EL TRABAJADOR**, entendiéndose expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** - Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba **EL (LA) TRABAJADOR (A)** o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO.** **EL EMPLEADOR** afiliará **AL TRABAJADOR** al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del **TRABAJADOR(A)** informar al **EMPLEADOR** el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TÉRMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** **EL(LA) TRABAJADOR(A)** se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el **EMPLEADOR**, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que **EL EMPLEADOR** o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al **TRABAJADOR**, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta **EL TRABAJADOR**. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato **NO TENDRÁ PRORROGA** salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se genere un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del **EMPLEADOR** las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la **EL EMPLEADOR** y **EL MUNICIPIO DE COTA**, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con **EL EMPLEADOR**, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA, SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y LUISA FERNANDA CALDERON MACHETA**

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026287359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


LUISA FERNANDA CALDERON MACHETA
C.C. 1070923020



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Luisa F Calderon con número de cedula 1090923000, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de manipuladora de alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Luisa Fernanda Calderon

FIRMAR Luisa F Calderon

CEDULA 1090923000

TELEFONO 3112175708

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO jtriana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y MARIA CLAUDIA RODRIGUEZ GARCIA

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	MARIA CLAUDIA RODRIGUEZ GARCIA
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	20455313
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CRA 104 # 139-61
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((01/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA – OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARÁGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y MARIA CLAUDIA RODRIGUEZ GARCIA**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que EL TRABAJADOR devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de EL TRABAJADOR y a favor del EMPLEADOR, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora EL TRABAJADOR, entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba EL (LA) TRABAJADOR (A) o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO.** EL EMPLEADOR afiliará AL TRABAJADOR al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del TRABAJADOR(A) informar al EMPLEADOR el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. JORNADA LABORAL:** EL(LA) TRABAJADOR(A) se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Acuerdan las partes, que EL EMPLEADOR o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al TRABAJADOR, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta EL TRABAJADOR. **SEXTA. PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este periodo las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un periodo de prueba. **SÉPTIMA. PRORROGA.** El presente contrato NO TENDRÁ PRORROGA salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se generó un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los periodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. TERMINACIÓN UNILATERAL.** Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la EL EMPLEADOR y EL MUNICIPIO DE COTA, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con EL EMPLEADOR, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA, SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y MARIA CLAUDIA RODRIGUEZ GARCIA**

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. e. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

*Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica*

TRABAJADOR (A)


MARIA CLAUDIA RODRIGUEZ GARCIA
C.C. 20455313



UNION TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo María Claudia Rodríguez García con número
de cedula 20455313, me permito
informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA
2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo
de Ecónoma, y certifico que a la
fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a
PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE

Claudia Rodríguez

FIRMAR

CEDULA

TELEFONO

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 - 61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 3295792
FAX
CORREO ELECTRÓNICO [triana@fundacionsevivecota.com.co](mailto: triana@fundacionsevivecota.com.co)

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-PV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y RAQUEL MARIA ARIAS TOVAR

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	RAQUEL MARIA ARIAS TOVAR
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	1118568950
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CALLE 8 No. 2-42
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANECIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((01/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA – OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para autorintercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 5. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 6. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 7. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 8. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 9. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 10. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 11. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 12. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 13. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 14. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 15. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 16. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 17. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARÁGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y RAQUEL MARIA ARIAS TOVAR**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que **EL TRABAJADOR** devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de **EL TRABAJADOR** y a favor del **EMPLEADOR**, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora **EL TRABAJADOR**, entendiéndose expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** - Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba **EL (LA) TRABAJADOR (A)** o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO. EL EMPLEADOR** afiliará **AL TRABAJADOR** al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del **TRABAJADOR(A)** informar al **EMPLEADOR** el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** **EL(LA) TRABAJADOR(A)** se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el **EMPLEADOR**, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que **EL EMPLEADOR** o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al **TRABAJADOR**, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta **EL TRABAJADOR**. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato **NO TENDRÁ PRORROGA** salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se genere un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del **EMPLEADOR** las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la **EL EMPLEADOR** y **EL MUNICIPIO DE COTA**, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con **EL EMPLEADOR**, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



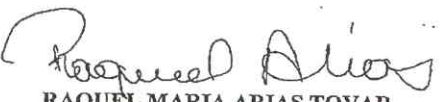
CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y RAQUEL MARIA ARIAS TOVAR

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de El (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto, en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato; e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JELMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

TRABAJADOR (A)


RAQUEL MARIA ARIAS TOVAR
C.C. 1118568950

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica



UNION TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Raquel Alías con número
de cedula 1118568950, me permito
informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA
2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo
de Manipuladora de Alimentos, y certifico que a la
fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a
PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE

Raquel Alías

FIRMAR

Raquel

CEDULA

1118568950

TELEFONO

302 216 00 64

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 - 61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO
FAX

8295782

CORREO ELECTRÓNICO triana@fundacionsevivecolumbia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA CECILIA MARTINEZ DUARTE.

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	SANDRA CECILIA MARTINEZ DUARTE
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	20455114
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	AV. LIBERTADOR VEREDA EL ABRA
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E.-, EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	((01/07/2024))

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: PRIMERA. - OBJETO: EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. SEGUNDA - OBLIGACIONES: Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: OBLIGACIONES GENERALES: 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA CECILIA MARTINEZ DUARTE**

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 5. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 6. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 7. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 8. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 9. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 10. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 11. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 12. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 13. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 14. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 15. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 16. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 17. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA CECILIA MARTINEZ DUARTE**

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARÁGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA CECILIA MARTINEZ DUARTE**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que EL TRABAJADOR devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de EL TRABAJADOR y a favor del EMPLEADOR, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora EL TRABAJADOR, entendiéndose expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** - Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba EL (LA) TRABAJADOR (A) o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). - **PARÁGRAFO TERCERO. EL EMPLEADOR** afiliará AL TRABAJADOR al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del TRABAJADOR(A) informar al EMPLEADOR el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** EL(LA) TRABAJADOR(A) se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el EMPLEADOR, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** - Acuerdan las partes, que EL EMPLEADOR o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al TRABAJADOR, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta EL TRABAJADOR. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** - El presente contrato NO TENDRÁ PRORROGA salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se generó un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** - Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del EMPLEADOR las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la EL EMPLEADOR y EL MUNICIPIO DE COTA, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con EL EMPLEADOR, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA CECILIA MARTINEZ DUARTE

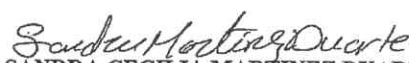
ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de EL (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA. - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día primero (01) de julio de 2024.

EMPLEADOR


JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica

TRABAJADOR (A)


SANDRA CECILIA MARTINEZ DUARTE
C.C. 20455114



UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA
NIT: 901.826.330-1 2024

Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Sandra Cecilia Martinez Duarte con número de cedula 20.455.114, me permito informar que trabaje para la **UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024** con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de Manipuladora de alimentos, y certifico que a la fecha la **UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Sandra Cecilia Martinez Duarte

FIRMAR Sandra Martinez D

CEDULA 20.455.114

TELEFONO 3133287017

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRÓNICO j triana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-L.0



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA MARCELA CORTES GAVIRIA

NOMBRE DEL EMPLEADOR	UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 NIT. 901826330-1
REPRESENTANTE DEL EMPLEADOR	JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
DOMICILIO DE EMPLEADOR	AV TRONCAL PANAMERICANA DE OCCIDENTE 5 - 61 PUERTO VALLARTA B 8
NOMBRE DEL (A) TRABAJADOR (A)	SANDRA MARCELA CORTES GAVIRIA
IDENTIFICACIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	20455747
DIRECCIÓN DEL (A) TRABAJADOR (A)	CLL 11 N 1 97 LOTE 4 COTA
CONTRATO QUE DA ORIGEN A LA LABOR CONTRATADA	CONTRATO N.º SDSE-LP-900-2024, suscrito entre el EMPLEADOR y el Municipio de COTA, cuyo objeto es: "EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E., EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANENCIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA", con sus adiciones y prórrogas.
CARGO	MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
SALARIO	UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/CTE. + AUXILIO DE TRANSPORTE
PERIODO DE PAGO	MENSUAL MES VENCIDO
CIUDAD DE CONTRATACIÓN	MOSQUERA CUNDINAMARCA
LUGAR DE DESEMPEÑO DE LABORES	MUNICIPIO DE COTA- CUNDINAMARCA.
DURACIÓN	LA DURACIÓN DEL CONTRATO SERÁ POR EL TIEMPO NECESARIO PARA CULMINAR LA LABOR CONTRATADA, CON SUS ADICIONES Y PRÓRROGAS.
FECHA DE INICIO:	16/10/2024

Entre EL EMPLEADOR y EL (LA) TRABAJADOR (A), de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha convenido suscribir el presente **CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR CONTRATADA**, el cual se desprende del contrato de prestación de servicios N.º SDSE-900-2024. El presente contrato estará regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR y éste se obliga a poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del cargo de MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS para los **PROGRAMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA** cubierto por el contrato que da origen a la labor contratada, y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes, sin perjuicio que el empleador le asigne al TRABAJADOR (A) funciones diferentes o cambio de puesto de trabajo, siempre que no se le desmejore su remuneración básica ordinaria, ni su categoría. **SEGUNDA – OBLIGACIONES:** Corresponde al EL TRABAJADOR, cumplir las obligaciones que establece la ley, y las siguientes: **OBLIGACIONES GENERALES:** 1. Observar rigurosamente las normas que le fijen para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2. Guardar absoluta reserva, salvo autorización expresa de EL EMPLEADOR, de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, debido a su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3. Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por EL EMPLEADOR respecto del desarrollo de sus actividades. 4. Cuidar permanentemente los intereses de EL EMPLEADOR. 5. Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6. Asistir puntualmente a las reuniones que efectúe EL EMPLEADOR a las cuales hubiere sido citado. 7. Observar completa armonía y comprensión con los socios y sus invitados, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor. 8. Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con EL EMPLEADOR. 9. Avisar oportunamente y por escrito, todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:** 1. Cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la Resolución N.º 2674 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan. 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 3. Usar apropiadamente la

**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA MARCELA CORTES GAVIRIA**

dotación, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 4. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el contratista en la etapa de aislamiento y su debido registro en los formatos establecidos. 5. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. Informar de cualquier novedad al respecto a sus superiores. 8. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 9. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 10. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de los superiores y de la Supervisión del contrato, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios. 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. 12. Exigir al personal externo de los comedores, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. 13. Notificar oportunamente a los superiores o personal delegado para tal fin por EL EMPLEADOR, previa aprobación de la Supervisión del contrato, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la sede de operación del programa respectivo. 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad higiene y seguridad en el trabajo que realice EL EMPLEADOR y/o la supervisión del contrato, o demás autoridades competentes, o el personal delegado para tal fin. 15. Cumplir con las guías de preparación de los ciclos de menús que suministre EL EMPLEADOR, de conformidad con los lineamientos de la Resolución No. 3803 de 2016. 16. Brindar una atención RESPETUOSA y TOLERANTE, además de ser amable y paciente con los titulares de derecho, sin distinción alguna de raza, color, sexo, edad, idioma, religión, opinión política o de cualquier otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento u otra condición. 17. Atender y cumplir las recomendaciones del personal delegado por EL EMPLEADOR y/o el Supervisor del contrato o personal que delegue para el acompañamiento de la ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO- OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO: 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Realizar la elaboración y entrega de complementos alimentarios en ración preparada en sitio de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme a los Ciclos de Menús (Minutas) establecidos por la entidad territorial y ejecutados por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos. 4. Realizar la preparación y el servicio de acuerdo al gramaje establecido por grupo de acuerdo a la modalidad de atención – Complemento am/pm, Almuerzo, conforme se describen en las guías. 6. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 7. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 8. Llevar el registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, teniendo en cuenta que el mal manejo del mismo podría causar sobreabastecimiento o pérdida de materia prima. 9. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 10. Realizar la desinfección de frutas y verduras siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento y preparación de alimentos. 11. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos, en el caso de darse el vencimiento de alguno de los productos deberá separar y rotular como no conforme. 12. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar al área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 14. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 15. Recolectar y almacenar diariamente de acuerdo al protocolo de toma de contra muestras, los alimentos de la minuta preparada para garantizar el insumo para el muestreo microbiológico. 16. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 17. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 18. Informar al supervisor del operador datos exactos de talla de uniforme y calzado para su dotación, la cual debe ser utilizada



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA MARCELA CORTES GAVIRIA**

completa y en debida forma durante la jornada laboral. 19. No utilizar aretes, piercing, maquillaje, mantener las uñas cortas, aseadas y sin ningún tipo de esmalte, adhesivo, que pueda generar contaminación al contrato con alimentos. 20. Mantener en el comedor la documentación requerida, y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 21. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 22. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 23. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 24. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 25. Atender las visitas del personal técnico-profesional del empleador, personal designado por la alcaldía municipal de cota y/o supervisión o quien haga sus veces y diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. **PARAGRAFO SEGUNDO: OBLIGACIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA** – 1. Cumplir con las responsabilidades y obligaciones señaladas para el personal manipulador de alimentos en la normatividad vigente. 2. Realizar la recepción y alistamiento de los productos que conforman la ración industrializada e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos. 3. Cumplir con el buen manejo y adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. 4. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero en entrar primero en salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos. 5. Llevar el registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de alimentos. 6. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación, desinfección y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice el operador en las visitas y/o capacitaciones. 7. Realizar la desinfección de las frutas siguiendo el procedimiento establecido en la guía de alistamiento de alimentos. 8. En el proceso de recibo de alimentos realizar la verificación de la muestra de productos de acuerdo a la tabla establecida, con la finalidad de garantizar el ingreso de alimentos seguros e inocuos para los beneficiarios y posterior a ello, firmar la remisión de víveres a conformidad. 9. Realizar la verificación de los productos existentes en el comedor con el fin de evitar que se presente vencimiento de los mismos. 10. En caso de presentarse vencimiento y/o deterioro de los productos, y los mismos no sean aptos para el consumo, se deberá retirar de área de producto no conforme y aplicar el procedimiento para dar de baja estos productos. 11. Garantizar el control de recibo y devolución de las canastillas utilizadas para el transporte y el almacenamiento en los comedores. 12. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 13. Reportar de manera inmediata al supervisor de campo cualquiera que sea la novedad presentada frente a los ciclos de menú y su cumplimiento. 14. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 15. Mantener en el comedor la documentación requerida y garantizar el diligenciamiento e implementación de los formatos y registros del Plan de Saneamiento Básico. 16. Garantizar que en el comedor estén los formatos de registro y control diario de asistencia (planillas) los cuales deben ser diligenciados diariamente como soporte de la entrega de los complementos a los titulares de derecho. 17. Entregar al supervisor del operador, hoja de vida en el formato establecido por el operador, fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de cuenta bancaria a título personal, exámenes de laboratorio, certificado médico, carné de manipulación vigente (si lo tiene), certificado de registro en el régimen de salud al que pertenezca, consulta de antecedentes de policía, para el proceso de contratación. 18. Mantener en buen estado y publicar en lugar visible los siguientes formatos: a. Ciclos de menú en las unidades de servicio. b. Formato de visibilidad. c. Señalización de áreas. d. Avisos alusivos a las BPM. 19. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 20. Realizar la entrega del complemento alimentario en modalidad ración industrializada en los comedores conforme al Ciclo de Menús (Minutas) establecido por la entidad territorial y ejecutado por el operador, de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y condiciones mínimas. 21. Atender las visitas a las unidades de servicio, del personal designado por la entidad contratante y/o secretarías de salud, supervisión y/o diferentes entes de control. Se deberán mantener soportes de estas visitas. 22. Asistir a las capacitaciones que sean impartidas por el EMPLEADOR para el personal manipulador de alimentos. **TERCERA. – SALARIO: EL EMPLEADOR pagará a EL TRABAJADOR por la prestación de sus servicios la suma de UN MILLÓN TRESCIENTOS MIL PESOS (\$1.300.000) M/cte pagaderos por mensualidades vencidas, suma que incluye el pago de los descansos remunerados. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII**



**CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA MARCELA CORTES GAVIRIA**

del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que **EL TRABAJADOR** devengue comisiones o cualquier otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de **EL TRABAJADOR** y a favor del **EMPLEADOR**, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora **EL TRABAJADOR**, entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Las partes expresamente acuerdan que lo que reciba **EL (LA) TRABAJADOR (A)** o llegue a recibir en el futuro, adicional a su salario básico mensual, ya sean beneficios o gratificaciones habituales u ocasionales, tales como alimentación, habitación, vestuario, bonificaciones ocasionales o cualquier otra que reciba durante la vigencia del contrato de trabajo, en dinero o en especie, no constituyen salario ni se tendrán en cuenta en la liquidación de prestaciones sociales en los términos del artículo 128 del C.S.T. (art. 15 de la Ley 50 de 1990). **PARÁGRAFO TERCERO.** **EL EMPLEADOR** afiliará **AL TRABAJADOR** al Régimen de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales (ARL) y Cajas de Compensación Familiar) en los términos señalados por la Ley Laboral. También reconocerá la Prima de Servicios, Cesantías y Vacaciones, así como, los demás derechos y garantías a que haya lugar. Es obligación del **TRABAJADOR(A)** informar al **EMPLEADOR** el fondo administrador de pensiones y cesantías de su elección al momento de la firma de este contrato. **CUARTA. - TERMINO DEL CONTRATO:** El presente contrato tendrá una duración hasta cuando se finalice la labor contratada como **MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS** para desarrollar las actividades que demanden la ejecución del contrato que da origen a la labor contratada, y podrá darse por terminado por cualquiera de las partes cumpliendo con las exigencias legales al respecto. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Lo señalado en la cláusula precedente significa, que el presente contrato de trabajo deriva su existencia, de la vigencia del contrato que da origen a la labor contratada. **MODIFICACIONES:** Cualquier modificación al presente contrato deberá efectuarse en escrito y anexo al presente documento. **QUINTA. - JORNADA LABORAL:** **EL(LA) TRABAJADOR(A)** se obliga a desempeñar sus funciones de conformidad y en atención al cumplimiento del contrato que da origen a la labor contratada, dentro de los turnos y horas señaladas por el **EMPLEADOR**, pudiendo este hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Acuerdan las partes, que **EL EMPLEADOR** o sus representantes quedan facultados para modificar los horarios fijados al **TRABAJADOR**, con el objeto de adaptarlos a las necesidades del contrato suscrito entre las partes, cambios que serán notificados con la anticipación suficiente y que desde ahora acepta **EL TRABAJADOR**. **SEXTA. - PERIODO DE PRUEBA:** Las partes pactan un período de prueba de la quinta parte del término pactado. Durante este período las partes pueden dar por terminado unilateralmente el contrato. En el caso de existir prórroga o nuevo contrato entre las partes se entiende que no existirá para ese nuevo contrato un período de prueba. **SÉPTIMA. - PRORROGA.** El presente contrato **NO TENDRÁ PRORROGA** salvo manifestación expresa de las partes que debe constar por escrito y hará parte integral de este contrato. **OCTAVA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito o por solicitud de una o ambas partes debidamente sustentadas, o de común acuerdo entre las partes se podrá suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión o se genere un mayor valor del inicialmente pactado. Igualmente, desde ahora las partes contratantes pactan la suspensión del presente contrato en los períodos en los que no se preste el servicio en las instituciones en donde se desarrolla el programa y en los casos de fuerza mayor y caso fortuito que impidan su ejecución, entre otras con los paros o situaciones de orden público, por lo que no será necesario comunicación alguna ni para la suspensión, ni para reanudación del mismo. **NOVENA. - TERMINACIÓN UNILATERAL.** Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en los artículos 62 y 63 del Código Sustantivo del Trabajo, modificados por el artículo 7º. del Decreto 2351/65 y, además, por parte del **EMPLEADOR** las faltas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, órdenes, instrucciones y prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así, en escritos que formarán parte integral del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación a las obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato. Igualmente constituye una justa causa de terminación del presente contrato de trabajo, la terminación de los contratos y convenios suscritos por la **EL EMPLEADOR** y **EL MUNICIPIO DE COTA**, caso en los cuales no hay lugar a indemnización ni a preaviso, se entiende que ocurre ésta última causal cuando, por razones administrativas, técnicas o económicas, o por disposición de las entidad territoriales certificadas o no certificadas contratantes y/o entidades privadas, se ordene la suspensión de los contratos suscritos con **EL EMPLEADOR**, o cuando se ordene su terminación por cualquier causa o decida cambiar de contratista y entregar la ejecución del contrato a una empresa y/o entidad diferente. **PARÁGRAFO - FALTAS GRAVES:** Además de las señaladas en el reglamento interno de trabajo, las siguientes: a. La



CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA OBRA O LABOR
CONTRATADA SUSCRITO ENTRE LA UNIÓN TEMPORAL
SEVIVECOTA 2024 Y SANDRA MARCELA CORTES GAVIRIA

ausencia sin previo aviso del lugar de trabajo. b. La inobservancia de los deberes de confidencialidad por parte de Él (LA) TRABAJADOR (A), los cuales permitirán dar por terminado el presente contrato, como justa causa, en concordancia con lo indicado por el artículo 62, numeral 6, del C.S. del T. c. Será una falta grave, cualquier comportamiento irrespetuoso frente a los beneficiarios de los programas sociales, las autoridades locales, la interventoría, la supervisión, compañeros de trabajo y/o representantes del EMPLEADOR. **DECIMA. - JUSTIFICACIÓN DE AUSENCIAS LABORALES.** - Si el trabajador por causa de enfermedad o accidente, no asistiere a su trabajo deberá presentar al EMPLEADOR, a la mayor brevedad, la respectiva incapacidad, cuyo efecto se establece que efectivamente será válida la expedida por la EPS a la que se encuentre afiliado, para justificar las ausencias antedichas. **DECIMA PRIMERA. - INTEGRACIÓN DEL MANUAL DE FUNCIONES Y EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.** - Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas, en lo pertinente, las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la compañía y sus trabajadores, en especial las obligaciones consignadas en el Reglamento interno de Trabajo, de medicina, higiene y seguridad industrial; así, como el manual de funciones. **DECIMA SEGUNDA. - AUTORIZACIÓN.** - EL TRABAJADOR expresamente y desde ya autoriza al EMPLEADOR para consignar los valores de nómina, liquidaciones y demás en la cuenta registrada por el trabajador en el formato de hoja vida y además la autoriza para retener, deducir o compensar de sus salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y cualquier otra acreencia laboral cualquier suma de dinero que EL (LA) TRABAJADOR (A) le llegare a adeudar por cualquier concepto al EMPLEADOR. - **DECIMA TERCERA - CONFIDENCIALIDAD:** La información, que le haya sido confiada o que conozca, del EMPLEADOR, del personal vinculado a ella, y/o de cualquier otra entidad o programa vinculado a la actividad ejecutada en desarrollo del objeto contratado y de cuyo uso indebido pueden generarse consecuencias comerciales - técnicas o de cualquier carácter para los mismos, será confidencial; por tanto, EL (LA) TRABAJADOR (A), por el solo hecho de la firma del presente documento, se compromete a no revelar, difundir, comentar, analizar, evaluar, copiar, retener o realizar un uso diferente del previsto en este acuerdo, ni utilizará dicha información para el ejercicio de su propia actividad, ni la duplicará o compartirá con terceras personas, salvo autorización previa y escrita del EMPLEADOR, so pena de incumplir el presente contrato, e independientemente de la decisión frente a su vinculación, todo ello será sin perjuicio de las sanciones legales y comerciales que la ley contempla. **DECIMA CUARTA. - REGISTRO DE AGRESORES SEXUALES** manifiesta el TRABAJADOR bajo la gravedad de juramento no estar incurso como ofensor, de lo cual da garantía y se obliga a entregar al EMPLEADOR, el certificado por la entidad competente, en un plazo no mayor a un (01) día contado desde la suscripción de este contrato. El incumplimiento de esta obligación o presentar anotaciones en el Registro de Agresores Sexuales dará a lugar a la terminación del contrato de manera inmediata. Para constancia se firma, en el municipio de Mosquera Cundinamarca, el día Dieciséis (16) de octubre de 2024.

EMPLEADOR


JEIMY ALEJANDRA TRIANA ROJAS
C. C. 1026257359 de Bogotá - Cund
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL SEVIVECOTA 2024

TRABAJADOR (A)


SANDRA MARCELA CORTES GAVIRIA
C.C. 20455747

Verificó: Dirección Técnica
Aprobó: Dirección Jurídica



Mosquera, 23 de diciembre de 2024

PAZ Y SALVO

Yo Sandram Cortés G con número de cedula 20455747, me permito informar que trabaje para la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024 con NIT No 901.826.330-1, en el cargo de Manipuladora de Alimentos, y certifico que a la fecha la UNION TEMPORAL SEVIVECOTA 2024, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto.

Se firma a los 23 días del mes diciembre de 2024

NOMBRE Sandram Cortés G

FIRMAR Sandram Cortés G.

CEDULA 20455747

TELEFONO 3112320443

Av. Troncal Panamericana de Occidente No 5 -61
Mosquera Cundinamarca
Colombia

TELÉFONO 8295782
FAX
CORREO ELECTRONICO jtrana@fundacionvivecolombia.com.co

NIT: 901.826.330-1

FO-AT-36-FV-1.0

Escaneado con CamScanner