No. GS-2025- 003079 /ARLOF- UBIK9 – 29. 25

Sibaté, 01 de abril de 2025

Teniente Coronel
JORGE DE JESÚS ALZATE MONTOYA
Director Escuela (E)
Kilómetro 20 vía Sibaté
Sibaté-Cundinamarca

ASUNTO: Informe de supervisión del contrato No. 53-1-30010-25

TIPO DE INFORME

PERIÓDICO X O FINAL ___

Periodo del informe de supervisión

Desde	**20/03/2025**	**Hasta**	**01/04/2025**

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

INFORMACIÓN GENERAL:

- Mediante Comunicación Oficial No. GS-2025-002646-ESJIM del 20/03/2025 el señor teniente coronel, JORGE DE JESUS ALZATE MONTOYA, obrando en su calidad Director de Escuela (E), nombró como supervisora del contrato del asunto a la señora patrullero NATHALY VIVIANA HERRERA GARCÍA.
- **Periodicidad establecida para la entrega del informe de supervisión:** Mensual
- **No. de informes de supervisión presentados y publicados en SECOP II:** 0

Información del contrato u orden de compra

Contrato No. / Orden de compra No.	**53-1-30010-25**
Objeto del Contrato / instrumento de agregación de la orden de compra	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN MINI MERCADO EN LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA".

Contratista	DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS CC: 1073717681
Representante legal	DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS CC: 1073717681
Valor inicial del contrato u orden de compra	VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS pesos ($20.182.500.00) Moneda corriente.
Valor adiciones del contrato u orden de compra	N/A
Valor total del contrato u orden de compra	VEINTE MILLONES CIENTO OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS pesos ($20.182.500.00) Moneda corriente.
Plazo de ejecución inicial	Doce (12) meses
Fecha de inicio del plazo de ejecución del contrato u orden de compra	20/03/2025
Fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato u orden de compra (pactada inicialmente)	20/03/2006
Fecha de inicio del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Fecha de terminación del plazo de ejecución de la(s) adición(es)	N/A
Adiciones	N/A
Modificatorios	N/A
Prorrogas	N/A
Otros	N/A

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

1.1 Acciones adelantadas:

La supervisión deberá realizar un resumen cronológico de las actuaciones adelantadas en ejercicio de las funciones, debiendo plasmar datos de relevancia, como por ejemplo fechas, números de oficios, números de actas, mensajes de correo electrónico, documentos que den cuenta de las actuaciones adelantadas entre otras.

- Mediante Acta No. AE-2025-000542-ESJIM de fecha 21/03/2025, se dejó constancia del acta de inicio de ejecución del contrato No. 53-1-30010-25 cuyo objeto es: Arrendamiento de un espacio físico para el funcionamiento de un Mini Mercado en la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".

- Se recibieron por parte de la supervisión las hojas de vida del personal que va a laborar en el MINI MERCADO, 03 en total junto con los certificados de los exámenes de laboratorio.

2. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA LEGALES	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
Cumplir con el objeto contractual.	SI	Sin Observaciones
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.	SI	Sin Observaciones
Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL - Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	SI	Sin Observaciones
Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.	SI	Sin Observaciones
Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.	SI	Sin Observaciones
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	SI	Sin Observaciones
No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá Informar de tal evento a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.	SI	Sin Observaciones
Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.	SI	Sin Observaciones
Restituir a la POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.	SI	Sin Observaciones
Incluir todas aquellas obligaciones que el arrendatario debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las	SI	Sin Observaciones

disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 01/11/13, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).		
Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.	SI	Sin Observaciones
OTRAS OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO		
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del local comercial, así mismo ejercerá control personal que ingresa a laborar al local, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI	Sin Observaciones
La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del local, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del local, informando con la debida anticipación.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a realizar aseo de manera diaria y mantener en completo aseo las instalaciones del local comercial, y mantener en óptimas condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO Se hará cargo del manejo de basuras diarias y desperdicios correspondientes, conforme a las disposiciones legales en especial las definidas por el ministerio de salud.	SI	Sin Observaciones

Observar todas las disposiciones sobre seguridad industrial e higiénica sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de los trabajadores y usuarios en general. La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", no asume ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionen directa o indirectamente en este tipo de trabajo y en consecuencia las indemnizaciones y costos que se originen o produzcan por accidentes de cualquier naturaleza serán a cargo del ARRENDATARIO.	SI	Sin Observaciones
En el evento que se requiera de alguna licencia de funcionamiento e higiene a que haya lugar deberán ser tramitadas por cuenta del ARRENDATARIO ante las autoridades competentes-mantener en perfecto estado de funcionamiento, los elementos utilizados en sus actividades y demás equipos de prevención y extinción de incendios disponiendo la instrucción y mantenimiento pertinente para todos sus dependientes con énfasis en seguridad INDUSTRIAL.	SI	Sin Observaciones
Adquirir por su propia cuenta y riesgo las materias primas para el correcto funcionamiento de los espacios físicos, y los demás insumos que necesite o requiera para el normal funcionamiento de los sitios dados en arriendo, para dar cumplimiento a su obligación contractual, liberándose de hecho la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el ARRENDATARIO.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá dotar al personal utilizando los uniformes correspondientes y los carnetizará de conformidad con las normas previstas, de igual forma los mantendrá afiliados a una EPS y ARL o al sistema de seguridad social	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se obliga a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo del Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluidos los salarios, prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social y demás erogaciones establecidas por la Ley o se establezcan.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá desarrollar sus actividades, dentro de la Escuela, solamente dentro de los horarios autorizados y preestablecidos por la misma.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá Cancelar el canon de arrendamiento por el valor establecido y conforme a la forma de pago establecida, así mismo deberá realizar el pago de servicios públicos.	SI	Sin Observaciones

El ARRENDATARIO deberá restituir los inmuebles a la Escuela al terminar este contrato, o sus prorrogas, en el mismo estado en el que lo recibe.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá permitir las visitas a los inmuebles que requiera hacer la Escuela por medio del supervisor o sus delegados, en cualquier tiempo, para constatar el estado y conservación de los mismos u otras circunstancias que le sean de interés a la escuela.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá Tener en cuenta todas las normas sobre salud ocupacional según los términos de la ley 9 de 1979, el decreto ley 1295 de 1994 y las demás normas pertinentes dentro de la legislación nacional, acatando de inmediato cualquier recomendación u observación hecha por los organismos correspondientes.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá realizar sus actividades en la forma más cuidadosa posible de manera que se eviten riesgos, no solo a sus propios trabajadores, sino también al personal que circula por toda la Escuela según las normas pertinentes dentro de la legislación nacional.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá cumplir con los reglamentos de la Escuela al igual que sus dependientes.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá informa cualquier cambio del personal que se requiera, allegando las hojas de vida correspondientes.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá exigir al personal que labore el porte del carné de identificación.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO en ningún sentido podrá ingresar personas sin autorización expresa del director de la Escuela.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá contar con todos los elementos y equipos Indispensables para garantizar la prestación adecuada del servicio.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a realizar el mantenimiento del espacio, generado por el uso y deterioro, con autorización del arrendador a favor de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella, además una vez se dé por terminado el tiempo de ejecución, debe entregar el espacio en condiciones adecuadas, para lo cual se deberá dejar constancia de la entrega un paz y salvo por parte del supervisor del contrato y el jefe del almacén de intendencia.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a entregar los primeros diez (10) días de cada mes al supervisor del contrato, los comprobantes de pago a salud, pensiones y riesgos profesionales del mes anterior del personal bajo su dependencia, además de los	SI	Sin Observaciones

pagos por concepto de parafiscales (aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).		
El ARRENDATARIO deberá fijar lista de precios en lugar visible y que sea estéticamente acorde al lugar.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá brindar buen trato al personal en la atención.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO se compromete a conservar la integridad interior de los locales, las paredes, techos, así| como las puertas, ventanas y cerraduras, etc. Y deberá reponer los cristales quebrados en las ventanas y puertas, así como los equipos o elementos dañados en las mismas condiciones en las cuales le fue entregado. Así mismo, mantener en perfecto estado de higiene y limpieza el local y sus alrededores. Igualmente, si se debe hacer alguna mejora y adiciones a los locales debe solicitar autorización a la ESCUELA. La Escuela no reconocerá económicamente los costos que generen cualquier mejora, adición, mantenimiento o reparación a los inmuebles que el ARRENDATARIO desarrolle durante la duración del contrato y quedará a favor del Instituto.	SI	Sin Observaciones
INDEMNIDAD: Será obligación del ARRENDATARIO mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO debe suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de los trabajadores y usuarios.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO realizará la adquisición bajo su propia cuenta y riesgo, materiales, materia prima y todos los bienes o demás insumes que necesite o requiera para dar cumplimiento a su obligación contractual.	SI	Sin Observaciones

El ARRENDATARIO venderá y cobrará a los usuarios los servicios ofrecidos las instalaciones en forma directa en efectivo manteniendo los precios establecidos en la oferta económica presentada para el presente contrato.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO no descontará por nomina, ni actuará como intermediario para el pago de las deudas que los usuarios contraigan.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO fijará de común acuerdo con el ARRENDADOR una hora para atender a los proveedores.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO en ningún caso podrá realizar la instalación de máquinas, juegos de azar o suerte o aleatorios y expender sustancias que produzcan dependencia física o psíquica, siendo responsabilidad del cumplimiento por parte del arrendador.	SI	Sin Observaciones
Las personas que EL ARRENDATARIO contrate como empleados y los artículos que ingresen a las instalaciones deberán someterse a los estudios de seguridad, cateas y requisas efectuadas por la ESJIM.	SI	Sin Observaciones
Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados.	SI	Sin Observaciones
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
Mantener los equipos de emergencia básicos, extintores, botiquín y demás elementos. Así como entrenar al personal en el uso básico de los mismos.	SI	Sin Observaciones
Diseñar y ejecutar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, dirigido al personal que labora, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	SI	Sin Observaciones
Presentar cuando lo solicite la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", los informes, registros, actas y documentos que soporten el desarrollo de las obligaciones del contrato.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO debe cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones de Salud y Seguridad Ocupacional.	SI	Sin Observaciones

El ARRENDATARIO se obliga al cumplimiento de toda la normatividad en salud ocupacional y en materia ambiental, así mismo el cumplimiento de las normas y reglamentos que se expidan con posterioridad a la suscripción del contrato y sean aplicables.	SI	Sin Observaciones
OTRAS OBLIGACIONES		
El ARRENDATARIO se obliga a firmar los inventarios que serán actualizados por la escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada".	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá Utilizar las áreas del local únicamente para dar cumplimiento al objeto contractual y en los términos indicados en el presente contrato.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reponer y/o reparar los elementos, bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas, de igual manera deberá responder por todo daño que sufran salvo el deterioro normal.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Escuela de Suboficiales "Gonzalo Jiménez de Quesada", sin reconocer suma alguna por ella.	SI	Sin Observaciones
Los proveedores deberán cumplir con las normas sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que modifiquen o reglamenten	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá suministrarle a la Oficina de Contratos Número de teléfono fijo y celular, dirección y correo electrónico en caso que se requiera para agilizar el servicio prestado y efectuarle las recomendaciones y asegurar el cabal cumplimiento del contrato.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá informar al supervisor por escrito la relación de proveedores de la empresa para efectos del control de seguridad.	SI	Sin Observaciones
El arrendatario deberá responder por la calidad de los elementos que ofrece y la buena prestación del servicio a los clientes que lo requieran, así mismo deberá dar las garantías necesarias para subsanar reclamaciones en los productos y elementos y/o servicios que ofrece en el local comercial, amparando a la Escuela de Suboficiales "Gonzalo	SI	Sin Observaciones

Jiménez de Quesada" de cualquier daño o inconformidad a terceros.		

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLIÓ	OBSERVACIONES
El ARRENDATARIO mantendrá indemne a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que asuma frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas para la prestación del servicio, cumpliendo con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, como son salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, parafiscales y riesgos profesionales, por lo cual, deberá presentar al supervisor del contrato mensualmente dentro de los (5) cinco primeros días de cada mes copia de los pagos realizados por seguridad social, riesgos y parafiscales de sus empleados, de igual manera la indemnidad abarca todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por El ARRENDATARIO o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones de los contratos. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" por asuntos, que según los contratos sean de responsabilidad del arrendatario, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario. EL ARRENDATARIO deberá cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del	SI	Sin Observaciones

arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridades sociales parafiscales y riesgos profesionales.		
Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en el mini mercado debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo. Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.	SI	Sin Observaciones
CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 539 de 2014 y demás normas sobre buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: • Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.		

• Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. • Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. • Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. • Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) • Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. • Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá devolver el espacio físico en las mismas condiciones que le fue entregado. (Todo lo necesario para el funcionamiento está a cargo del arrendatario).	SI	Sin Observaciones
El arrendatario deberá adquirir el equipamiento y accesorios necesarios y realizar las obras y modificaciones necesarias para su correcto funcionamiento con autorización expresa del director de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada".	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de		

Quesada" por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios.	SI	Sin Observaciones
ASEO Y LIMPIEZA, EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: -Deberá implementar y desarrollar un programa de Limpieza y Desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (Ejemplo acero inoxidable).	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del mini mercado.		

Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Los alimentos deberán contar con fecha de elaboración y de vencimiento, para lo cual deberán mantener vigilancia permanente de los mismos y así mantener alimentos con fechas vigentes. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración inadecuada, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente. Nota: se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes, lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto, EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento.	SI	Sin Observaciones
HORARIO: El horario para la atención al público, será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención siete (7) días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios: Lunes a viernes: A partir de las 05:00 horas hasta las 19:00 horas. Sábado Domingos y Festivos: A partir de las 07:00 horas hasta las 17:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato.	SI	Sin Observaciones
EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas, cigarrillos o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.	SI	Sin Observaciones
Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del espacio arrendado.	SI	Sin Observaciones
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:		

• El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores y demás que sean necesarios en caso de emergencia. • Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. • El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. • El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.	SI	Sin Observaciones
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establece: • Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. • Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. • El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad que dicten al respecto. • Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS.		

• Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). • Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. • Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. • Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. • Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	SI	Sin Observaciones
CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS: Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.	SI	Sin Observaciones
Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería.		

El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. NOTA: Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.	SI	Sin Observaciones
APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.	SI	Sin Observaciones
La lista de precios al consumidor final debe corresponder a la presentada en la oferta y debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de iniciar la atención al público y también debe estar la lista de precios visibles al público.	SI	Sin Observaciones
El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos y que son almacenados, con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).	SI	Sin Observaciones
Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizará la venta de estos productos al día siguiente.	SI	Sin Observaciones
Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del arrendatario y de sus empleados.	SI	Las hojas de vida fueron entregadas.

Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe aportar estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho (8) días con anterioridad.		
El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollarán las actividades de mini mercado, por lo tanto, áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.	SI	Sin Observaciones
Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.	SI	Sin Observaciones
El horario para el ingreso de insumos será de 05:00 a 10:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir el arrendatario a recibir sus pedidos.	SI	Sin Observaciones
El ARRENDATARIO deberá anexar en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios), con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en la minuta del contrato.	SI	Sin Observaciones
EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el		

arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de mini mercado, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del arrendatario, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados relacionados o similares el objeto contractual, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el arrendatario deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre del arrendador • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado • Número de contrato. • Valor del contrato **Nota 1:** la entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación. **Nota 2:** el presente ítem también se puede acreditar con la copia de contratos o actas de liquidación suscritos con una entidad pública o privada donde se evidencie que el objeto contractual sea similar al del presente proceso.	SI	Sin Observaciones
EXPERIENCIA DEL PERSONAL Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada", es para la prestación del servicio de mini mercado, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal: **Nota: <u>El personal designado para laborar como cajero no deberá manipular alimentos.</u>** Para acreditar la experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida del personal ofrecido con los respectivos soportes: • Hoja de vida debidamente firmada	SI	Sin Observaciones

CANTIDAD MÍNIMA	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL, DEL CONTRATO
2	Auxiliar de mini mercado	Experiencia especifica como auxiliar de mini mercado mínima un (01) año	100%
1	Cajero	No Aplica	100%

• Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B • Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF), y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. En el evento que se cambie el personal, este deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato.		
CAPACIDAD OPERATIVA El arrendatario deberá presentar certificación firmada por el representante donde se indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos, adicionalmente deberá contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de mini mercado. Es necesario que el arrendatario presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.	SI	Sin Observaciones
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El arrendatario deberá certificar las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	SI	Sin Observaciones
CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS El arrendatario deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa o quien haga sus veces, en la cual garantice que durante los doce (12) meses los productos que se encuentran a la venta dentro del espacio físico del mini mercado, objeto del presente estudio previo,	SI	Sin Observaciones

tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES 1. El arrendatario se compromete a contribuir con la protección del ambiente y de los recursos naturales, a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y regulaciones ambientales, así como en el control de los impactos ambientales adversos generados por acción directa o de terceros, partícipes en el cumplimiento del objeto contractual. 2. El arrendatario se compromete a cumplir con la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto contractual. 3. El arrendatario deberá cumplir con lo normado en la Resolución No. 00090 del 15 enero de 2018 "Por medio de la cual se actualiza, modifica, y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante "Resolución No. 03049 de 2014", dando estricto cumplimiento a todos los criterios ambientales contenidos en el apéndice del acto administrativo citado, aplicables al servicio que oferta, con especial atención a lo consignado en el numeral 4.4 "En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales" y/o "4.4.1 mini mercado", así: **Numeral 4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales:** • El inmueble no deberá tener bombillas incandescentes y contar con un sistema de bajo consumo de energía lumínico y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. • El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). • El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos	SI	Sin Observaciones

que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 expedido por el Gobierno Nacional, o aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. • El inmueble deberá tener plenamente identificado las rutas de evacuación, contar con sistemas de alerta, señalización y alarma según requerimientos de ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. • En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento. **Numeral 4.4.1 Mini mercado:** • El arrendatario deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. • Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en el mini mercado, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha. • El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos quo requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se		

requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. • El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. • El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. • El arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada. • Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados y de igual formar en las unidades a nivel nacional deberán darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.		

• Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos. • Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento del mini mercado, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. • Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio del mini mercado estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. 4. El arrendatario asumirá la responsabilidad ante cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final el proceso contractual, y no de la Policía Nacional. 5. El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregue se realice de forma digital o se realice en un medio reutilizable. Los escritos deben estar ajustados a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política cero papel". 6. El arrendatario certificará que no presenta infracciones o sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA).		
Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019 (el arrendatario debe implementare lo estipulado en la Resolución 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST)	SI	Sin Observaciones

2.1 NOVEDADES, SITUACIONES ANORMALES O DE RELEVANCIA
No aplica

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

A la fecha de corte del presente informe de supervisión han transcurrido (13) días calendario desde que inició el plazo de ejecución del contrato, (352) días calendario para que finalice el plazo de ejecución (20/03/2026).

4 TRÁMITES Y VERIFICACIÓN DE PAGOS:

EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el CANON MENSUAL ANTICIPADO, el cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario, de acuerdo con la fecha de la aprobación de la póliza y la carta de inicio al arrendatario.
El valor del canon de arrendamiento será pagado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad.
El servicio público domiciliario estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado directamente por éste, de la siguiente manera:

- El servicio público domiciliario de energía (kWh), estará a cargo del arrendatario y deberá ser cancelado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE o como lo determine la entidad; deber ser entregando copia del comprobante de pago al supervisor del contrato y al tesorero (a) de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada". La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el supervisor del contrato de la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" con relación a las lecturas de consumos de energía (Kwh). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios por parte del supervisor del contrato.
- Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte del servicio público consumido (kWh) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

La Escuela de Suboficiales y Nivel Ejecutivo "Gonzalo Jiménez de Quesada" asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.
Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.
El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en las condiciones técnicas.

4.1. Ejecución Financiera y Pagos:

a. Balance general de pagos y entregas		
	Valor en pesos	**% del valor del contrato u orden de compra**
Valor total del contrato u orden de compra	$20.182.500,00	100%
Valor total de las entregas	$1.681.875,00	8.33%
Valor total facturado	$1.681.875,00	8.33%
Valor facturado pendiente de pago	$0.00	0%
Valor pagado	$1.681.875,00	8.33%
Valor pendiente de entrega	$18.500.625,00	91.67%

b. Detalle de las entregas, valores facturados y pagos efectuados en el periodo informado (la supervisión deberá relacionar de manera discriminada lo correspondiente a la ejecución del contrato u orden de compra **únicamente del periodo que está informando**)

No. de acta o constancia de recibido	Valor recibido	Fecha de recibido	Valor facturado	No. factura	Valor pagado	Valor deducciones	No. orden de pago
N/A	$1.681.875,00	DEL 20/03/2025 AL 20/04/2025	$1.681.875,00	Transacción/CUS 1364948914	N/A	N/A	N/A

NOTA: Se deja constancia que por parte del señor DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS Identificado con cédula de ciudadanía Nro. 1.073.717.681 de Soacha Cundinamarca, fue pagado por medio de la plataforma para pagos en línea PSE el día 27/03/2025 un valor de $1.681.875.00 correspondiente al pago del canon de arrendamiento del mes de **MARZO de 2025** del contrato Nro. 57-1-30010-25

4.2 Entrada de Bienes ***(verificar que los bienes hayan ingresado a los estados contables, si aplica)***

NO APLICA

5 RECOMENDACIONES

En mi calidad de supervisor certifico que el contratista realizo el pago del canon de arrendamiento del primer mes de ejecución, dando cumplimiento con lo establecido en el objeto contractual sin presentarse novedades

6 CONCLUSIONES

El supervisor, deberá marcar con una (x) las casillas según corresponda al periodo entregado, con el fin de que la administración tenga claridad frente al cumplimiento o no del contratista. El no diligenciamiento será causal de la devolución del respectivo informe de supervisión.

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

Atentamente,

Firma Nathaly H.

Patrullero **NATHALY VIVIANA HERRERA GARCÍA**
Supervisor Contrato No. 53-1-30010-25
Correo electrónico: nathaly.herrera@correo.policia.gov.co
No. Celular: 3102943452

DATOS DEL PAGO

Si requiere más información acerca de la transacción, por favor contactarse al número telefónico:(601) 5803360

TRANSACCIÓN PSE - PSE PAGOS

FORMA DE PAGO	
No. Pago:	34438
Medio de Pago:	Pagos ACH PSE
Fecha del Pago:	27/03/2025
Ticket ID:	34438
Transacción/CUS:	1364948914
Tipo de usuario:	Persona
Estado Transacción:	Transacción Aprobada
Concepto:	Arrendamiento Locales Y Alojamientos
Ciclo Transacción:	3
Banco:	NEQUI
Cód. de servicio:	1007
Total:	1681875
Total Iva:	0

iones sujetas a verificación

SIBATE, 29 DE MARZO DEL 2025

CERTIFICACIDO

Ref. Certificación de aportes parafiscales, Art 50 ley 789 de 2002.

Yo **Diego Alejandro Hermida Barrios** identificado con CC 1073 717 681 de Soacha, Cundinamarca, certifico que me encuentro a paz y salvo con el pago de las obligaciones al sistema integral de los aportes parafiscales desde el 20 de marzo hasta el mes de Abril del presente año de acuerdo con la ley.

Cordialmente



Diego Alejandro Hermida Barrios
CC. 1073717681
Cel 311 208 2809
Correo: mailto:negociosdhermida@gmail.com?subject=CONTRATO MINIMARKET 2023

PAGOSIMPLE | Informe Histórico Resumido

Fecha de Creación del Informe: sábado, 29 de marzo de 2025 10:19:55 AM

Período del Informe: Desde el 01 de marzo de 2025 hasta el 29 de marzo de 2025

Pagada 20/03/2025

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	CREAR ASESORIAS INTEGRALES SAS	**Sucursal**	7034 PAOLA SERRANO
Documento	NI901874674	**Dirección**	CALLE 6 # 11 ¿ 29
Tipo de Empresa		**Teléfono**	3164914504
Tipo Persona		**Forma Presentación**	
Ciudad	BUGA	**Departamento**	VALLE DEL CAUCA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado		Información del Pago				Novedades															Administradoras								IBC				Liquidación de Aportes								
Identificación del Cotizante	Apellidos y Nombres	Referencia pago (PIN) / Número planilla	Fecha de Pago	Período de Cot.	Período Serv.	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	AFP	EPS	ARP	CCF	IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Caja	Aporte Pensión	Aporte Salud	Aporte Riesgos	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte Ministerio	TOTAL
CC 1073717681	HERMIDA BARRIOS DIEGO ALEJANDRO	1071441762	27/03/2025	202502	202503	X																	5	30	30	30	231001	EPS008	14-17	CCF67	$237.250	$237.250	$237.250	$1	$38.000	$57.000	$7.500	$57.000	$0	$0	$0	$0	$159.500
CC 1015403180	GARCIA GARZON DIANA KATHERINNE	1071441762	27/03/2025	202502	202503	X																	5	30	30	30	230301	EPS002	14-17	CCF67	$237.250	$237.250	$237.250	$1	$38.000	$57.000	$7.500	$57.000	$0	$0	$0	$0	$159.500
CC 1072196993	LEYTON TEQUIA JENIFFER TATIANA	1071441762	27/03/2025	202502	202503	X																	5	30	30	30	230201	EPS017	14-17	CCF67	$237.250	$237.250	$237.250	$1	$38.000	$57.000	$7.500	$57.000	$0	$0	$0	$0	$159.500
CC 1028780501	GARZON FRANCO ANGIE SULAY	1071441762	27/03/2025	202502	202503	X																	5	30	30	30	230301	EPS002	14-17	CCF67	$237.250	$237.250	$237.250	$1	$38.000	$57.000	$7.500	$57.000	$0	$0	$0	$0	$159.500

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

¡El Poder de lo SIMPLE!

equidad
riesgos laborales

COMPROBANTE DE ACTUALIZACIÓN DE AFILIADO

¡La novedad de actualización de afiliado reportada ha sido procesada correctamente!
Número de radicación: 15534034

Empresa:	NI 901874674
Razón social:	CREAR ASESORIAS INTEGRALES S.A.S
Trabajador:	CC 1073717681
Nombre:	DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS
Fecha inicio de cobertura:	21/02/2025
Fecha fin de cobertura:	
Fecha de transacción:	28/03/2025 16:49
Usuario:	PAOLA SERRANO

equidad
riesgos laborales

LA ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES DE LA EQUIDAD SEGUROS DE VIDA O.C.

CERTIFICA QUE

El(La) señor(a) DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS identificado(a) con CC número 1073717681 está afiliado(a) a nuestra Administradora de Riesgos Laborales con la siguiente información:

Empresa:	CREAR ASESORIAS INTEGRALES S.A.S		
N° Identificación:	901874674		
Centro de trabajo:	Riesgo V 5439001 Tarifa 6.960%	Sueldo básico:	$ 1.423.500
Inicio de cobertura:	21/02/2025	Fecha de retiro:	
Tipo de cotizante:	Dependiente	Estado:	Activo

La anterior certificación se expide a través de nuestro sitio web https://www.laequidadarl.coop el dia:

viernes, 28 de marzo de 2025 a las 04:54 PM

La información de la presente certificación debe ser confirmada telefónicamente en nuestra línea de atención en Bogotá al número 5922929 Ext. 1232 ó 317 4022427, citando el consecutivo 00015398700002173657.

Cordialmente,

LA EQUIDAD SEGUROS O.C. – Riesgos Laborales

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Salud Ocupacional

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA.
Código Prestador: 110010663701
Nit: 830029102-0

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, MARZO 28 DE 2025

PACIENTE: **DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS**
IDENTIFICACION: **C.C. 1.073.717.681**
RAZON SOCIAL: **CONVENIO**

Edad:

FROTIS GARGANTA		**KOH - FROTIS UÑAS DE MANOS**	
COLORACION DE GRAM		LASTOCONIDIAS	NEGATIVO
REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	PSEUDOHIFAS DE HONGOS	NEGATIVO
COCOS GRAM POSITIVOS:		No se observan estructuras fúngicas en la Muestra Examinada (Hongos).	
DIPLOCOCOS GRAMPOSITIVOS:			
DIPLOCOCOS GRAM NEGATIVOS:	+		
BACILOS GRAM POSITIVOS:	++		
BACILOS GRAM NEGATIVOS:	+		
ESTRUCTURAS MICOTICAS:	**NEGATIVO**		
FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL			

Jenny M. Hernandez Ch. BACTERIOLOGA UNIVERSIDAD NACIONAL Registro 52.375913

Jenny M Hernandez Ch.
BACTERIOLOGA
Universidad Nacional

Salud Ocupacional

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA.
Código Prestador: 110010663701
Nit: 830029102-0

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, MARZO 28 DE 2025

PACIENT: **DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS**

IDENTIFICACION: **C.C. 1.073.717.681**

RAZON SOCIAL: **CONVENIO** Edad:

CERTIFICACION

El suscrito medico certifica que el (la) señor (a) de acuerdo al reporte de Laboratorio con base a los exámenes practicados, no se encuentra con ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como **Manipulador de alimentos,** se encuentra en buen estado y no presenta enfermedad dermatológica, respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad y es **Apto Para Manipular Alimentos,**

El presente refiere validez por un (1) año

Dra. Mercedes Cabrera Quintana
Médico General R.M. 53.062.886
Clínica Marly

CONTROL
EN SALUD E HIGIENE S.A.S

NIT. 900.989.897-9

CERTIFICA

DIEGO ALEJANDRO HERMIDA BARRIOS

Espacio para foto

C.C. 1.073.717.681

FECHA: 28 de marzo de 2025

Resolución No. 2674 del 22 de Julio de 2013

Participó y aprobó curso de 10 horas en:
"Manipulación Higiénica de los Alimentos"
Vigente por un (1) año.

Este documento es personal e intransferible. No valido con tachones, enmendaduras y sin la firma autorizada.
TEL 462 78 88 – 314 298 38 55

www.controlensalud.co

CONTROL EN SALUD E
HIGIENE S.A.S
NIT.900989897-9

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.072.196.993

LEYTON TEQUIA

APELLIDOS

JENIFFER TATIANA

NOMBRES

Jeniffer Leyton

FIRMA





ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 16-OCT-1997

SIBATE
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.57 ESTATURA

O+ G.S. RH

F SEXO

21-ENE-2016 SIBATE

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

P-1523900-01283372-F-1072196993-20220301 0078396955A 2 9918214117

minerva®
10-03

HOJA DE VIDA ORIGINAL MINERVA 1003

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

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

I. INFORMACIÓN GENERAL

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



Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Icoyton Tequia	Jeniffer Tatiana
Fecha de nacimiento (D / M / A)	**Lugar de nacimiento**
16 / 10 / 1997	Sibate
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Calle 110-9-63	Sibate Cundinamarca
Teléfono	**N°. Celular**
3157630218 - 3133652535	3157630218 - 3133652535
Correo electrónico	**Nacionalidad**
Tatianaicoyton597@Gmail.com	Colombia
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil** / **Años de experiencia laboral**
	Soltera

DOCUMENTACIÓN

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

Cédula de ciudadanía: [X]	No. 1072196993	(**) Libreta militar No.	Primera clase: [ ]
Extranjería: [ ]	Expedida en:	Distrito No.	Segunda clase: [ ]
Tarjeta profesional No.	¿Tiene vehículo? Sí [ ] No [X]	Licencia de conducción No.	Categoría

II. PERFIL LABORAL

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

Me considero una persona responsable dinamica y creativa, con Facilidad de adaptacion y capacidad de trabajar en equipo en condiciones de alta presion con iniciativa para resolver trabajos y problemas eficientemente y lograr las metas y objetivos trazados por la empresa.

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [ ] No [X]	¿En qué empresa?	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Fecha (D / M / A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [ ] No [X] — Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Sí [ ] No [X]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [X] No [ ]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [X]	Nombre del arrendador: Diana Mayorga.	Teléfono: 3115184082 — ¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 1 año
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí [ ] No [X]	Descríbalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 980.000.
¿Por qué conceptos? Arriendo, alimentacion, Servicios.			¿Cuánto es su aspiración salarial? $ El asignado
¿Cuál es su principal afición? Leer, Musica	¿Practica algún deporte? Sí [X] No [ ]	¿Cuál(es)? Musica.	

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

19706010

7 702124 007813 >

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

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
la Casona		Sibate	

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Area del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
atencion al cliente.		D 10 M 05 A 19	D 18 M 07 A 20	$ Minimo	$ Minimo

Funciones realizadas: atencion al cliente, Servicios Generales

Nombre de su jefe inmediato: Bernardo. Cargo: Jefe inmediato

Logros obtenidos: experiencia laboral

Tipo de contrato: Indefinido [x] ¿Cuánto tiempo? Fijo [ ] Contrato directo con la empresa [x] Otro [ ] ¿Cual? Contrato por prestación de servicios [ ]

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

Motivo del retiro: voluntario

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Iwa		chocanta	

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Area del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Supervisora.		D 18 M 01 A 24	D 25 M 06 A 24	$ Minimo	$ Minimo.

Funciones realizadas: despachadora - idratacion - embonadora y clas, Ficadora.

Nombre de su jefe inmediato: Andrea Marero. Cargo: jefe inmediato

Logros obtenidos: experiencia laboral

Tipo de contrato: Indefinido [x] ¿Cuánto tiempo? Fijo [ ] Contrato directo con la empresa [ ] Otro [ ] ¿Cual? Contrato por prestación de servicios [ ]

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

Motivo del retiro: voluntario

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Elcra Doris Tequia	independiente	Sibate cra 5 #8-76	3115184882
2.	Sharick Nicol Leyton	Estudiante	cra 5 #8-76	3213773464

Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Tatiana Rodriguez	Sibs estudiante	Sibate Sanjorge	318 721 3901
2.	Santiago reyes	operario.	Sibate San rafael	3209660856

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restriccion. [x] Marque con una X

Nota importante

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

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mi, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T. Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1357 Legis.

Firma del solicitante

Tatiana Leyton.
C.C. 1072196493

minerva

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

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependen económicamente de usted	Parentesco	Edades
1	hija.	8 años

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Elva Doris Tequia Mayorga	independiente	3115184082
Jorge Eliecer Leyton Cepeda.	independiente	3142298676
Nombre(s) hermano(s)	**Profesión, ocupación u oficio**	**Teléfono(s)**
Shanick nicol leyton	Estudiante.	3213773464
Dayana Katherine leyton	independiente	3157308215

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	2009.	5.	Primaria basica.	General / Santander	Sibate.
Bachillerato Academico [X] Técnico [ ] Comercial [ ] Otro [ ]	2016	6	Bachiller	Departamental / General	Sibate.
Educación Superior Técnico [ ]					
Tecnológico [ ]					
Profesional [ ]					
Posgrados					

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

¿Cursa estudios actualmente?	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa
Sí [X] No [ ]	En Fermeria	1 - año y medio	1 Semestre.

Nombre de la institución: Security Ltda En Fermeria

Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] Fin de semana [ ] A distancia [ ]

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

Sistemas	Sí	No						
¿Qué programas maneja?		[X]	1.	R B MB	3.	R B MB		
			2.	R B MB	4.	R B MB		

Idiomas	Sí	No		Escucha	Lectura	Escritura	Habla
¿Qué idioma(s) conoce?	[ ]	[X]	1.	R B MB	R B MB	R B MB	R B MB
			2.	R B MB	R B MB	R B MB	R B MB

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

VI. EXPERIENCIA LABORAL

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

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Villa Flori		San Fortunato	3228735154

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Area del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Cajera. Servicios Generales		D 20 M 08 A 22.	D 23 M 11 A 22	$ Minimo	$ Minimo

Funciones realizadas: Servicio al cliente, aseo, limpieza

Nombre de su jefe inmediato: Jhonny Gutierrez. Cargo: Jefe inmediato

Logros obtenidos: Experiencia laboral

Tipo de contrato: Indefinido [X] ¿Cuánto tiempo? Fijo [ ] Contrato directo con la empresa [X] Contrato por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cual?

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

Motivo del retiro: voluntario.

VALIDE LA AUTENTICIDAD DEL FORMATO DESPRENDIENDO ESTAS HOJAS

MEDICO GENERAL / ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL

DR. OMEL DAVID GUTIERREZ JARAMILLO
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA 14260

RESOLUCION 2346 de 2007

INFORMACION GENERAL

Ciudad:	Bogota	Paciente:	JENNIFER TATIANA LEYTON TEQUILA		
Fecha:	Enero 17 de 2025	Factor RH:	O+	Orden No.	
Identificación:	1.072.196.993	Sexo:	FEMENINO	Servicio:	
Empresa:	Particular	Edad:	27 años	Cargo:	

FINALIDAD DEL EXAMEN: *Establecer el estado de salud del trabajador.*
Exámenes paraclínicos presentados por el paciente

EXAMEN FISICO GENERAL NORMAL

FROTIS DE GARGANTA	NEGATIVO
KOH DE UÑAS	NEGATIVO
COPROLOGICO	NEGATIVO

CONCEPTO

El suscrito médico certifica que el citado paciente no presenta ningun signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmo de acuerdo a los examenes realizados en laboratorio. Por lo tanto es apto para manipular alimentos, trabajar y vivir en comunidad

- [x] Apto sin restricciones
- [ ] Apto con restricciones
- [ ] Apto con recomendaciones
- [ ] No Apto

Recomendaciones

Dr. Omel David Gutierrez Jaramillo
Licencia S.D. No. 95452/2015 de la S.D.S

Tatiana Leyton
Firma del Paciente
C.C: 1072196993

Huella Índice Derecho

El presente certificado se expide con fines exclusivos del Programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con *las RESOLUCIONES 2346 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009.* que reglamenta estas evaluaciones médicas y que son sometidas a la reserva profesional. Se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento

GESTIÓN INTEGRADA
CONTROL DE SANIDAD - SEGURIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SEGURIDAD ALIMENTARIA
Red de Capacitadores

Serie I 2024
Certificado 51468

AILEEN CAROLINA VILLAMARIN BELTRAN

Ingeniera Química / **Especialista en Gerencia de Salud y Seguridad en el Trabajo SG-SST** Calidad / Medio Ambiente / Sostenibilidad / Auditor HSEQ / Especialista en Sistemas de Gestión HSEQ / Calidad Alimentaria Normas HACCP o BPM / Docente / Miembro de la Red de Capacitadores en Manipulación de Alimentos de la Secretaría De Salud De Bogotá y Cundinamarca/ Consultora Independiente

CERTIFICA QUE

JENNIFER TATIANA LEYTON TEQUILA
1,072,196,993

Participó en el seminario taller de **MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS** **BPM**
con una intensidad de **(10) Horas** como lo establece **Resolucion 2674/2013**

NO ES VÁLIDO SIN SELLO SECO

EXPEDICION
DIA MES AÑO
17/01/2025

SIN SELLO SECO NO ES VÁLIDO

I.Q Aileen Carolina Villamarin Beltrán
SGS / SSC / Sa90 / 001104 / p / 17824
Resolución 11917 de 21 / 10 / 14
NIT 53.121.506-7

Contacto 313 371 8426 - 313 748 1305 / www.gestión-integrada.com.co / gestion.integrada.cs.sst@gmail.com

COMPROBANTE DE ACTUALIZACIÓN DE AFILIADO

¡La novedad de actualización de afiliado reportada ha sido procesada correctamente!
Número de radicación: 15534031

Empresa:	NI 901874674
Razón social:	CREAR ASESORIAS INTEGRALES S.A.S
Trabajador:	CC 1072196993
Nombre:	JENIFFER TATIANA LEYTON TEQUIA
Fecha inicio de cobertura:	21/02/2025
Fecha fin de cobertura:	
Fecha de transacción:	28/03/2025 16:49
Usuario:	PAOLA SERRANO

equidad
riesgos laborales

LA ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES DE LA EQUIDAD SEGUROS DE VIDA O.C.

CERTIFICA QUE

El(La) señor(a) JENIFFER TATIANA LEYTON TEQUIA identificado(a) con CC número 1072196993 está afiliado(a) a nuestra Administradora de Riesgos Laborales con la siguiente información:

Empresa:	CREAR ASESORIAS INTEGRALES S.A.S		
N° Identificación:	901874674		
Centro de trabajo:	Riesgo V 5439001 Tarifa 6.960%	Sueldo básico:	$ 1.423.500
Inicio de cobertura:	21/02/2025	Fecha de retiro:	
Tipo de cotizante:	Dependiente	Estado:	Activo

La anterior certificación se expide a través de nuestro sitio web https://www.laequidadarl.coop el dia:

viernes, 28 de marzo de 2025 a las 04:54 PM

La información de la presente certificación debe ser confirmada telefónicamente en nuestra línea de atención en Bogotá al número 5922929 Ext. 1232 ó 317 4022427, citando el consecutivo 00015398730002173660.

Cordialmente,

LA EQUIDAD SEGUROS O.C. – Riesgos Laborales

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NÚMERO 1.028.780.501
GARZON FRANCO
APELLIDOS
ANGIE SULAY
NOMBRES

Angie Garzón
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 19-JUN-2004
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
06-JUL-2022 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
ALEJANDRA VEGA PINTO

P-1500150-01306525-F-1028780501-20220706 0079948067A 1 8505062849

minerva 10-03

Hoja de vida LA ORIGINAL Minerva 1903

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha (D / M / A)	Empleo o cargo al que aspira
	Auxiliar de calidad.

I. INFORMACION GENERAL

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

Apellido(s) del aspirante	Nombre(s) del aspirante
Garzón Franco	Angie Sulay
Fecha de nacimiento	**Lugar de nacimiento**
D 19 M 06 A 2004	Bogotá D.C.
Dirección domicilio / Barrio	**Ciudad**
Cll 42 F sur # 72 K - 64 · Bosta	Bogotá D.C
Teléfono	**No. Celular**
	3123047766
Correo electrónico	**Nacionalidad**
Sulaygarzon24@gmail.com	colombiana
Profesión, ocupación u oficio	**(*) Estado civil** / **Años de experiencia laboral**
Tecnologa en control de calidad en la industria de los alimentos.	Soltera. / 7 meses.

FOTOGRAFIA RECIENTE Tamaño 3x4 cms.

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

Cédula de ciudadanía: [X] N° 1028780501	(**) Libreta militar N°	Primera clase: [ ]	
Extranjería: [ ] Expedida en:	Distrito N°	Segunda clase: [ ]	
Tarjeta profesional N°	¿Tiene vehículo? Si [ ] No [X]	Licencia de conducción N°	Categoría

II. PERFIL LABORAL

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

Tecnologa en control de calidad en la industria de los alimentos con 7 meses de experiencia manejando control de ingresos y salidas de materia prima, control de BPM en el personal operativo entre otras actividades propias del cargo, con buenas relaciones interpersonales Facilidad de trabajo en equipo y deseos de superación personal.

III. INFORMACION PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si [ ] No [X]	¿En qué empresa?	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si [ ] No [X]	Fecha (D / M / A)	¿Conoce a alguien de esta empresa? Si [X] No [ ] — Nombre: Valentina Rico — Dependencia: cocina
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si [ ] No [X]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [X] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si [X] No [ ]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [X]	Nombre del arrendador: Ruth Rodriguez	Teléfono: 3172308200 — ¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar?: 8 meses
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si [ ] No [X]	Describalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 450.000
¿Por qué conceptos? Arriendo, servicios y alimentacion.			¿Cuanto es su aspiración salarial? $
¿Cuál es su principal afición? realizar caminatas y conocer lugares	¿Practica algún deporte? Si [ ] No [X] — ¿Cuál(es)?		

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

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

REV. 05-2019

99926635

7702124078131

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa (o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependen económicamente de usted	Parentesco	Edades
1	Madre	54 años

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Nancy Garzón Franco	ama de casa	3274597 4259

Nombre(s) hermano(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Luz Garzón Franco	Administradora SST	310 423 2280
Jennifer Andrea Blanquez Garzón	Auxiliar de apoyo - Policía Nacional	3212[illegible]6458

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	2015	6	Básica primaria	Nicolas Gomez Dávila	Bogotá D.C
Bachillerato Académico X / Técnico / Comercial / Otro	2021	6	Bachiller académico	Nicolas Gomez Dávila	Bogotá D.C
Educación Superior — Técnico					
Tecnológico X	2024	2	control de calidad en la industria de alimentos	Sena	Bogotá D.C
Profesional					
Posgrados					

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

¿Cursa estudios actualmente? Si / No	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa

Nombre de la institución

Horario: Diurno / Nocturno / Fin de semana / A distancia

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

Sistemas Si X No	1. Excel	X	B / MB	3.		R / B / MB	
¿Qué programas maneja?	2. Word	X	B / MB	4.		R / B / MB	

Idiomas		Escucha	Lectura	Escritura	Habla
Si / No X	1.	R / B / MB	R / B / MB	R / B / MB	R / B / MB
¿Qué idioma(s) conoce?	2.	R / B / MB	R / B / MB	R / B / MB	R / B / MB

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

VI. EXPERIENCIA LABORAL

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

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Inversiones el Rancho - Corner el Gomet	Alimentos	cll 163A # 16C - 32	3203029614

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Aprendiz - Auxiliar de calidad	Calidad	26 / 12 / 23	20 / 07 / 24	$ 1'160000	$ 1'300.000

Funciones realizadas

Controlar ingresos y salidas de materia prima, verificacion cumplimiento de BPM en los operarios, control de temperaturas, verificacion cumplimiento Bpm

Nombre de su jefe inmediato	Cargo
Victor castellano	Jefe de calidad

Logros obtenidos

Experiencia laboral, reafirmar conocimientos

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

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

Motivo del retiro: Finalización de contrato

Salud Ocupacional

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA.
Código Prestador: 110010663701
Nit: 830029102-0

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, MARZO 28 DE 2025

PACIENT: **ANGIE SULAY GARZON FRANCO**

IDENTIFICACION: **C.C. 1.028.780.501**

RAZON SOCIAL: **CONVENIO** Edad:

CERTIFICACION

El suscrito medico certifica que el (la) señor (a) de acuerdo al reporte de Laboratorio con base a los exámenes practicados, no se encuentra con ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como **Manipulador de alimentos,** se encuentra en buen estado y no presenta enfermedad dermatológica, respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad y es **Apto Para Manipular Alimentos.**

El presente refiere validez por un (1) año

Dra. Mercedes Cabrera Quintana
Médico General R.M. 53.062.886
Clínica Marly

Salud Ocupacional

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA
Código Prestador: 110010663701
Nit: 830029102-0

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, MARZO 28 DE 2025

PACIENTE: **ANGIE SULAY GARZON FRANCO**
IDENTIFICACION: **C.C. 1.028.780.501**
RAZON SOCIAL: **CONVENIO**

Edad:

FROTIS GARGANTA		KOH - FROTIS UÑAS DE MANOS	
COLORACION DE GRAM		LASTOCONIDIAS	NEGATIVO
REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	PSEUDOHIFAS DE HONGOS	NEGATIVO
COCOS GRAM POSITIVOS:		No se observan estructuras fúngicas en la Muestra Examinada (Hongos).	
DIPLOCOCOS GRAMPOSITIVOS:			
DIPLOCOCOS GRAM NEGATIVOS:	+		
BACILOS GRAM POSITIVOS:	++		
BACILOS GRAM NEGATIVOS:	+		
ESTRUCTURAS MICOTICAS:	NEGATIVO		
FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL			

Jenny M Hernandez Ch.
BACTERIOLOGA
Universidad Nacional

CONTROL
EN SALUD E HIGIENE S.A.S.

NIT. 900.989.897-9

CERTIFICA

ANGIE SULAY GARZON FRANCO

C.C. 1.028.780.501

FECHA: 28 de marzo de 2025

Resolución No. 2674 del 22 de Julio de 2013

Espacio para foto

Participó y aprobó curso de 10 horas en:
"Manipulación Higiénica de los Alimentos"
Vigente por un (1) año.

Este documento es personal e intransferible. No valido con tachones, enmendaduras y sin la firma autorizada.
TEL 462 78 88 – 314 298 38 55

www.controlensalud.co

CONTROL EN SALUD E HIGIENE S.A.S
NIT.900989897-9

equidad
riesgos laborales

LA ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES DE LA EQUIDAD SEGUROS DE VIDA O.C.

CERTIFICA QUE

El(La) señor(a) ANGIE SULAY GARZON FRANCO identificado(a) con CC número 1028780501 está afiliado(a) a nuestra Administradora de Riesgos Laborales con la siguiente información:

Empresa:	CREAR ASESORIAS INTEGRALES S.A.S		
N° Identificación:	901874674		
Centro de trabajo:	Riesgo V 5439001 Tarifa 6.960%	Sueldo básico:	$ 1.423.500
Inicio de cobertura:	21/02/2025	Fecha de retiro:	
Tipo de cotizante:	Dependiente	Estado:	Activo

La anterior certificación se expide a través de nuestro sitio web https://www.laequidadarl.coop el dia:

viernes, 28 de marzo de 2025 a las 04:53 PM

La información de la presente certificación debe ser confirmada telefónicamente en nuestra línea de atención en Bogotá al número 5922929 Ext. 1232 ó 317 4022427, citando el consecutivo 00015398660002173653.

Cordialmente,

LA EQUIDAD SEGUROS O.C. – Riesgos Laborales

Direccion
Cra 10 # 4B-51

Barrio
balcones de San José

Celular: 3229072089

Correo: dianakhaterinegarcia@gmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.015.403.180

GARCIA GARZON
APELLIDOS

DIANA KATHERINNE
NOMBRES

Diana Katherine Garcia
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 22-ENE-1988
SOACHA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA | A+ G.S. RH | F SEXO

09-FEB-2006 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1500112-47147781-F-1015403180-20060612 0238906163A 02 200740374

minerva 10-03

Hoja de vida LA ORIGINAL Minerva 1003

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA

PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

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

I. INFORMACION GENERAL

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



Apellido(s) del aspirante: García Garzón	Nombre(s) del aspirante: Diana Katherinne
Fecha de nacimiento: D 22 M 01 A 1988	Lugar de nacimiento: Socha Cundinamarca
Dirección domicilio / Barrio: Cra 10 # 4 B 51-blo 5 Apto 202	Ciudad: Sibaté Cundinamarca
Teléfono:	No. Celular: 3229072089
Correo electrónico: dianakhaterinegarcia@gmail.com	Nacionalidad: Colombiana
Profesión, ocupación u oficio: Oficios Varios	(*) Estado civil: Soltera
	Años de experiencia laboral: 18 años

DOCUMENTACION

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

Cédula de ciudadanía: X	N° 1015403180	(**) Libreta militar N°	Primera clase:
Extranjería:	Expedida en: Bogotá D.C.	Distrito M.	Segunda clase:
Tarjeta profesional N°	¿Tiene vehículo? Si / No X	Licencia de conducción N°	Categoría

II. PERFIL LABORAL

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

doy lo mejor de mi en la labor que me Asignen ya que me siento capacitada para hacerlo para Así poderles brindar a mis hijos una mejor estabilidad economica, y poderlos sacar adelante.

III. INFORMACION PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Si / No X	¿En qué empresa?	Empleado / Independiente	Tipo de contrato	
¿Trabajó antes en esta empresa? Si / No X	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Si / No X	Fecha D M A	¿Conoce a alguien de esta empresa? Si / No X	Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajan en esta empresa? Si / No X	Nombre / Dependencia		¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio / Amigo / Redes Sociales / Por medio de agencia / Otro / ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Si X / No	Vive en casa: ¿Familiar? / ¿Propia? / ¿Alquilada? X	Nombre del arrendador: Carolina Rodriguez	Teléfono: 3167510251	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 1 año
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Si / No X	Describalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $ 1'500.000	
¿Por qué conceptos? Arriendo, servicios Publicos, Alimentación, E.T.C.			¿Cuanto es su aspiración salarial? $ la asignada	
¿Cuál es su principal afición? Escuchar musica.	¿Practica algún deporte? Si / No X	¿Cuál(es)?		

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

99926635

minerva © by Logis. Prohibido su reproducción. Se denunciarán penalmente las falsificaciones.

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa (o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependen económicamente de usted	Parentesco	Edades
3	Hijos	16, 10, 5

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Pedro Adan Garcia	Fallecido	X
Maria Hilda Garzón	Ama de Casa	

Nombre(s) hermano(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Esperanza Garcia	Ama de Casa	3143116882
Rocio Garcia	Empleada	3213627759

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	1995	5	Quinto Primaria	Instituto Campestre	Sibaté C.
Bachillerato Académico / Técnico / Comercial / Otro	2011	11	Once	Antonio Nariño	compartir
Educación Superior Técnico					
Tecnológico					
Profesional					
Posgrados					

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

¿Cursa estudios actualmente?	¿Qué tipo de estudios?	Duración (años, semestres, meses)	Año / semestre que cursa
Si ☐ No X			

Nombre de la institución | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ Fin de semana ☐ A distancia ☐

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

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

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

VI. EXPERIENCIA LABORAL

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

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Nasser	Alimentos	Calle 94 #51B 43	3669530

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Area del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Oficios Varios	Aseo	D 10 M 05 A 23	D 14 M 05 A 24	$1.430.000	$1,430.000

Funciones realizadas: Caja, Arreglar Capuchino, hacer tintos, barrer, trapear, limpiar polvo, etc.

Nombre de su jefe inmediato: Carolina Mediedo Merino | Cargo: Directora Gestion Humana

Logros obtenidos: obtener experiencia laboral

Tipo de contrato: Indefinido X ¿Cuanto tiempo? Fijo ☐ 1 año 2 meses | Contrato directo con la empresa ☐ Contrato por medio de agencia ☐ | Otro ☐ ¿Cuál?

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

Motivo del retiro

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Jose Joaquin Vargas	Discapacidad	Kilometro 7 via Sibaté	304 130 5892

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Oficios Varios	Aseo	D 18 M 05 A 20	D 31 M 09 A 21	$ minimo	$ minimo

Funciones realizadas: barrer, trapear, limpiar polvo, labar baños, lavar Ventanas, etc.

Nombre de su jefe inmediato: Dicsón Torres Prieto — Cargo: Talento humano

Logros obtenidos: obtener experiencia laboral

Tipo de contrato: Indefinido [ ] ¿Cuánto tiempo? Fijo [ ] 9 meses — Contrato directo con la empresa [ ] — Contrato por medio de agencia [x] — Otro [ ] ¿Cuál?

Horario de trabajo: Tiempo completo [ ] 1/2 Tiempo [ ] Por horas [ ] — Jornada: Diurna [x] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro: Terminacion de contrato

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Ibeaser	Alimentos	Au. las Americas	4463201

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Oficios Varios	Varios	D 15 M 07 A 13	D 25 M 07 A 14	$ minimo	$ minimo

Funciones realizadas: banda, Empaque, limpiar latas, peso en grameras, lavar, barre, etc.

Nombre de su jefe inmediato: obtener experiencia laboral — Cargo: Supervisor Talento humano

Logros obtenidos:

Tipo de contrato: Indefinido [x] ¿Cuánto tiempo? Fijo [ ] 1 año — Contrato directo con la empresa [ ] — Contrato por medio de agencia [ ] — Otro [ ] ¿Cual?

Horario de trabajo: Tiempo completo [x] 1/2 Tiempo [ ] Por horas 12 — Jornada: Diurna [ ] Nocturna [ ] Otra jornada [ ]

Motivo del retiro:

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Luisa Fernanda C.	Seguridad Privada	Villavicencio	3194797917
2.	Juliana Veloza	estudiante	Bogotá D. C.	3134625614

Nombre de un familiar que podamos contactar en caso de no localizarlo a usted directamente

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Maria Hilda Garzon	Ama de casa	Sibaté C.	3103866124
2.	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. [x] Marque con una X

Nota importante

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

Certificación

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

Firma del solicitante

Fiana Garcia

C.C. 1015403180 Bta.

Salud Ocupacional

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA
Código Prestador: 110010653701
Nit: 830029102-0

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, MARZO 28 DE 2025

PACIENT: **DIANA KATHERINNE GARCIA GARZON**

IDENTIFICACION: **C.C. 1.015.403.180**

RAZON SOCIAL: **CONVENIO** Edad:

CERTIFICACION

El suscrito medico certifica que el (la) señor (a) de acuerdo al reporte de Laboratorio con base a los exámenes practicados, no se encuentra con ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como **Manipulador de alimentos,** se encuentra en buen estado y no presenta enfermedad dermatológica, respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad y es **Apto Para Manipular Alimentos.**

El presente refiere validez por un (1) año

Dra. Mercedes Cabrera Quintana
Médico General R.M. 53.062.886
Clínica Marly

Salud Ocupacional

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA
Código Prestador: 110010683701
Nit: 830029102-0

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, MARZO 28 DE 2025

PACIENTE: **DIANA KATHERINNE GARCIA GARZON**
IDENTIFICACION: **C.C.1.015.403.180**
RAZON SOCIAL: **CONVENIO**

Edad:

FROTIS GARGANTA		KOH - FROTIS UÑAS DE MANOS	
COLORACION DE GRAM		LASTOCONIDIAS	NEGATIVO
REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	PSEUDOHIFAS DE HONGOS	NEGATIVO
COCOS GRAM POSITIVOS:		No se observan estructuras fúngicas en la Muestra Examinada (Hongos).	
DIPLOCOCOS GRAMPOSITIVOS:			
DIPLOCOCOS GRAM NEGATIVOS:	+		
BACILOS GRAM POSITIVOS:	++		
BACILOS GRAM NEGATIVOS:	+		
ESTRUCTURAS MICOTICAS:	**NEGATIVO**		
FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL			

Jenny M. Hernández Ch. BACTERIÓLOGA UNIVERSIDAD NACIONAL Registro 52.376913

Jenny M Hernandez Ch.
BACTERIOLOGA
Universidad Nacional

CONTROL
EN SALUD E HIGIENE S.A.S

NIT. 900.989.897-9

CERTIFICA

DIANA KATHERINNE GARCIA GARZON

Espacio para foto

C.C. 1.015.403.180

FECHA: 28 de marzo de 2025

Resolución No. 2674 del 22 de Julio de 2013

Participó y aprobó curso de 10 horas en:
"Manipulación Higiénica de los Alimentos"
Vigente por un (1) año.

Este documento es personal e intransferible. No valido con tachones, enmendaduras y sin la firma autorizada.
TEL 462 78 88 – 314 298 38 55

www.controlensalud.co

CONTROL EN SALUD E
HIGIENE S.A.S
NIT.900989897-9

COMPROBANTE DE ACTUALIZACIÓN DE AFILIADO

¡La novedad de actualización de afiliado reportada ha sido procesada correctamente!
Número de radicación: 15534041

Empresa:	NI 901874674
Razón social:	CREAR ASESORIAS INTEGRALES S.A.S
Trabajador:	CC 1015403180
Nombre:	DIANA KATHERINNE GARCIA GARZON
Fecha inicio de cobertura:	21/02/2025
Fecha fin de cobertura:	
Fecha de transacción:	28/03/2025 16:51
Usuario:	PAOLA SERRANO

equidad
riesgos laborales

LA ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES DE LA EQUIDAD SEGUROS DE VIDA O.C.

CERTIFICA QUE

El(La) señor(a) DIANA KATHERINNE GARCIA GARZON identificado(a) con CC número 1015403180 está afiliado(a) a nuestra Administradora de Riesgos Laborales con la siguiente información:

Empresa:	CREAR ASESORIAS INTEGRALES S.A.S		
N° Identificación:	901874674		
Centro de trabajo:	Riesgo V 5439001 Tarifa 6.960%	Sueldo básico:	$ 1.423.500
Inicio de cobertura:	21/02/2025	Fecha de retiro:	
Tipo de cotizante:	Dependiente	Estado:	Activo

La anterior certificación se expide a través de nuestro sitio web https://www.laequidadarl.coop el dia:

viernes, 28 de marzo de 2025 a las 04:53 PM

La información de la presente certificación debe ser confirmada telefónicamente en nuestra línea de atención en Bogotá al número 5922929 Ext. 1232 ó 317 4022427, citando el consecutivo 00015398670002173654.

Cordialmente,

LA EQUIDAD SEGUROS O.C. – Riesgos Laborales

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA