CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS ENTRE: LA FUNDACIÓN PEPASO Y LUZ ANIS BLANCO LOPEZ.

Entre los suscritos: **FUNDACIÓN PEPASO,** entidad sin ánimo de lucro, con personería jurídica número 11968 del 21 de agosto de 1984, con domicilio en la ciudad de Bogotá, representada por su Directora Ejecutiva **LUZ DARY BUENO CARVAJAL,** identificada con cédula de ciudadanía **No. 51.707.142** de Bogotá, mayor y domiciliada en Bogotá; quien en adelante se denominará **LA CONTRATANTE; y LUZ ANIS BLANCO LOPEZ,** identificada con cédula de ciudadanía número **52.780.048** expedida en Bogotá, mayor y domiciliada en Bogotá; quien en adelante se denominará **LA CONTRATISTA,** por la otra, hemos convenido en celebrar el presente **CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS** que se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA OBJETO: LA CONTRATISTA se compromete para con la parte CONTRATANTE a: Prestar el servicio en el Jardín Infantil Semillitas de Amor ubicado en la Dg 75 D Sur # 75 L - 07, como **MANIPULADORA DE ALIMENTOS.**

SEGUNDA: - OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA: Obligaciones específicas: Componente Nutricional y Ambientes Adecuados y Seguros:

1. Suministrar los alimentos en los horarios establecidos en el Anexo Técnico, en la cantidad y temperatura adecuada.
2. Garantizar condiciones óptimas de aseo e higiene.
3. Mantener una excelente presentación personal.
4. Implementar lo establecido en la normatividad vigente relacionada al componente nutricional del Anexo técnico.
5. Participar en las actividades y/o reuniones que programe la SDIS, dirigidas a los Jardines Infantiles Cofinanciados en temas de nutrición y salubridad.

Función general Manual de Funciones.

Participar en el desarrollo de las actividades de alistamiento, preparación, cocción, conservación y distribución de los diferentes alimentos, garantizando su entrega oportuna y en óptimas condiciones de: inocuidad, higiene y salubridad, siguiendo para ello los menús establecidos por la SDIS, y/o las alianzas estratégicas significativas.

Funciones Específicas:

EN ÁREA DE COCINA

1. Limpiar y desinfectar el área de cocina: mesones y elementos necesarios para la preparación diaria de los alimentos.
2. Alistar los productos necesarios para la elaboración del menú diario y desinfectar aquellos que requieran de este procedimiento.
3. Preparar, cocinar, porcionar y servir los alimentos en los horarios preestablecidos, preservando la calidad, cantidad, inocuidad y temperaturas acordes a las Buenas Prácticas de manufactura (BPM).
4. Revisar constantemente la temperatura de los alimentos, durante la cocción y en el

Scanned with CamScanner

autorizadas por la misma.

9. Realizar cualquier otra tarea afín que le sea asignada.
10. Cumplir a cabalidad con las normas establecidas por la Fundación.
11. Avisar a la Coordinadora sobre cualquier avería que se presente en las instalaciones del Jardín Infantil y/o del deterioro de las herramientas y elementos de trabajo.
12. Informar sobre cualquier anomalía que no pueda ser solucionada desde su área de trabajo.
13. Responder por los elementos suministrados por la Fundación para el cumplimiento de sus funciones y velar por el buen uso de los activos que se encuentran en la Fundación.
14. Abstenerse de hablar por celular en horas laborales a no ser que sea estrictamente necesario, así como también evitar chatear, escribir por WhatsApp, redes sociales y demás instrumentos informáticos que perjudiquen el buen desempeño de su labor.
15. Asegurar la confidencialidad de la información que tiene bajo su responsabilidad.
16. Velar en todo momento por el buen nombre de la Fundación.

TERCERA: CLÁUSULA ESPECIAL: LA CONTRATISTA, se compromete a garantizar e implementar la Política de Prevención y Protección a la Primera Infancia, asumiendo una postura en defensa de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) desde la prevención y la protección contra todas las formas de abuso y violencia, tales como: física, mental, sexual, emocional, negligencia y abandono, explotación sexual, explotación laboral, concepciones tradicionales nocivas, abuso espiritual y violencia institucional; como también prácticas discriminatorias en relación a la edad, género, cultura, raza, condición económica y demás que generen segregación y exclusión de los NNAJ. En cumplimiento de la Convención de los Derechos del Niño (CDN), Constitución Política Colombiana, Código de la infancia y la adolescencia y demás normas internacionales y nacionales vigentes.

CUARTA: - OBLIGACIONES DE LA CONTRATANTE: a) Facilitar los medios técnicos y materiales para la realización del objeto del **CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS.** b) cancelar los honorarios pactados.

QUINTA: - VALOR Y FORMA DE PAGO: - El valor del presente contrato es de **CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($5.474.053),** pagados de manera mensual la suma de **DOS MILLONES CIENTO OCHENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS VEINTIÚN PESOS ($2.189.621).** De esta suma se descontará el valor respectivo de RETEICA (0.966%); el pago se realizará dentro de los cinco (05) primeros días hábiles del mes vencido.

SEXTA: SEGURIDAD SOCIAL DE LA CONTRATISTA: Será asumida por cuenta y riesgo de **LA CONTRATISTA** y en cada pago **LA CONTRATISTA** deberá acreditar el pago de salud, pensión y riesgos profesionales, dentro de los plazos establecidos por la Ley.

SÉPTIMA: DURACIÓN: La duración del presente contrato será de dos (02) meses y quince (15) días, contados a partir del dieciséis (16) de enero de dos mil veinticinco (2025) al treinta y uno (31) de marzo de dos mil veinticinco (2025).

OCTAVA: - CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: EI CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS se terminará por las siguientes causas a) por cumplimiento del objeto pactado. b) de común acuerdo entre las partes. c) por incumplimiento reiterado de los deberes

Scanned with CamScanner

momento del servido.

5. Recibir, empacar, rotular y almacenar los alimentos.

EN EL ÁREA DE PLATERO:

1. Alistar, lavar, escurrir, secar y guardar todos los utensilios tales como: ollas, sartenes, cubiertos, platos, vasos, postreras, bandejas, etc., que han sido utilizados durante la prestación del servicio de alimentos en el Jardín Infantil.
2. Hacer aseo y desinfección general de la cocina mínimo dos veces a la semana.
3. Lavar la estufa, licuadora, hornos y demás equipos al terminar el servicio.

EN EL ÁREA DE BODEGA:

1. Revisar diariamente la bodega y verificar la calidad e inocuidad de los productos.
2. Mantener diariamente en óptimas condiciones de orden, higiene y salubridad la bodega, muebles, electrodomésticos y demás elementos contenidos en ella.
3. Apoyar semanalmente y mensualmente a la Coordinadora en la elaboración de los inventarios de productos existentes en la bodega.
4. Apoyar a la Coordinadora en el momento de la recepción de los productos alimenticios, verificando la cantidad, calidad y temperatura. Firmando a conformidad.
5. Ordenar en la bodega los alimentos que se reciben en el Jardín Infantil siguiendo un orden lógico según la naturaleza de los mismos.
6. Rotular adecuadamente los alimentos que ingresan al Jardín Infantil.
7. Registrar diariamente la entrada y salida de alimentos.
8. Apoyar a la Coordinadora en la revisión de la bodega, mínimo tres veces por semana, para verificar la cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos.

GENERALES:

1. Portar limpia y adecuadamente el uniforme suministrado por la Fundación y garantizar su optima presentación personal cumpliendo para ello las normas establecidas en la BPM.
2. Participar proactivamente en reuniones y actividades del equipo de trabajo, jornadas liberadas y pedagógicas del Jardín Infantil.
3. Colaborar con el área de servicios generales cuando la Coordinadora así se lo solicite.
4. Asistir a reuniones y/o capacitaciones que le sean delegadas por la Coordinadora.
5. Elaborar mensualmente un estado del arte del menaje a su cargo, e informar a la Coordinadora del Jardín.
6. Diligenciar diariamente los formatos suministrados por la nutricionista y/o Coordinadora acorde a las Buenas Prácticas de manufactura y el plan de saneamiento básico.
7. Atender con disposición y respeto al equipo de trabajo, a los integrantes de la Fundación y a los visitantes.
8. Suministrar la información solicitada de manera oportuna a la Fundación y a las entidades

Scanned with CamScanner

de **LA CONTRATISTA.** d) Los demás estipulados en la ley.

NOVENA: PERMANENCIA: LA CONTRATISTA garantiza y se compromete en realizar su trabajo profesional en forma personal y por el tiempo pactado en el presente contrato. No podrá ceder el CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS, ni darlo por terminado anticipadamente por ninguna causa, excepcionalmente por mutuo acuerdo entre las partes.

DÉCIMA: NATURALEZA DEL CONTRATO: El presente **CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS** en ningún caso y para ningún efecto se considera Contrato de Trabajo y **LA CONTRATISTA** tendrá derecho únicamente al pago del precio del **CONTRATO POR PRESTACIÓN DE SERVICIOS.** En consecuencia, este contrato no genera ningún tipo de prestaciones sociales, ni implica responsabilidad laboral.

Para constancia se firma en la ciudad de Bogotá D.C, a los dieciséis (16) días del mes de enero de dos mil veinticinco (2025).

LA CONTRATANTE:

LUZ DARY BUENO CARVAJAL
C.C. 51 707.142 de Bogotá
Representante Legal

LA CONTRATISTA:

LUZ ANIS BLANCO LOPEZ.
C.C. 52.780.048 de Bogotá

Scanned with CamScanner