Municipio de Dosquebradas	MACROPROCESO: APOYO		SECRETARÍA DE GOBIERNO
	PROCESO: GESTIÓN JURÍDICA		
	SUBPROCESO: CONTRATACIÓN		
	INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTAS PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y DE OBRA	VERSIÓN:5	

1. **INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO**

Tipo de Contrato Celebrado:	Suministros	OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA SECRETARIA DE GOBIERNO RELACIONADAS CON SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA	
Número del Contrato:	1282-2026	**Informe No.:**	**(01) UNO**
Periodo al que corresponde el presente informe:	**DEL 02 DE ABRIL AL 15 DE AGOSTO DE 2026**	**Plazo de Ejecución:**	**El plazo de ejecución del presente contrato será de 9 meses con inicio el 27 de marzo de 2026 y terminación 26 de diciembre de 2026**
Contratista:	FUNDACION SIRVIENDO PAZ	**Supervisor:**	**RUBEN ANDRES SANCHEZ MORENO**

2. **DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES EJECUTADAS:**

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	OBSERVACIONES DEL CONTRATISTA
1. Horario de atención y entrega: el contratista deberá atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato, en el horario de atención, el cual es de 24 horas 7 días a la semana, y la entrega de los ítems solicitados deberá ser en un termino no superior a 12 horas en el lugar donde se requiera en el municipio de Dosquebradas.	Durante el periodo comprendido se realizó atención de los requerimientos que realizo la supervisión de atención 24 horas 7 días a la semana .	Se realizo la entrega de alimentación toda vez la supervisión realizo la solicitud por via telefónica	

2. EQUIPO HUMANO MÍNIMO (EXÁMENES MÉDICOS Y CARNÉ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS) El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, el equipo de trabajo que se relaciona a continuación: ➢ Mínimo dos (2) manipuladores de alimentos en planta. Adicional al personal mencionado, el contratista deberá garantizar aquel personal que requiera para la correcta y adecuada ejecución del contrato	Para la prestación de servicio se contó con el talento humano requerido para la preparación de los alimentos	Se anexa Evidencia fotográfica Hojas de vida con soportes Y contrato Planilla se seguridad social	
3. Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 "Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto."	Se conto con los equipos necesarios para la ejecución del contrato	Se anexa registro fotográfico	
4.Para la ejecución del contrato, se deberá contar mínimo con un establecimiento de comercio ubicado en área metropolitana centro occidente, el cual debe estar adecuada con base a las normas higiénico	Para la ejecución del contrato se con conto con planta de alimentos ubicada en el municipio de Dosquebradas en cra 1 #9-71 vallarta la badea	Se anexa concepto sanitario favorable	

sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSYPS			
5. Mantener fijos los precios ofrecidos durante la ejecución del contrato	Durante la ejecución se han sostenido los precios ofertados en el proceso de contratación	Se anexa informe financiero con relación de ejecución conforme a los precios de la oferta económica	
6.Garantizar que la preparación de los alimentos debe ser el día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de los mismos se debe garantizar mínimo 24 horas de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista.	Durante el periodo se garantizó mínimo 24 horas de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista.	Se anexa registro fotográfico de la alimentación enviada	
7. Garantizar el servicio de transporte, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales y víveres que se requieran para el suministro de los servicios de alimentación en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los servicios aun en caso de problemas de transporte, escases de víveres, orden público, entre otros.	Se garantizo el transporte de alimentos con vehículo garantizado para este servicio	Se anexa Registro fotográfico Documentación del vehículo	
8.En caso de comprobarse cualquier alteración o anormalidad en las características de los alimentos (color, sabor, olor, textura, apariencia y buena presentación) antes de suministrarse a la población, así como en el proceso de	Durante el periodo no se presentaron alteraciones en las características de los alimentos	N/A	

preparación y distribución, el contratista prohibirá darlo al consumo y se suspenderá la distribución o procesamiento de dichos alimentos hasta tanto no se solucionen las causales que originaron esta anormalidad			

En calidad de contratista Anexo al presente informe que elaboré, los soportes de pago de la Seguridad Social y ARL, correspondiente al mes de Julio de la vigencia 2026, y pago de los impuestos municipales.

En calidad de supervisor informó que las evidencias presentadas como soporte de ejecución de las obligaciones contractuales son válidas y suficientes. Se verificó el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y el pago de los impuestos municipales.

En calidad de Supervisor certifico que no se han materializado los riesgos que se encuentran descritos en la Matriz de Riesgos de Contratación elaborada para este contrato. En constancia se firma por las partes interesadas a los 18 días del mes de agosto del año 2026

Contratista
Fundación Sirviendo Paz
Dahianna Carolina Gómez Betancourt

Supervisor
RUBEN ANDRES SANCHEZ MORENO

REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS






REGISTRO FOTOGRAFICO TRANSPORTE DE ALIMENTOS
















EVIDENCIA ALIMENTACIÓN








Avocado
Avocado



ANEXO OFERTA ECONÓMICA

Oferta económica: El valor del contrato será por la totalidad del presupuesto oficial **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($50.000.000)** y se irá descontando proporcionalmente al suministro realizado hasta agotar el presupuesto oficial o la finalización del plazo del contrato.

ITEM	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO (INVLUIDO IVA, IMPUESTO CONSUMO Y DEMÁS IMPUESTOS)
1	Desayuno tipo 1: Arepa 50 gr, huevo tipo omelette 95 gr, croissant 60gr, queso 60 gr, bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$16.150
2	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr, huevo tipo revuelto 95 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr, bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$17.486
3	Desayuno tipo 2: Croissant 50 gr, huevo tipo revuelto 95 gr, Arepa 50gr, queso 60 gr, bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$17.172
4	Almuerzo tipo 1: Carne, pollo, cerdo de 150 gr, arroz o pasta, ensalada, tajada, arepa o papa, principio o sopa y jugo (500ml).	$17.100
5	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	$24.600
6	Almuerzo tipo 3: Pechuga de pollo a la parrilla acaramelada en salsa teriyaki, acompañada de arroz chaufa, postre y jugo (500ml).	$22.291
7	Cena 1: Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa 7 y jugo, gaseosa o te en envase no retornable de 400ml.	$27.600
8	Cena 2: Hamburguesa Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$25.600
9	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr, papas tipo francesa, ensalada, bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	$22.800

10	Refrigerio 1: Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.	$11.192
11	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	$10.800
12	Refrigerio 3: Sándwich tipo cubano pan francés, 75 gr de carne, 75 gr de pollo, jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa en envase no retornable de 400 ml.	$15.900
13	Refrigerio 4: Pincho de 200 gr (Pollo, Cerdo, Res o Mixto) con una arepa sin sal pequeña, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml	$22.383
14	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml	$1.770

Atentamente,



Firma: _____
Oferente: Fundación Sirviendo Paz
NIT:901092480-4
Representante legal: Dahianna Carolina Gómez Betancourt
Documento de identificación: 1.088.317.933
Correo electrónico: sirpaz0626@gmail.com
Teléfono: 3145955447
Régimen tributario: Especial

INFORME FINANCIERO CONTRATO "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA SECRETARIA DE GOBIERNO RELACIONADAS CON SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA"

FECHA	DESCRIPCION	PRECIO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
JUEVES SANTO 2 ABRIL	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 55 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$ 17.486	19	$ 332.234
	Almuerzo tipo 2: proteina 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml)	$ 24.600	14	$ 344.400
	Cena 2 Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, lonchа de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$ 25.600	19	$ 486.400
VIERNES SANTO 3 ABRIL	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 55 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$ 17.486	19	$ 332.234
	Almuerzo tipo 2: proteina 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml)	$ 24.600	14	$ 344.400
	Cena 2 Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, lonchа de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$ 25.600	19	$ 486.400
SABADO SANTO 4 ABRIL	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 55 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$ 17.486	19	$ 332.234
	Almuerzo tipo 2: proteina 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml)	$ 24.600	14	$ 344.400
	Cena 1: Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa 7 y jugo gaseosa o te en envase no retornable de 400 ml.	$ 27.600	19	$ 524.400
23 de julio	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml	$ 1.770	800	$ 1.416.000
	Cena 2 Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, lonchа de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$ 25.600	100	$ 2.560.000
	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	$ 10.800	300	$ 3.240.000
11 DE AGOSTO	Refrigerio 1: Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.	$ 11.192	100	$ 1.119.200
	Cena 2 Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, lonchа de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$ 25.600	100	$ 2.560.000
12 DE AGOSTO	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	$ 10.800	200	$ 2.160.000
	Cena 2 Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, lonchа de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$ 25.600	100	$ 2.560.000
13 DE AGOSTO	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	$ 10.800	200	$ 2.160.000
	Almuerzo tipo 2: proteina 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml)	$ 24.600	200	$ 4.920.000
	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo frances , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	$ 22.800	200	$ 4.560.000
14 DE AGOSTO	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	$ 10.800	150	$ 1.620.000
	Almuerzo tipo 2: proteina 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml)	$ 24.600	150	$ 3.690.000
	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo frances , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	$ 22.800	150	$ 3.420.000
15-ago	Almuerzo tipo 2: proteina 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml)	$ 24.600	140	$ 3.444.000
	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo frances , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	$ 22.800	140	$ 3.192.000
TOTAL				$ 46.148.302



Dahiana Carolina Gómez Betancourth
Representante Legal
Tel: 3145955447

Nit: 901092480-4

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE PEREIRA
ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS

COSEC-ESTPO - 20.1

Dosquebradas, 16 de agosto de 2026

Doctor
ROBERTO JIMÉNEZ NARANJO
Alcalde Municipio de Dosquebradas
Carrera 16 # 36 – 44 Avenida Simón Bolívar
Dosquebradas

Asunto: certificado a satisfacción suministro de alimentación 2026

De manera respetuosa se permite certificar que, durante la vigencia 2026 a la fecha, la Alcaldía Municipal de Dosquebradas, en el marco de las actividades de apoyo y coordinación institucional, suministró alimentación al personal uniformado de la Policía Nacional que participó en los diferentes eventos y servicios especiales desarrollados en el municipio.

La alimentación recibida correspondió a los servicios de desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios y bebidas de hidratación, de acuerdo con las necesidades del servicio y la programación establecida para cada actividad.

Los servicios de alimentación fueron recibidos y suministrados al personal policial con ocasión de los siguientes eventos y situaciones:

SEMANA SANTA			
FECHA	**CONCEPTO**		
	DESAYUNO	**ALMUERZOS**	**CENAS**
JUEVES SANTO	10	10	10
VIERNES SANTO	10	10	10
SABADO SANTO	10	10	19

DESFILE CONMEMORATIVO DEL "GRITO DE INDEPENDENCIA NACIONAL”		
FECHA	**CANTIDAD**	**CONCEPTO**
20 de julio de 2026	90	CENAS
	250	REFRIGERIOS
	600	HIDRATACIÓN “BOTELLAS CON AGUA

EMERGENCIA GENERADA POR EVENTO SISMICO			
FECHA	**CONCEPTO**		
	REFRIGERIO	**ALMUERZOS**	**CENAS**
11 DE AGOSTO	90	N/A	90
12 DE AGOSTO	100	N/A	90
13 DE AGOSTO	100	100	100
14 DE AGOSTO	100	100	100
15 DE AGOSTO	N/A	100	100

Se deja constancia de que la alimentación relacionada anteriormente fue efectivamente recibida y suministrada al personal policial dispuesto para la prestación del servicio, como apoyo a las actividades institucionales y a las situaciones de emergencia presentadas.

Atentamente,

…

Firmado digitalmente por:
Nombre: Brandon Stiven Guapacha Osorio
Grado: Capitan
Cargo: Comandante Estacion De Policia
Cédula: 1088334572
Dependencia: Estacion De Policia Dosquebradas
Unidad: Metropolitana De Pereira
Correo: brandon.guapacha1117@correo.policia.gov.co
16/08/2026 6:07:52 p. m.

Anexo: no

KR 17 CALLE 49 DOSQUEBRADAS
Teléfono: 3320676 - 3320675
meper.edosquebradas@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CERTIFICADO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

CD-1282-2026

La suscrita Secretaria de Gobierno del Municipio de Dosquebradas, en ejercicio de sus funciones constitucionales, legales y reglamentarias,

CERTIFICA:

Que durante el período comprendido entre el dos (2) de abril de dos mil veintiséis (2026) y el quince (15) de agosto de dos mil veintiséis (2026), le fue suministrado apoyo logístico consistente en servicios de alimentación al personal que participó en los diferentes operativos, actividades institucionales y eventos oficiales desarrollados en el municipio de Dosquebradas, conforme al siguiente detalle:

SEMANA SANTA		CANTIDAD
JUEVES SANTO - 2 DE ABRIL	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 95 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	9
	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	4
	Cena 2:Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	9
VIERNES SANTO - 3 DE ABRIL	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 95 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	9
	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	4
	Cena 2:Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	9

www.dosquebradas.gov.co

SABADO SANTO - 4 DE ABRIL	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 95 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	4
	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	9
	Cena 1: Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa 7 y jugo,gaseosa o te en envase no retornable de 400ml.	19
DIA DE LA INDEPENDENCIA		
20 DE JULIO	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml	200
	Cena 2:Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	10
	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	50
CALAMIDAD PUBLICA - TERREMOTO		
11 DE AGOSTO	Refrigerio 1: Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.	10
	Cena 2:Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	10
12 DE AGOSTO	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	100
	Cena 2:Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	10
13 DE AGOSTO	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	100
	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	100
	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo francesa , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	100
14 DE AGOSTO	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml	50

www.dosquebradas.gov.co

	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	50
	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo francesa , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	50
15 DE AGOSTO	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	40
	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo francesa , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	40

El presente certificado se expide para que obre como constancia administrativa, de conformidad con los registros y soportes que reposan en la Secretaría de Gobierno del Municipio de Dosquebradas, y para los fines administrativos, contractuales o legales que el interesado estime pertinentes.

Se expide en el municipio de Dosquebradas, a los 16 días del mes de agosto de dos mil veintiséis (2026).

Atentamente,

MELISSA CARMONA GÓMEZ

Secretaria de despacho - Secretaria de Gobierno

www.dosquebradas.gov.co

DOCUMENTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

DOSQUEBRADAS, CR 1 #9-71 LC 7 VARIANTE LA BADEA VALLARTA
NIT 901.092.480-4
Sirpaz0626@gmail.com

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DOSQUEBRADAS, CR 1 #9-71 LC 7 VARIANTE LA BADEA VALLARTA
NIT 901.092.480-4
Sirpaz0626@gmail.com



JOHN FREDY BAÑOL ANDICA

DESARROLLADOR GRAFICO EN PROYECTOS DE ARQUITECTURA E INGENIERIA

CC: 1088028565 – FECHA DE NACIMIENTO: 23/11/996

3134107861 -3104366321

MONTE BONITO MZ 21 CASA 13 - DOSQUEBRADAS

jf40544@gmail.com

LIBRETA MILITAR PRIMERA CLASE
DISTRITO N° 054 - N° 1088028565

SOY UNA PERSONA CON CAPACIDADES PERSONALES PARA EL ARTE DEL DISEÑO, BRINDANDO PENSAMIENTOS Y CONOCIMIENTOS , RESPONSABLE, RESPETUOSO Y COMPROMETIDO EN TODO LO QUE HAGO, CON FACILIDAD PARA EL TRABAJO EN EQUIPO Y CREATIVIDAD, PERSIVIENDO TODA INFORMACION , SIENDO CONOCEDOR Y VICIONARIO DE UN DISEÑADOR REAL LIGADO CON EL DINAMISMO DEL HOMBRE, CON HABILIDAD DE GENERAR NUEVAS PROPUESTAS TEORICAS, CON ESPIRITU CREADOR, EMPRENDEDOR Y CAPACIDAD DE AUTOGESTION, DISPUESTO A ASUMIR NUEVOS RETOS , BUSCANDO SIEMPRE LA PRODUCTIVIDAD Y EL CAMBIO DE UN DISEÑO CON CONOCIMIENTO EN AUTOCAD, ARCHICAD, PHOTOSHOP,COREL DRAW, BLENDER, SOLIDWORKS, TWINMOTION,ARTLANTIS, ENTRE OTROS. ENTRE MIS OBJETIVOS ES PODER APORTAR TODO LO QUE HE APRENDIDO A LA EMPRESA Y APRENDER TAMBIEN DE ELLA SIEMPRE EN BUSCA DE NUEVOS CONOCIMIENTOS Y RETOS.

HABILIDADES, IDIOMAS Y SOFWARES

- MANEJO DEL ESTRÉS
- TRABAJO EN EQUIPO
- INTERPRETACION DE PLANOS
- DISEÑO DE PLANOS ARQUITECTONICOS, ESTRUCTURALES, HIDRAHULICOS, DE LUZ Y DE GAS
- DISEÑO DE MODELADOS 3D Y RENDERISADOS
- CONOCIMIENTO EN DISEÑO GRAFICO Y PUBLICIDAD
- CONOCIMIENTO EN COSTOS Y PRESUPUESTOS
- CONOCIMIENTO EN CONSTRUCION

ESPAÑOL

INGLÉS

SOFTWARE : AUTOCAD, ARCHICAD , PHOTOSHOP, COREL DRAW, BLENDER, SOLIDWORKS, TWINMOTION,ARTLANTIS, SKETCHUP,ILLUSTRATOR,EXCEL, WORD, POWERPOINT.

EDUCACIÓN

EDUCACION PRIMARIA

PRIMARIA
FAVIO VASQUES BOTERO
GRADUADO
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 12/12/2008

EDUCACION SECUNDARIA

BACHILLER
AGUSTIN NIRTO CABALLERO
GRADUADO
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 04/12/2014

EDUCACION SUPERIOR

TECNOLOGO
DESARROLLO GRAFICO EN PROYECTOS DE ARQUICTETURA E INGENIERIA
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
GRADUADO
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 27/02/2019

CURSOS COMPLEMENTARIOS

DESCAPOTE, REPLANTEO Y EXCAVACION PARA ESTRUCTURAS DE GUADUA
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 03/12/2018

MODELADO Y ANIMACION EN 3D EN LA INDUSTRIA
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 25/09/2018

REVIT BASICO
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 13/09/2018

CREACION DE FOTOMONTAJES EN PHOTOSHOP
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 24/07/2018

PHOTOSHOP CS5
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 14/06/2018

APLICACIÓN Y MANEJO DE LAS HERRAMIENTAS DE COREL DRAW PARA EL DISEÑO GRAFICO
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 09/04/2018

LOCALIZACION Y REPLANTEO DE TERRENOS PARA LA CONSTRUCCION DE EDIFICACIONES
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 14/12/2017

CONSTRUCION
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 13/12/2017

COSTOS Y PRESUPUESTOS PARA CONSTRUCCION
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 07/06/2018

AUTOCAD 2D
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 27/10/2017

COREL DRAW
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 09/04/2018

COSTOS Y PRESUPUESTOS
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 07/06/2018

INDUCCIÓN ALA CONSTRUCCIÓN
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 15/03/2017

MODELADO Y ANIMACIÓN 3D EN LA INDUSTRIA
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 25/09/2018

MANTENIMIENTO DE COMPUTADORES
SENA – CENTRO DE DISEÑO E INNOVACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL-RISARALDA, DOSQUEBRADAS
FECHA ÚLTIMO PERIODO CURSADO: 30/03/2015

INFORMACION FAMILIAR

PRADRES
JOSE ANIBAL BAÑOL PESCADOR OCUPACION: AGRICULTOR
CEL: 3182757602
LUZ ADRIANA ANDICA GAÑAN OCUPACION: AUXILIAR DE PRODUCCION
CEL:3104366321

HERMANOS
JOHN BAÑOL OCUPACION : ESTUDIANTE - AUXILIAR DE PRODUCION CEL : 3106516164
CARLOS BAÑOL OCUPACION : OFICIOS VARIOS
LAURA BAÑOL OCUPACION: ESTUDIANTE
MANUEL BAÑOL OCUPACION: ESTUDIANTE

REFERENCIAS PERSONALES

LUZ ADRIANA ANDICA GAÑAN
CELULAR: 3104366321

LEONOR MONTERO
CELULAR: 3188578109

ALEXANDER BAÑOL
CELULAR: 3106516164

DANIEL GUZMAN
CELULAR: 3177876409

EXPERIENCIA PROFESIONAL

TECNO PARQUE SENA

ASISTENTE EN PROTOTIPADO 3D Y 2D

DIBUJANTE ANIMADOR
INTERPRETACION DE PLANOS
DISEÑADOR GRAFICO
PREPARAR ESPACIFICASIONES PARA EL DISEÑO
PREPARAR BOCETOS, FOTOGRAFIAS O ILUSTRACIONES PARA SER INTERPRETADOS

FUNDACION VIVIR SIRVIENDO

AUXILIAR DE PRODUCCION

HIGIENIZAR PLANTAS Y/O AREAS DE PRODUCCION Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO APROCEDIMIENTOS TECNICOS Y ESTANDERES DEL ESTABLECIMIENTO.

APROVICIONAR EL MATERIAL PROFECIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECION.
EFECTUAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y ESTANDARES DEL ESTABLECIMIENTO.

ATENDER SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROTOCOLOS Y ESTANDARES DEL ESTABLECIMIENTO.
PREPARAR, ACONDICIONAR Y ENSAMBLAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y ESTANDARES DEL ESTABLECIMIENTO.
FECHA: 30/03/2019 – 15/ 11/ 2019

OTRAS EXPERIENCIAS LABORALES

AYUDANTE DE CONSTRUCCION
DELINEADOR EN PLANOS ARQUITECTONICOS
OFICIOS VARIOS

INTERESES

- ✓ VIAJAR : EUROPA (FRANCIA, IRLANDA Y NORUEGA), ASIA (CHINA, JAPóN, TAILANDIA).
- ✓ DEPORTES : FUTBOL, BMX.
- ✓ CUENTA DE INSTAGRAM SOBRE VIAJES CON +20K SEGUIDORES.

APTITUDES

* CAPACIDAD DE AUTOAPRENDIZAJE , ORGANIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO

* CREACIÓN DE DISEÑOS ARQUITECTÓNICOS QUE SATISFAGAN LAS NECESIDADES ESTÉTICAS Y TÉCNICAS DE LOS CLIENTES.

* CONOCIMIENTOS EN BELLAS ARTES, COMO TATUAJES PROFECIONALES Y CUADROS PERSONALIDADOS

* CONOCIMIENTO EN AXILIAR DE PLATA DE ALIMENTOS Y LIDERAZGO

* CONOCIMIENTO DE OFICINA Y PLANEACION ESTRUCTURAL DE PRODUCTOS
* CONOCIMIENTO EN ALMACENAMIENTO DE BODEGA
* CONOCIMIENTO EN MECANICA BASICA DE MOTOS
* CONOCIMIENTOS EN COSTO Y PRESUPUESTO



FIRMA
CC: 1088028565

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
LPSST 673-17

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Enero 24/2026
CON C.C No 1.088.028.565
QUIEN OCUPA EL CARGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: Fundación Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Jhon Fredy Bañol Andica
DE:

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] NO [ ]

CAUSA: Sin Restricción

PRUEBA A REPETIR: —

EXAMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRCTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Bioseguridad Lavado frecuente de manos

La presente certificacion se expide con base en la historia clinica ocupacional del trabajador la cual tiene carácter confidencial y su manejo esta regulado por la resolución 2356/2007 y 1918/2009. Declaro que he suministrado al medico información clara, veraz y completa sobre mi estado de salud y no he omitido ninguna Infomación importante. Decreto 1295/1994 art 22

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional: LPSST 673/17

Email: siparra3@hotmail.com

NIT: 901.092.480-4

Dosquebradas, 21 de enero del 2026

LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CERTIFICA QUE:

……

JHON FREDY BAÑOL ANDICA identificado con cedula número **1.088.028.565** en calidad de Manipulador(a) de alimentos, asistió a la capacitación realizada en las instalaciones de la **FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ el** día (21) de Enero del presente año.

Los temas desarrollados y explicados fueron los siguientes:

- Estandarización de porciones
- Servido
- Diligenciamiento de formatos
- Manejo y manipulación de alimentos.
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección de superficies y ambientes.
- Manejo de elementos químicos para aseo.
- Generalidades de BMP.
- Revisión de botellones de agua.
- Almacenamiento y temperaturas para la conservación de los alimentos en condiciones óptimas.
- Control de plagas.
- Procedimiento para la disposición de desechos sólidos.

Atentamente,

MARCELA BRITO VARGAS
INGENIERA DE ALIMENTOS

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA DURACIÓN DE UNAOBRA O LABOR DETERMINADA

NOMBRE DE LA EMPRESA
FUNDACION SIRVIENDO PAZ

DIRECCION DEL EMPLEADOR
CARRERA 1 9# 79 VALLARTA BODEGA 7

NOMBRE DEL TRABAJADOR
JHON FREDY BAÑOL ANDICA

DIRECCION DEL TRABAJADOR
MZ A CASA 6 FRAILES, ALVARO PATIÑO

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO
DOS QUEBRADAS, 23 DE NOVIEMBRE DE 1996

CARGO
AUXILIAR DE COCINA

PERIODO DE PAGO
MENSUAL

FECHA INICIACION LABORES
14/01/2026

LUGAR DONDE DESEMPEÑARÁ LABORES
CALLE 25 20-130 DOSQUEBRADAS

CIUDAD DONDE HA SIDO CONTRATADO
DOS QUEBRADAS

SALARIO
$1.750.905

VALOR EN LETRAS
MILLON SETECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS

Entre EL EMPLEADOR y EL TRABAJADOR, de las condiciones ya dichas, identificados como aparecen al pie de las firmas, se ha celebrado el presente contrato individual de trabajo, regido a demás por las siguientes clausulas:

PRIMERA: OBJETO. EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR, para desempeñar el cargo de **AUXILIAR DE COCINA**, con las funciones descritas de acuerdo al numeral 3.7 de la resolución 16432: Personal manipulador de alimentos: Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos: a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores; c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; h) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón; k) Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participen la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente; l) Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar; m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio; n) Preparar la solución detergente y desinfectante para iniciar con las labores de limpieza y desinfección; o) Realizar el lavado y posterior desinfección de todos los recipientes utilizados para empacar los alimento; p) Organizar los recipientes en estibas y estanterías debidamente organizados de acuerdo a la ruta que corresponda; q) Dejar limpio y organizado el sitio de trabajo; r) Sacar la basura de la planta después de realizada su labor, s) Velar por el uso y cuidado de los equipos, elementos e insumos puestos por la empresa a su disposición; t) Participar en las actividades de capacitación y entrenamiento a las que sea citadas.

PARÁGRAFO PRIMERO: El TRABAJADOR se obliga: a) a poner al servicio de EL EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR directamente o a través de sus representantes. b) a prestar sus servicios en forma exclusiva al empleador; es decir, a prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros EMPLEADORES, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante la vigencia de este contrato; y c) aguardar absoluta reserva sobre los hechos, documentos físicos y/o electrónicos informacionales y en general sobre todos los asuntos o materiales que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato de trabajo. d) Asistir puntualmente al trabajo a menos que EL TRABAJADOR presente excusa suficiente a juicio de EL EMPLEADOR. e) Abstenerse de llegar embriagado o de ingerir bebidas embriagantes en el sitio de trabajo. f) Responder por la integridad y buen orden de los elementos de trabajo que se le confíen para la realización de sus labores, salvo el deterioro normal de los mismos. g) Abstenerse de retirar del lugar de trabajo elementos, máquinas, útiles o papelería de propiedad de EL EMPLEADOR sin autorización escrita. h) Cumplir con las instrucciones, reglamentos o determinaciones de prevención de riesgos que se encuentren dentro de los programas de Salud Ocupacional Decreto Único 1072/2015, tanto a nivel legal como interno de la empresa. I)Las demás señaladas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

SEGUNDA: REMUNERACIÓN. EL EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR por la prestación de sus servicios el salario indicado, pagadero en las oportunidades también señaladas en el Articulo 132 del C.S.T. FORMAS Y LIBERTAD DE ESTIPULACION. Modificado por el art. 18 de la Ley 50 de 1990, interpretado con autoridad por el Artículo 49 de la Ley 789 de 2002. El texto modificado por la Ley 50 de 1990 es el siguiente: "1 El empleador y el trabajador pueden convenir libremente el salario en sus diversas modalidades como por unidad de tiempo, por obra, o a destajo y por tarea, etc., pero siempre respetando el salario mínimo legal o el fijado en los pactos, convenciones colectivas y fallos arbitrales". **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes acuerdan que en los casos, en que se le reconozca al TRABAJOR beneficios diferentes al salario, por concepto de alimentación, habitación o vivienda, transporte y vestuario, se considerarán tales beneficios o reconocimientos como no salariales y por lo tanto no se tendrá en cuenta como factor salarial para la liquidación de acreencias laborales, ni el pago de aportes parafiscales (diferentes a la seguridad social), de conformidad con los Arts. 15 y 16 de la ley 50/90, en concordancia con el Art 17 de la 344/96.

TERCERA: JORNADA DE TRABAJO. EL TRABAJADOR se obliga a laborar la jornada máxima legal, salvo estipulación expresa y escrita en contrario, se obliga a laborar la jornada máxima legal cumplimiento con los turnos y horarios que señale EL EMPLEADOR, quien podrá cambiarlos o ajustarlos cuando lo estipule conveniente. Por el acuerdo expreso o tácito de las partes, podrán repetirse total o parcialmente las horas de la jornada ordinaria, con base en lo dispuesto por el Art 164 del C.S.T, modificado por el Art 23 de la ley 50/90, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de las mismas, según el Art 167 ibidem. De igual manera, las partes podrán acordar que se preste el servicio en los turnos de jornada flexible contemplados en el Artículo 51 de la y 789 de 2002.

CUARTA: DURACIÓN DEL CONTRATO. La duración de contrato será hasta la vigencia del contrato de prestación de servicios suscrito con el Municipio de Dosquebradas-Secretaria de Educación Municipal, o hasta que se realicen todas las entregas del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Además, en el evento que cualquiera de los contratantes de entidades públicas o privadas, determine suspender temporalmente por motivos de calendario escolar aclarando que los días de servicio están supeditados a las jornadas escolares o dar por terminado el contrato de suministro a la FUNDACION SIRVIENDO PAZ, este contrato de trabajo quedará suspendido por el mismo término o cancelado en caso de terminación del contrato de suministro a **LA FUNDACION SIRVIENDO PAZ**.

QUINTA: PERIODO DE PRUEBA. Los primeros dos (2) meses del presente contrato se consideran como periodo de prueba y, por consiguiente, cualquiera de las partes podrá terminar el contrato unilateralmente, en cualquier momento durante dicho periodo, sin que por este hecho se cause el pago de indemnización alguna.

SEXTA: TERMINACIÓN UNILATERAL: son justas causales para dar por terminado unilateralmente este contrato, por cualquiera de las partes, las enumeradas en los Arts. 63 y 62 del C,S,T, modificados por el Art. 7del Decreto 2351/65 y demás, por parte de EL EMPLEADOR, las causas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, ordenes, instrucciones o prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así en los escritos que formarán parte integrante del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación al as obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presente contrato.

SÉPTIMA: SANCIONES DISCIPLINARIAS. EL EMPLEADOR queda facultado para imponer a EL TRABAJADOR sanciones disciplinarias consistentes en suspensión no mayor a ocho (8) días por la primera falta y hasta dos (2) meses en caso de reincidencia, de conformidad con la ley laboral vigente y el Reglamento Interno de Trabajo debidamente aprobado por la autoridad competente.

OCTAVA: DESCUENTOS. EL TRABAJADOR autoriza expresa y permanentemente a EL EMPLEADOR para que descuente de los salarios o de cualquier otro pago no constitutivo de salario y/o prestaciones sociales O INDEMNIZACIONES DE CUALQUIER INDOLE, el valor de las herramientas e implementos de trabajo, que se hayan suministrado y se pierdan o dañen por culpa de EL TRABAJADOR, todo con base en los precios conocidos conforme a avalúos que se acepten. Igualmente, EL TRABAJADOR autoriza de manera expresa e irrevocable a EL EMPLEADOR, para descontar de los salarios y/o prestaciones sociales o indemnizaciones de cualquier índole la suma de dinero entregada en préstamo por EL EMPLEADOR a EL TRABAJADOR, al igual que las sumas entregadas como anticipos.

NOVENA: INVENCIONES. Las invenciones realizadas por EL TRABAJADOR le pertenecen, salvo a) en el evento que la invención haya sido realizada por EL TRABAJADOR contratado para investigar, siempre y cuando la invención sea el resultado de la misión específica para la cual ha sido contratado. b) Cuando el trabajador no ha sido contratado para investigar y la invención se obtiene mediante datos o medios conocidos o utilizados en razón de la labor desempeñada. En este último evento, el trabajador tendrá derecho a una compensación que se fijará por el tribunal de arbitramento designado por las partes en cumplimiento de las normas laborales y de arbitraje vigentes para el momento en que se origine el conflicto, de acuerdo con el monto del salario, la importancia del invento o descubrimiento, el beneficio que reporte al EMPLEADOR u otros factores similares.

DÉCIMA: DERECHOS DE AUTOR. Los derechos patrimoniales de autor sobre las obras creadas por EL TRABAJADOR en ejercicio de sus funciones o con ocasión ellas pertenecen al EMPLEADOR. Todo lo anterior sin perjuicio de los derechos morales de autor que permanecerán en cabeza del creador de la obra, de acuerdo con la ley 23 de 1982 y la Decisión 351 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena.

DÉCIMA PRIMERA: MODIFICACIONES DE LAS CONDICIONES LABORALES: EL TRABAJADOR acepta desde ahora expresamente todas las modificaciones de sus condiciones laborales determinadas por el EMPLEADOR en ejercicio de su poder subordinate, tales como los turnos y jornadas de trabajo, el lugar de prestación del servicio, el cargo u oficio y/o funciones y la forma de remuneración, siempre que tales modificaciones no afecten su honor, dignidad o sus derechos mínimos, ni impliquen desmejoras sustanciales o graves perjuicios para él, de conformidad con lo dispuesto por el Art 23 del C.S.T , modificado por el Art 1 de la ley 50/90. Los gastos que se originen con el traslado de lugar de prestación del servicio serán cubiertos por EL EMPLEADOR, de conformidad con el numeral 8 del Art 57 del C.S.T.

DÉCIMA SEGUNDA: DIRECCIÓN DEL TRABAJADOR. EL TRABAJADOR para todos los efectos legales y en especial para la aplicación del parágrafo 1 del artículo 29 de la ley 789/02, norma que modificó al 65 del C.S.T, se compromete a informar por escrito y de manera inmediata a EL EMPLEADOR cualquier cambio de su dirección de residencia, teniéndose en todo caso como suya, la última dirección en su hoja de vida.

DECIMA TERCERA: EFECTOS: El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto cualquier otro contrato, verbal o escrito, celebrado entre las partes con anterioridad, pudiendo las partes convenir por escrito modificaciones al mismo, las que formarán parte integrante de este contrato.

Para constancia se firma en dos ejemplares del mismo tenor y valor, un ejemplar de los cuales recibe EL TRABAJADOR en este acto, en la ciudad de Dosquebradas el 14 de enero de 2026.

DAHIANNA CAROLINA GOMEZ BETANCOURTH
CC 1.088.317.933
EL EMPLEADOR

JOHN FREDY BAÑOL ANDICA
CC 1.088.028.565
El TRABAJADOR

minerva
10-03

www.formasminerva.com

HOJA DE VIDA
PARA SOLICITUD DE EMPLEO

Diligencie su Hoja de Vida en letra clara y legible

Fecha	Empleo o cargo al que aspira
D V A	

I. INFORMACIÓN GENERAL

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

Apellido(s) del aspirante: Andica Gañan	Nombre(s) del aspirante: Ivet Adriana
Fecha de nacimiento: D 19 M 08 A 1992	Lugar de nacimiento: pereira
Dirección domicilio / Barrio: M.1 C9 violetas III	Ciudad: Dosquebradas
Teléfono:	N°. Celular: 3213536685
Correo electrónico: andicad74@gmail.com	Nacionalidad: colombiana
Profesión, ocupación u oficio: Manipulacion de alimentos	(*) Estado civil: Union libre
Años de experiencia laboral: 9 años	

FOTOGRAFÍA RECIENTE
Tamaño 3 x 4 cm

DOCUMENTACIÓN

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

Cédula de ciudadanía: [X] No. 34066714	(**) 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

experiencias en empresas de alimentos varios años tambien en comedores y aseos soy una persona responsable, amable, respetuosa, puntal y con mucha capacidad de aprender cada dia.

III. INFORMACIÓN PERSONAL

¿Está trabajando actualmente? Sí [ ] No [ ]	¿En qué empresa?	Empleado [ ] Independiente [ ]	Tipo de contrato
¿Trabajó antes en esta empresa? Sí [ ] No [ ]	¿Solicitó empleo antes en esta empresa? Sí [ ] No [ ]	Fecha D M A	¿Conoce a alguien de esta empresa? Sí [ ] No [ ] Nombre / Dependencia
¿Tiene parientes que trabajen en esta empresa? Sí [ ] No [ ]	Nombre / Dependencia	¿Cómo tuvo conocimiento de la existencia de la vacante? Anuncio [ ] Amigo [ ] Redes Sociales [ ] Por medio de agencia [ ] Otro [ ] ¿Cuál?	
¿Aceptaría trabajar en una ciudad o sitio distinto al inicialmente contratado? Sí [ ] No [ ]	Vive en casa: ¿Familiar? [ ] ¿Propia? [ ] ¿Alquilada? [✓]	Nombre del arrendador: Nancy	Teléfono	¿Hace cuánto tiempo reside en este lugar? 2 meses
¿Actualmente tiene algún ingreso adicional? Sí [ ] No [✓]	Descríbalo e indique su valor mensual		¿Cuánto suman sus obligaciones económicas mensuales? $
¿Por qué concepto?			¿Cuánto es su aspiración salarial? $
¿Cuál es su principal afición?	¿Practica algún deporte? Sí [ ] No [ ] ¿Cuál(es)?		

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

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

08129449
7 702124 007413

IV. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja
Jimmy tapasco	Guarda d seguridad	

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

No. de personas que dependan económicamente de usted	Parentesco	Edades

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Mª amparo andica.	fallecida	

Nombre(s) hermano(s)	Profesión, ocupación u oficio	Teléfono(s)
Mª pastora andica	oficios varios	3233284417

V. EDUCACIÓN Y APTITUDES

ESTUDIOS	AÑO DE FINALIZACIÓN	AÑOS CURSADOS	TÍTULO OBTENIDO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	CIUDAD
Primaria	5	5		Agustin nieto caballero	Dosquebradas
Bachillerato Académico ☐ Técnico ☐ Comercial ☐ Otro ☐					
Educación Superior Técnico ☐					
Tecnológico ☐					
Profesional ☐					
Posgrados					

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

¿Cursa estudios actualmente? Sí ☐ 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 dominio **R-Regular** (50 a 60%) **B-Bueno** (61 a 80%) **MB-Muy Bueno** (81 a 100%)

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

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

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

VI. EXPERIENCIA LABORAL

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

Nombre de la última o actual empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Hogar sanjose		calle 41 # 8-15 Bogota	

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Seruicios Generales		D 24 M 10 A 23	D 10 M 10 A 25	$ minimo	$ minimo

Funciones realizadas: en ares de cocina comedor y habitaciones en aseo

Nombre de su jefe inmediato	Cargo
Sor marleny	Directora.

Logros obtenidos:

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

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

Motivo del retiro: Cambio de ciudad.

Nombre de la empresa	Actividad Económica	Dirección	Teléfono(s)
Vivir Sirviendo			

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Manipuladora alimentos		D M A	D M A	$	$

Funciones realizadas
preparacion de alimentos, empaque de productos

Nombre de su jefe inmediato: Leonor Montero — Cargo: jefe inmediato.

Logros obtenidos

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

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)
Liceo Campestre pereira			

Cargo(s) desempeñado(s) por usted	Área del cargo	Fecha Ingreso	Fecha Retiro	Sueldo Inicial	Sueldo Final
Manipulacion de alimentos		D M A	D M A	$	$

Funciones realizadas
preparacion de alimentos, hacer refrigerios, organizacion de comedor y apoyo en vender en la tienda

Nombre de su jefe inmediato: Elizabet trujillo — Cargo: jefe inmediato

Logros obtenidos

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

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

Motivo del retiro

VII. REFERENCIAS PERSONALES

Relacione dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Elizabth trujillo	jefe inmediato		3107610194
2.	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono

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

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.	Jimmy tapasco	Guarda seguridad	M1C9 violetas III	3106254933
2.	Nombre Sofia bañol	Ocupación ama de casa	Dirección monte bonito.	Teléfono 3215531630

Autorizo pedir información de mi Hoja de Vida sin ninguna restricción. [ ]

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 o informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida, son veraces (C. S. T., Art. 62 Num. 1º) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante
Adriana Ardila
C.C. 1102066714

VIII. NOTAS ADICIONALES

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
LPSST 673-17

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Enero 24/2026
CON C.C No 34066.714
QUIEN OCUPA EL CARGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: Fundación Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Doc Adriana Andica Garzon
DE:

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Si [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricción

PRUEBA A REPETIR: ———

EXAMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRCTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Bioseguridad Lavado frecuente de manos

La presente certificacion se expide con base en la historia clinica ocupacional del trabajador la cual tiene carácter confidencial y su manejo esta regulado por la resolución 2356/2007 y 1918/2009 . Declaro que he suministrado al medico información clara, veraz y completa sobre mi estado de salud y no he omitido ninguna infomación importante. Decreto 1295/1994 art 22

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional: LPSST 673/17

Email: siparra3@hotmail.com

Powered by CamScanner

NIT: 901.092.480-4

Dosquebradas, 21 de enero del 2026

LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CERTIFICA QUE:

.....

ADRIANA ANDICA identificada con cedula número **34066714** en calidad de Manipulador(a) de alimentos, asistió a la capacitación realizada en las instalaciones de la **FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ el** día (21) de Enero del presente año.

Los temas desarrollados y explicados fueron los siguientes:

- Estandarización de porciones
- Servido
- Diligenciamiento de formatos
- Manejo y manipulación de alimentos.
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección de superficies y ambientes.
- Manejo de elementos químicos para aseo.
- Generalidades de BMP.
- Revisión de botellones de agua.
- Almacenamiento y temperaturas para la conservación de los alimentos en condiciones óptimas.
- Control de plagas.
- Procedimiento para la disposición de desechos sólidos.

Atentamente,

MARCELA BRITO VARGAS
INGENIERA DE ALIMENTOS

CALLE 25 # 20-130 LA PRADERA DOSQUEBRADAS
sirpaz0626@gmail.com

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR LA DURACIÓN DE UNAOBRA O LABOR DETERMINADA

NOMBRE DE LA EMPRESA
FUNDACION SIRVIENDO PAZ

DIRECCION DEL EMPLEADOR
CR 1 9 # 71 VALLARTA BODEGA 7

NOMBRE DEL TRABAJADOR
LUZ ADRIANA ANDICA GAÑAN

DIRECCION DEL TRABAJADOR
MZA 1 CASA 9 VIOLETAS III

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO
PEREIRA, 19 DE AGOSTO DE 1982

CARGO
AUXILIAR DE COCINA

PERIODO DE PAGO
MENSUAL

FECHA INICIACION LABORES
02/01/2026

LUGAR DONDE DESEMPEÑARÁ LABORES
CR 1 9 # 71 VALLARTA BODEGA 7 DOSQUEBRADAS

CIUDAD DONDE HA SIDO CONTRATADO
DOS QUEBRADAS

SALARIO
$1.750.905

VALOR EN LETRAS
MILLON SETECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS

Entre EL EMPLEADOR y EL TRABAJADOR, de las condiciones ya dichas, identificados como aparecen al pie de las firmas, se ha celebrado el presente contrato individual de trabajo, regido a demás por las siguientes clausulas:

PRIMERA: OBJETO. EL EMPLEADOR contrata los servicios personales de EL TRABAJADOR, para desempeñar el cargo de **AUXILIAR DE COCINA**, con las funciones descritas de acuerdo al numeral 3.7 de la resolución 16432: Personal manipulador de alimentos: Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos: a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores; c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; h) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón; k) Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participen la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente; l) Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar; m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio; n) Preparar la solución detergente y desinfectante para iniciar con las labores de limpieza y desinfección; o) Realizar el lavado y posterior desinfección de todos los recipientes utilizados para empacar los alimento; p) Organizar los recipientes en estibas y estanterías debidamente organizados de acuerdo a la ruta que corresponda; q) Dejar limpio y organizado el sitio de trabajo; r) Sacar la basura de la planta después de realizada su labor, s) Velar por el uso y cuidado de los equipos, elementos e insumos puestos por la empresa a su disposición; t) Participar en las actividades de capacitación y entrenamiento a las que sea citadas.

PARÁGRAFO PRIMERO: El TRABAJADOR se obliga: a) a poner al servicio de EL EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR directamente o a través de sus representantes. b) a prestar sus servicios en forma exclusiva al empleador; es decir, a prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros EMPLEADORES, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante la vigencia de este contrato; y c) aguardar absoluta reserva sobre los hechos, documentos físicos y/o electrónicos informacionales y en general sobre todos los asuntos o materiales que lleguen a su conocimiento por causa o con ocasión de su contrato de trabajo. d) Asistir puntualmente al trabajo a menos que EL TRABAJADOR presente excusa suficiente a juicio de EL EMPLEADOR. e) Abstenerse de llegar embriagado o de ingerir bebidas embriagantes en el sitio de trabajo. f) Responder por la integridad y buen orden de los elementos de trabajo que se le confíen para la realización de sus labores, salvo el deterioro normal de los mismos. g) Abstenerse de retirar del lugar de trabajo elementos, máquinas, útiles o papelería de propiedad de EL EMPLEADOR sin autorización escrita. h) Cumplir con las instrucciones, reglamentos o determinaciones de prevención de riesgos que se encuentren dentro de los programas de Salud Ocupacional Decreto Único 1072/2015, tanto a nivel legal como interno de la empresa. I)Las demás señaladas en el artículo 58 del Código Sustantivo del Trabajo.

SEGUNDA: REMUNERACIÓN. EL EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR por la prestación de sus servicios el salario indicado, pagadero en las oportunidades también señaladas en el Articulo 132 del C.S.T. FORMAS Y LIBERTAD DE ESTIPULACION. Modificado por el art. 18 de la Ley 50 de 1990, interpretado con autoridad por el Artículo 49 de la Ley 789 de 2002. El texto modificado por la Ley 50 de 1990 es el siguiente: "1 El empleador y el trabajador pueden convenir libremente el salario en sus diversas modalidades como por unidad de tiempo, por obra, o a destajo y por tarea, etc., pero siempre respetando el salario mínimo legal o el fijado en los pactos, convenciones colectivas y fallos arbitrales". **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las partes acuerdan que en los casos, en que se le reconozca al TRABAJOR beneficios diferentes al salario, por concepto de alimentación, habitación o vivienda, transporte y vestuario, se considerarán tales beneficios o reconocimientos como no salariales y por lo tanto no se tendrá en cuenta como factor salarial para la liquidación de acreencias laborales, ni el pago de aportes parafiscales (diferentes a la seguridad social), de conformidad con los Arts. 15 y 16 de la ley 50/90, en concordancia con el Art 17 de la 344/96.

TERCERA: JORNADA DE TRABAJO. EL TRABAJADOR se obliga a laborar la jornada máxima legal, salvo estipulación expresa y escrita en contrario, se obliga a laborar la jornada máxima legal cumplimiento con los turnos y horarios que señale EL EMPLEADOR, quien podrá cambiarlos o ajustarlos cuando lo estipule conveniente. Por el acuerdo expreso o tácito de las partes, podrán repetirse total o parcialmente las horas de la jornada ordinaria, con base en lo dispuesto por el Art 164 del C.S.T, modificado por el Art 23 de la ley 50/90, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de las mismas, según el Art 167 ibidem. De igual manera, las partes podrán acordar que se preste el servicio en los turnos de jornada flexible contemplados en el Artículo 51 de la y 789 de 2002.

CUARTA: DURACIÓN DEL CONTRATO. La duración de contrato será hasta la vigencia del contrato de prestación de servicios suscrito con el Municipio de Dosquebradas-Secretaria de Educación Municipal, o hasta que se realicen todas las entregas del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Además, en el evento que cualquiera de los contratantes de entidades públicas o privadas, determine suspender temporalmente por motivos de calendario escolar aclarando que los días de servicio están supeditados a las jornadas escolares o dar por terminado el contrato de suministro a la FUNDACION SIRVIENDO PAZ, este contrato de trabajo quedará suspendido por el mismo término o cancelado en caso de terminación del contrato de suministro a **LA FUNDACION SIRVIENDO PAZ**.

QUINTA: PERIODO DE PRUEBA. Los primeros dos (2) meses del presente contrato se consideran como periodo de prueba y, por consiguiente, cualquiera de las partes podrá terminar el contrato unilateralmente, en cualquier momento durante dicho periodo, sin que por este hecho se cause el pago de indemnización alguna.

SEXTA: TERMINACIÓN UNILATERAL: son justas causales para dar por terminado unilateralmente este contrato, por cualquiera de las partes, las enumeradas en los Arts. 63 y 62 del C,S,T, modificados por el Art. 7del Decreto 2351/65 y demás, por parte de EL EMPLEADOR, las causas que para el efecto se califiquen como graves en reglamentos y demás documentos que contengan reglamentaciones, ordenes, instrucciones o prohibiciones de carácter general o particular, pactos, convenciones colectivas, laudos arbitrales y las que expresamente convengan calificar así en los escritos que formarán parte integrante del presente contrato. Expresamente se califican en este acto como faltas graves la violación al as obligaciones y prohibiciones contenidas en la cláusula primera del presentecontrato.

SÉPTIMA: SANCIONES DISCIPLINARIAS. EL EMPLEADOR queda facultado para imponer a EL TRABAJADOR sanciones disciplinarias consistentes en suspensión no mayor a ocho (8) días por la primera falta y hasta dos (2) meses en caso de reincidencia, de conformidad con la ley laboral vigente y el Reglamento Internode Trabajo debidamente aprobado por la autoridad competente.

OCTAVA: DESCUENTOS. EL TRABAJADOR autoriza expresa y permanentemente a EL EMPLEADOR para que descuente de los salarios o de cualquier otro pago no constitutivo de salario y/o prestaciones sociales O INDEMNIZACIONES DE CUALQUIER INDOLE, el valor de las herramientas e implementos de trabajo, que se hayan suministrado y se pierdan o dañen por culpa de EL TRABAJADOR, todo con base en los precios conocidos conforme a avalúos que se acepten. Igualmente, EL TRABAJADOR autoriza de manera expresa e irrevocable a EL EMPLEADOR, para descontar de los salarios y/o prestaciones sociales o indemnizaciones de cualquier índole la suma de dinero entregada en préstamo por EL EMPLEADOR a EL TRABAJADOR, al igual que las sumas entregadas como anticipos.

NOVENA: INVENCIONES. Las invenciones realizadas por EL TRABAJADOR le pertenecen, salvo a) en el evento que la invención haya sido realizada por EL TRABAJADOR contratado para investigar, siempre y cuando la invención sea el resultado de la misión especifica para la cual ha sido contratado. b) Cuando el trabajador no ha sido contratado para investigar y la invención se obtiene mediante datos o medios conocidos o utilizados en razón de la labor desempeñada. En este último evento, el trabajador tendrá derecho a una compensación que se fijará por el tribunal de arbitramento designado por las partes en cumplimiento de las normas laborales y de arbitraje vigentes para el momento en que se origine el conflicto, de acuerdo con el monto del salario, la importancia del invento o descubrimiento, el beneficio que reporte al EMPLEADOR u otros factores similares.

DÉCIMA: DERECHOS DE AUTOR. Los derechos patrimoniales de autor sobre las obras creadas por EL TRABAJADOR en ejercicio de sus funciones o con ocasión ellas pertenecen al EMPLEADOR. Todo lo anterior sin perjuicio de los derechos morales de autor que permanecerán en cabeza del creador de la obra, de acuerdo conla ley 23 de 1982 y la Decisión 351 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena.

DÉCIMA PRIMERA: MODIFICACIONES DE LAS CONDICIONES LABORALES: EL TRABAJADOR acepta desde ahora expresamente todas las modificaciones de sus condiciones laborales determinadas por el EMPLEADOR en ejercicio de su poder subordinate, tales como los turnos y jornadas de trabajo, el lugar de prestación del servicio, el cargo u oficio y/o funciones y la forma de remuneración, siempre que tales modificaciones no afecten su honor, dignidad o sus derechos mínimos, ni impliquen desmejoras sustanciales o graves perjuicios para él, de conformidad con lo dispuesto por el Art 23 del C.S.T , modificado por el Art 1 de la ley 50/90. Los gastos que se originen con el traslado de lugar de prestación del servicio serán cubiertos por EL EMPLEADOR, de conformidad con el numeral 8 del Art 57 del C.S.T.

DÉCIMA SEGUNDA: DIRECCIÓN DEL TRABAJADOR. EL TRABAJADOR para todos los efectos legales y en especial para la aplicación del parágrafo 1 del artículo 29 de la ley 789/02, norma que modificó al 65 del C.S.T, se compromete a informar por escrito y de manera inmediata a EL EMPLEADOR cualquier cambio de su direcciónde residencia, teniéndose en todo caso como suya, la última dirección en su hoja de vida.

DECIMA TERCERA: EFECTOS: El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto cualquier otro contrato, verbal o escrito, celebrado entre las partes con anterioridad, pudiendo las partes convenir por escrito modificaciones al mismo,las que formarán parte integrante de este contrato.

Para constancia se firma en dos ejemplares del mismo tenor y valor, un ejemplar de los cuales recibe EL TRABAJADORen este acto, en la ciudad de Dosquebradas el 02 de enero de 2026.

DAHIANNA CAROLINA GOMEZ BETANCOURTH
CC 1.088.317.933
EL EMPLEADOR

LUZ ADRIANA ANDICA GAÑAN
CC 34.066.714
El TRABAJADOR

VEHICULO DE ALIMENTOS

DOSQUEBRADAS, CR 1 #9-71 LC 7 VARIANTE LA BADEA VALLARTA
NIT 901.092.480-4
Sirpaz0626@gmail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 184771580

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA CERTIFICAR

NIT: 900913604

No. de Certificado de Acreditación: 18-OIN-087-001

Fecha de expedición: 2025/10/21

Fecha de vencimiento: 2026/10/21

DATOS VEHÍCULO

PLACA: IPV361

CLASE: CAMIONETA

MARCA: FIAT

MODELO: 2014

SERVICIO: Particular

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1242

NRO. MOTOR: 1559904

NRO. CHASIS: 9BD25521AE8968983

VIN: 9BD25521AE8968983

LÍNEA: FIORINO FIRE

COLOR: BLANCO BIANCHISA

NOMBRE PROPIETARIO: HERNANDO SIERRA A.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JENNY JHULIET RESTREPO MORENO



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 1088012977

NOMBRE

FRANCISCO JAVIER GONZALEZ VINASCO

FECHA DE NACIMIENTO

04-01-1993

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

20-09-2018

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

INST MCPAL DE TTO y TTE PEREIRA



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	15-10-2023	PARTICULAR
B1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	20-09-2023	PARTICULAR

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

C03003345078

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10028457491

PLACA: IPV361	MARCA: FIAT	LÍNEA: FIORINO FIRE	MODELO: 2014
CILINDRADA CC: 1.242	COLOR: BLANCO BIANCHISSA		SERVICIO: PARTICULAR
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGÓN	COMBUSTIBLE: GASOLINA	CAPACIDAD KG/PSJ: 620
NÚMERO DE MOTOR: 1358904	REG: N	VIN: 9BD35821AE8968983	
NÚMERO DE SERIE: ******	SERV: N	NÚMERO DE CHASIS: 9BD358214AE8968983	REM: N

PROPIETARIO: APELLIDOS Y NOMBRES: SIERRA AMARLES HERNANDO

IDENTIFICACIÓN: C.C. 1068236347

MATRICULADO MORELIA

CILINDRAJE: ****** POTENCIA HP: 88

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 422013000308141

DE: 1 FECHA IMPORT: 26/07/2013 PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******

FECHA MATRICULA: 02/10/2015

FECHA VENC. LIC. TTO: 20/02/2023

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRANSITO: STRIA MCPAL TTO CALI

LT06004919310

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

Aseguradora Solidaria de Colombia

¡Siempre junto a ti!

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2025 | 10 | 21	2025 | 10 | 22	2026 | 10 | 21

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/TATIOS	MODELO
5800012775	IPV361	CAMPEROS Y CAMIONETAS	PARTICULAR	1242	2014

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
2	FIAT	FURGON

LINEA VEHICULO: FIORINO FIRE

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
1559904	9BD25521AE8968983	9BD25521AE8968983	0,62

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
SIERRA AMARILES HERNANDO	3154070052	CC	1088238347	PEREIRA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1520	580	9999	AT1502 5800012775	PEREIRA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCION FONFIA	TASA RUNT
212	$ 623.100,00	$ 324.000,00	$ 2.400,00

TOTAL A PAGAR: $ 949.500,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA

	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA NIT: 860.524.654-6

Para la lectura de este código QR les sugerimos descargar la aplicación "SOAT VIRTUAL" que se puede descargar desde cualquier celular Android o iOS.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT. Las autoridades de tránsito le pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde solicitar que su póliza sea registrada en el RUNT.
- En el evento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el excedente por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto ley 663 de 1993). En caso contrario, diríjase ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a tramites.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:

La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se constate la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 029 de 2017 - Superintendencia Financiera)

Datos personales:

Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, para el solo último caso única y exclusivamente con fines estadísticos y/o académicos, la información derivada del presente contrato de seguro y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras en los años otorgue en el futuro, así como novedades, relevancias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.

Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguro así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física o electrónica del responsable del tratamiento ante la cual podré formular consultas y reclamos.

Rango de valores para gastos médicos:

[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 191, 192, 220, 230, 231, 232, 610, 910, 930.
Decreto 2660 de 2022.

[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

Invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Municipio de Dosquebradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS FECHA: 25/04/24 ACTA N°: GV - 090-24.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: SIERRA AMARILES HERNANDO.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: c.c. [ ] c.e. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1088238317

*PLACA DEL VEHÍCULO: IPV 361 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 66170IPV361

TELÉFONOS: 312 6671026

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: [illegible]

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 25 # 20.26.

*DEPARTAMENTO: RISARALDA *MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál

*MARCA: FIAT *MODELO: 2014. *COLOR: BLANCO BIANCHISSA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: RACIONES ALIMENTARIAS - PREPARADAS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 07:00AM - 08:00PM

*NÚMERO DE TRABAJADORES: 01

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	día / mes / año: 27/ABR/2023	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ACIVIL	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo [Decreto 561 de 1984, Art. 58. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 6]	12	0	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			0	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
2.1	Condiciones de los utensilios [Decreto 561 de 1984, Art. 58. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 3, Núm. 1, 2. Resoluciones 693, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.]	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. [Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 6. Art. 14, Núm. 12.]	3	1,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico [Resolución 2674 de 2012, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4]	1	2	0	DR. JANDER JANETH. PIRELA. MANRIQUE. RNG M - 1383 07 FCB 20/24. A. FRANCISCO JAVIER. GONZALEZ V. C.C. 1088 012 977. — NIM RESTRICCION	C

Powered by CamScanner

6V-090-24.

3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(13)	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	(6)	3	0	Ing. Marcela Brito 20-02-24. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	(15)	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 353, 359, 372. Decreto 561 de 1984, Art. 26, 27, 28, 29. Resol. 2674/2013 Art. 28, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 15, Numeral 8. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto aplicable a esta acta	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
94 %		FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normalidad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No ✗ | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

7 ASPECTO | REPETITIVO |
LIMPIEZA PROFUNDA / EXHAUSTIVA.
NO PRESENTA ACALAMIENTO

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de ABRIL del año 20 24 en la Ciudad de Dosquebradas.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: [firma]	FIRMA:
NOMBRE: GERMAN A. VALENCIA T	NOMBRE:
CÉDULA: 10141703	CÉDULA:
CARGO: CONTRAT - Ing. J. AL.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS	INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL DE DOSQUEBRADAS

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [firma]	FIRMA:
NOMBRE: FRANCISCO JAVIER GONZALEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 1088012977	CÉDULA:
CARGO: TRANSPORTADOR	CARGO:

Powered by CamScanner

Municipio de Dosquebradas

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Invima

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	RISARALDA	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	DOSQUEBRADAS	FECHA	25/04/2024.
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	66	CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	170	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	IPV 361.

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

GV-084-24

(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: CAMIONETA - FURGON.

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?:

TIPO FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	IPV361
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	
OTRO TIPO		CUAL?	PLACA DEL VEHÍCULO

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI [ ] NO [X]

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: RACIONES ALIMENTARIAS - PROG. P.A.E.

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA

(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

Persona Natural	X	SIERRA AMARILES HERNANDO.
Persona Jurídica		

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 10882383477.

TELÉFONO: 3 FAX: CELULAR: 3126621026

CORREO ELECTRÓNICO: sirpaz0626@gmail.com

*DIRECCION DE NOTIFICACION FÍSICA: CL 25 # 20-126

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: sirpaz0626@gmail.com Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: DOSQUEBRADAS *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: RISARALDA

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): SEC. SALUD Y SEG SOCIAL DOSQ. Vehículo vigilado por la ETS NO [ ] SI [X]

Funcionario que realiza inscripción: GERMAIN A VALENCIA T.

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Por parte del responsable del vehículo o quien realiza la inscripción del vehículo:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehículo)

NOMBRE COMPLETO: FRANCISCO JAVIER GOAZA[illegible] FIRMA:

CÉDULA: 1088012[illegible] EN CALIDAD DE: Transportador

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: GERMAIN A. VALENCIA FIRMA:

CÉDULA: 10141963 EN CALIDAD DE: Ing. I. Alim - Contrat.

Se entrega copia al interesado

Fecha de vigencia: 3 de julio de 2019

Powered by CamScanner

NIT: 901.092.480-4

Dosquebradas, 21 de enero del 2026

LA FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ

CERTIFICA QUE:

……

FRANCISCO JAVIER GONZALEZ identificado con cedula número **1.088.012.977** en calidad de Manipulador(a) de alimentos, asistió a la capacitación realizada en las instalaciones de la **FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ el** día (21) de Enero del presente año.

Los temas desarrollados y explicados fueron los siguientes:

- Estandarización de porciones
- Servido
- Diligenciamiento de formatos
- Manejo y manipulación de alimentos.
- Lavado de manos.
- Limpieza y desinfección de superficies y ambientes.
- Manejo de elementos químicos para aseo.
- Generalidades de BMP.
- Revisión de botellones de agua.
- Almacenamiento y temperaturas para la conservación de los alimentos en condiciones óptimas.
- Control de plagas.
- Procedimiento para la disposición de desechos sólidos.

Atentamente,

MARCELA BRITO VARGAS
INGENIERA DE ALIMENTOS

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
LPSST 673-17

CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Enero 24/2026
CON C.C No 1.088.012.977
QUIEN OCUPA EL CARGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: Fundación Sirviendo Paz
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Francisco Javier Gonzalez Vinasco
DE:

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Si [X] No [ ]

CAUSA: Sin Restricción

PRUEBA A REPETIR: —

EXAMENES REALIZADOS	
1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
2. COPROLÓGICO	✓
3. KOH DE UÑAS	✓
4. GRAM DIRCTO FROTIS DE GARGANTA	✓
5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL	
6. SEROLOGÍA V.D.R.L	

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES
Control periódico / EPS	Bioseguridad Lavado frecuente de manos

La presente certificacion se expide con base en la historia clinica ocupacional del trabajador la cual tiene carácter confidencial y su manejo esta regulado por la resolución 2356/2007 y 1918/2009. Declaro que he suministrado al medico información clara, veraz y completa sobre mi estado de salud y no he omitido ninguna infomación importante. Decreto 1295/1994 art 22

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional: LPSST 673/17

Email: siparra3@hotmail.com

Powered by CamScanner

FUMIC

Concepto Sanitario de Funcionamiento
N° 900926205-2-EAP- RQ 2025
Programas de Control de Plagas a Nivel Industrial, Comercial, Residencial y Vehicular.

FSP-002-03-2026

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Lore

Tipo de Vehiculo: FIAT

Modelo: 2014 **Placa:** IPV 361

Servicio Prestado: Desinsectación (X)
Desinfección ( )

Producto(s) Utilizado(s): SIPERTRIN

Ingrediente(s) Activo(s): BETACIPERMETRINA

Categoría Toxicológica: III

Fecha de Control:	14 - 03 - 2026
Vigencia:	14 - 04 - 2026

FUMIC

Firma y sello de Fumic
FUMIC Defensa Antiplagas S.A.S

NIT 900926205-2 Tel: 317 524 5027
Calle 19 # 4B - 31 Los Olivos Dosquebradas - Risaralda
Tel: 3428695 Cel: 3175245027 Email: fumic.antiplagas@gmail.com
www.fumicdefensaantiplagas.com

Powered by CamScanner

ACTA SANITARIA PLANTA

DOSQUEBRADAS, CR 1 #9-71 LC 7 VARIANTE LA BADEA VALLARTA
NIT 901.092.480-4
Sirpaz0626@gmail.com

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

Municipio de Pasquabradas

CIUDAD: DOSQUEBRADAS FECHA: 16-12-2025 ACTA N°: GV-0774-24

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Piquera [ ] Carnes rápidas [ ] Comidas [ ] Programas Sociales del estado

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA SALUD Y SEG SOCIAL DOSQUEBRADAS.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL: FUNDACION SIRVIENDO PAZ

*CÉDULA / NIT: 901092480-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: CC-170901092480-4

*NOMBRE COMERCIAL: FUNDACION SIRVIENDO PAZ

*DIRECCIÓN: CRA 13 9-74 Lc 7 MATRICULA MERCANTIL: 5030993

*DEPARTAMENTO: RISARALDA *MUNICIPIO: DOSQUEBRADAS

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: SECTOR MALLANTA.

TELEFONOS: 3186596735. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: SIRPU706260@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: FUNDACION SIRVIENDO PAZ

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901.092.480-4

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: DAHIANNA CAROLINA GOMEZ R

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.088.317.933

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 13 9-71 Variante la base Vallejo

*DEPARTAMENTO: RISARALDA *MUNICIPIO: Dosquebradas

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 08-6pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 15

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	
	Nuevo	FAVORABLE			%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	/		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Describa:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.5; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6)	2	0		No se observa independencia área producto terminado. Cercano ingreso área administrativo. C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 3 y 3.)	2	0		Se observa parte inferior pared área proceso con desprendimiento material C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)*	2			C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 24.)*	5	0		Base estructural mesón con oxidación desprendimiento pintura) (tornillería y pata lodante) C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 24, Artículo 25, Numeral 9 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,5		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7			C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2			C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	7			C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 83. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5			C

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9				C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 423; Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7				C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 32, Numeral 9.)*	4				NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 8.)*	7				C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4				C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 3, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4			Recipiente basura accionamiento manual.	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9				C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)*	7				C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
93,5	X FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	/
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	/

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	NO	Cuál: *
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

/

/

Por parte del establecimiento:

/

/

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 12 del año 2025 en la Ciudad de Desquebradas

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quién atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Geraldine Valencia	NOMBRE:	Diana Fernández
CÉDULA:	1088017687	CÉDULA:	33481184
CARGO:	Ing Ambi Cuhm	CARGO:	Técnico área Salud
INSTITUCIÓN:	Sec. Salud y Vivienda	INSTITUCIÓN:	SSSD
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	/
NOMBRE:	Marcela Bueno	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.094935676	CÉDULA:	
CARGO:	Ing Alimentos	CARGO:	