OTRO SI, CONTRATO POR ORDEN DE PRESTACION DE SERVICIOS

NOMBRE DEL CONTRATANTE	ASOCIACION BENEFACTORA DE NIÑOS "ASOBEN"
DIRECCION DEL CONTRATANTE	AV CALLE 63 # 70 – 31 – BOGOTA, D.C
NOMBRE DEL CONTRATISTA	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE
NUMERO DE IDENTIFICACION	28.866.906 DE ORTEGA
CARGO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
INICIO ETAPA DE OPERACION	23 DE FEBRERO 2026.
FINALIZACION DE LA OPERACION	7 DE JULIO 2026
DESEMBOLSO MENSUAL	$ 2.951.945
VALOR TOTAL ADICION	$ 13.283.750
PERIODO DESEMBOLSO	10 DE CADA MES
LUGAR DE TRABAJO	JARDIN INFANTIL COFINANCIADO LA FLORIDA CALLE 68 A # 91 – 17 / BARRIO FLORIDA BLANCA – LOCALIDAD ENGATIVA BOGOTA, D.C

OTRO SÍ No. 1 AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS RESPONSABLE DEL JARDÍN INFANTIL

Entre los suscritos a saber, de una parte **ASOCIACIÓN BENEFACTORA DE NIÑOS "ASOBEN"**, identificada con NIT 800.219.710-5, representada legalmente por **RAFAEL COGOLLO AHUMEDO**, mayor de edad, quien para efectos del presente documento se denominará EL CONTRATANTE, y de la otra **LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE**, identificada con cédula de ciudadanía No. 28.866.906 de Ortega, quien en adelante se denominará LA CONTRATISTA, se ha acordado celebrar el presente **OTRO SÍ No. 1** al contrato de prestación de servicios suscrito para el cargo de AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES, previas las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES

1. Que el día 2 de Febrero de 2026 se suscribió contrato de prestación de servicios cuyo objeto es: *"Prestar los servicios de Auxiliar de Servicios Generales para la implementación de los lineamientos*

pedagógicos y curriculares de la educación inicial, del Jardín Infantil Cofinanciado La Florida en el marco del proceso de Atención Integral a la Primera Infancia".

2. Que se hace necesario dar continuidad al servicio para garantizar la adecuada prestación del servicio en el Jardín Infantil Cofinanciado La Florida, en el marco del Convenio de Asociación con la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS.
3. Que las partes han acordado modificar el plazo del contrato.

CLÁUSULA PRIMERA – PRÓRROGA

Prorrogar el plazo de ejecución del contrato desde el **veintitrés (23) de febrero de 2026 hasta el siete (07) de julio de 2026**, inclusive.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR Y FORMA DE PAGO

El valor correspondiente al período prorrogado será cancelado conforme al valor mensual pactado inicialmente, mediante desembolsos mensuales, previa presentación de cuenta de cobro con los soportes correspondientes y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

CLÁUSULA TERCERA – VIGENCIA DE LAS DEMÁS CLÁUSULAS

Las demás cláusulas y condiciones del contrato inicial continúan vigentes y sin modificación alguna.

En constancia se firma en Bogotá D.C., a los ____ días del mes de febrero de 2026.

RAFAEL COGOLLO AHUMEDO
Representante Legal

Leila Raquel Alape

LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE
Auxiliar de Servicios Generales
C.c.: 28866906

EL PROGRAMA DE EPS DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR COMPENSAR
NIT 860.066.942-7

CERTIFICA QUE

Que el(la) señor(a) LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE identificado(a) con Cedula Ciudadania 28866906, se encuentra Activo en el Plan de Beneficios de Salud PBS, de la EPS Compensar como cotizante Independiente contrato de prestación según información contenida a la fecha en nuestra base de datos.

Fecha Afiliación	Fecha Retiro
20260131	No Registrada

El presente certificado se expide a solicitud del (la) interesado(a), a los 25 días del mes de Febrero de 2.026

Observaciones:

Con destino a:
A QUIÉN CORRESPONDA

Información sujeta a verificación por parte de COMPENSAR EPS, cualquier aclaración con gusto será atendida en la línea (601) 4441234 - Documento no válido como autorización de traslado ni aclaración de multiafiliación en el SGSSS..

Cordialmente,
COMPENSAR EPS.

Elaboró: PORTAL CORPORATIVO CER-AFI
31674879

Vigilado Supersalud
Vigilado Supersubsidio

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.

En su condición de administradora del

FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR

NIT 800.224.808-8

CERTIFICA QUE:

LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE, identificado(a) con cédula de ciudadanía **28.866.906**, se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir**.

La presente certificación se expide el 25 de Febrero del 2026.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

Tenga en cuenta:

Es fundamental que revise periódicamente su Historia Laboral, el capital ahorrado y las semanas que tiene registradas, si presenta inconsistencias, ingrese a www.porvenir.com.co y actualice su Historia Laboral.

AXA COLPATRIA

Creación



Apreciado Usuario(a),
LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE

Recibe un cordial saludo,

Hemos recibido la solicitud **Afiliaciones Independientes con Contrato con empresa vinculada a la ARL AXA COLPATRIA** generado con documento de identidad **28866906,** para el cual ha sido asignado el caso **0004483008.**

Enviaremos respuesta a tu solicitud al correo electrónico **leylaraquelalape@gmail.com** a más tardar el **25/02/2026,** siempre y cuando la documentación e información radicada se encuentre completa y legible.

Te invitamos a consultar el estado del radicado en el siguiente enlace:

https://axacolpatria.my.site.com/serviciosarl/s/consultar-solicitud

Si no recibes la respuesta en tu bandeja de entrada, por favor revisa la bandeja de correos no deseados o spam.

Si tienes dudas acerca del diligenciamiento del formulario, te invitamos a consultar el instructivo que se encuentra en la página de radicación.

Correo informativo, favor no responder.

Cordialmente:

AXA COLPATRIA

CERTIFICADO-22026-28866906

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

LEILA ALAPE
Nombre

28866906
Documento

24 De Febrero De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Curso Aprobado Año 2026
Contacto 3107089494

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-22026-28866906

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

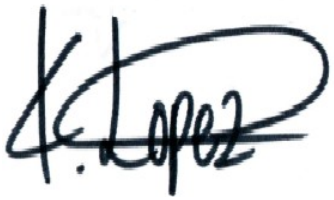
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE** con documento de identificación N° **28866906** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 24 días del mes de Febrero del año 2026.

Atentamente,



ANA KATHERINE LESMES
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0634008

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Capacitación se establece en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, específicamente en sus artículos 12, 13 y 36, los cuales señalan la obligatoriedad de la capacitación continua y permanente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica de alimentos para todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Este plan aplica para personas naturales, empleados y empresas del sector de alimentos que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos.

OBJETIVO

Capacitar de manera continua y permanente al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de fortalecer la inocuidad, calidad, higiene y salubridad de los alimentos, contribuyendo a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a la protección de la salud pública.

ALCANCE

El plan busca proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para que el personal desempeñe sus funciones de manera segura, higiénica y conforme a la normatividad sanitaria vigente, este proceso de formación está dirigido a:

- Personal operativo y administrativo.
- Manipuladores directos de alimentos.
- Personal que tenga contacto indirecto con alimentos (almacenamiento, transporte, limpieza, supervisión y control).

METODOLOGIA

La capacitación se desarrolla bajo una metodología teórico–práctica y virtual, que incluye:

- Clases impartidas por capacitador calificado.
- Material audiovisual y material autodidáctico.
- Acceso a plataforma virtual de formación y sus tres (3) módulos de capacitación.
- Evaluaciones en línea por cada módulo para validar la apropiación de los conocimientos.

Esta metodología garantiza el cumplimiento de la jornada continua y permanente de capacitación exigida por la Resolución 2674 de 2013 en sus artículos 12, 13 y 36. Que deberán cumplir los manipuladores de alimentos en Colombia, los módulos de formación virtual se encuentran disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/

RESPONSABILIDAD

GEMSAP pone a su disposición la formación, las herramientas tecnológicas, los conocimientos, los contenidos, el sistema de evaluaciones y toda su experiencia, para el correcto desarrollo del presente plan de capacitación individual, sin embargo, es responsabilidad de cada manipulador de alimentos que se capacite garantizar el correcto cumplimiento y desarrollo del plan de capacitación propuesto, así como desarrollar, aprobar la capacitación y aplicar en su labor diaria las prácticas higiénicas y sanitarias aprendidas.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de Manipulación de Alimentos (vigencia: 1 año a partir de la fecha de capacitación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación individual.
- Perfil del capacitador que avala la formación.

CERTIFICADO-22026-28866906

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
MODULO III	
Prácticas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**


UNIVERSIDAD DE
LA SALLE
COLOMBIA
Educar para Pensar, Decidir y Servir.
LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE
En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,
le otorga a
Ana Catalina López Lesmes
El Título Académico de
Ingeniera de Alimentos
Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.
En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en
Bogotá, D.C., a los 26 días del mes de agosto de 2022.
Registro 1156
Asentado al folio 35 Libro 3
Nº 063809
DECANO
SECRETARIO GENERAL
RECTOR
CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
VALIDO UNICAMENTE
3107089494