ANEXO No. 01

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Soacha, Cundinamarca, 22 de enero de 2026

Señores
I.E.O JULIO CESAR TURBAY AYALA
MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.
E.S.D

REF.: INVITACION PÚBLICA PARA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE 2026

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar Propuesta para participar en la **INVITACION PÚBLICA PARA ADJUDICAR EL CONTRATO DE ARENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR VIGENCIA 2026 DE LA INSTITUCION EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA DEL MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA**.

En el evento de resultar aceptada mi Propuesta, me comprometo a perfeccionar y legalizar el respectivo Contrato dentro del tiempo estipulado en la INVITACIÓN y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con los documentos que hacen parte de la INVITACION PÚBLICA, del Contrato, de esta Propuesta y las demás estipulaciones de esta. En mi calidad de Proponente declaro:

1. Que conozco el contenido de la presente INVITACION PÚBLICA, así como los demás documentos relacionados con la prestación del servicio, y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.
2. De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven por el incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.
3. Que, en caso de ser aceptada mi Propuesta, me comprometo a iniciar la ejecución del Contrato respectivo, cuando **LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA** dé la orden de iniciación mediante la comunicación escrita que se suscriba para el efecto y a terminarlo dentro de los plazos contractuales de acuerdo con lo establecido en los documentos de la INVITACION PÚBLICA, la Propuesta y el Contrato respectivamente.
4. Que garantizo los requerimientos mínimos exigidos en la INVITACION PÚBLICA y me comprometo a cumplir con los mismos.
5. Que conozco y acepto en un todo las Leyes generales y especiales aplicables a esta INVITACION PÚBLICA.
6. Que con la firma de la presente carta manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y demás prohibiciones consagradas en la Ley para celebrar el Contrato y especialmente conozco el Artículo 18 de la ley 1150 de 2007, por lo que igualmente declaro que ninguno de los miembros de la sociedad que represento tiene inhabilidades e incompatibilidades para contratar con **LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA DEL MUNICIPIO DE SOACHA**.

7. Que conozco detalladamente, en terreno el sitio, los espacios y condiciones físicas en los que debo desarrollar el objeto a contratar, sus características, accesos, entorno socio económico, condiciones climatológicas, geotécnicas y geológicas y que he tenido en cuenta este conocimiento para la elaboración de la propuesta y en consecuencia asumo los efectos de esta declaración.
8. Que leí cuidadosamente la INVITACION PÚBLICA y elaboré mi propuesta ajustada a los mismos. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular observaciones, objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.
9. Igualmente declaro bajo la gravedad de juramento, que toda la información aportada y contenida en páginas correspondientes a los documentos y formularios jurídicos, técnicos, económicos y de experiencia, es veraz y susceptible de comprobación.

RESUMEN DE LA PROPUESTA:

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ECONOMICA: El valor total de la Propuesta es por la suma de DOCE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($12.330.000=).
Incluye todos los impuestos nacionales y locales, los cuales declaró que conozco y acepto.

VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO es por la suma de UN MILLON TRESCIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($1.370.000=).

PLAZO TOTAL PARA EJECUTAR EL CONTRATO: NUEVE MESES (9) a partir de la suscripción del Acta de Inicio Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta INVITACION PÚBLICA las recibiré en la siguiente:
Dirección: Calle 66 B sur No. 81G – 16
Ciudad: Bogotá
Email: ypcarrillo@hotmail.com
Celular: 311 858 51 50

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BOGOTA, D.C.	**ANTIGUO COUNTRY**	**21**	**21-44-101490106**	**0**

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
20	**01**	**2026**	**22**	**01**	**2026**	**00:00**	**22**	**04**	**2026**	**23:59**	**EMISION ORIGINAL**

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN	
	CARRILLO AVILA, YENI PATRICIA		**CC: 52.302.337**

DIRECCIÓN:		CIUDAD:		TELÉFONO:	
CR 81 H NRO. 65 D - 49 SUR		BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL		3114691240	

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN	
	INSTITUCION EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA		**NIT: 832.002.034-8**

DIRECCIÓN:		CIUDAD:		TELÉFONO	
KR 2 30 25 IN 9 AP 102		SOACHA, CUNDINAMARCA		0	

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

SE GARANTIZA LA SERIEDAD DE LA OFERTA SEGUN INVITACION A PRESENTAR OFERTAS
INSTITUCION EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA;
ADJUDICAR EL CONTRATO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS
AL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR VIGENCIA
2026 DE LA INSTITUCION EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY
AYALA DE SOACHA.

AMPAROS

RIESGO: PAGO DE CANONES DE ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES O INMUEBLES

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
SERIEDAD DE LA OFERTA	**22/01/2026**	**22/04/2026**	**$1,233,000.00**

FECHA ADJUDICACIÓN : 27/01/2026

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ ******20,000.00	$ *******8,000.00	$ *******5,320.00	$ **********33,320.00	$ ********1,233,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
DE LIMA GRUPO EMPRESARIAL LTDA	93093	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CALLE 83 NO 19-10 - TELEFONO: 6-917963 - BOGOTA, D.C.

21-44-101490106

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

52.302.337
NUMERO

CARRILLO AVILA
APELLIDOS

YENI PATRICIA
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 26-MAY-1976
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.55 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

31-OCT-1994 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-1500130-70157202-F-0052302337-20070206 00268 07037H 01 242048155

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141229892535

(415)7707212489984(8020) **000014122989253 5**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
5 2 3 0 2 3 3 7	2	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	5 2 3 0 2 3 3 7	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
CARRILLO	AVILA	YENI	PATRICIA

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal: CR 81 H 65 D 49 SUR BRR ANTONIA SANTOS BOSA

42. Correo electrónico: ypcarrillo@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 8 5 8 5 1 5 0	3 1 1 4 6 9 1 2 4 0

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 2	51. Código	52. Número establecimientos
8 2 9 9	2 0 1 7 0 3 1 5	5 6 1 9	2 0 1 8 0 1 2 2			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	4	9																								

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre CARRILLO AVILA YENI PATRICIA

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

SOACHA GOBIERNO-MUNICIPAL
NIT. 800.094.755-7

Secretaría de Hacienda | Dirección de Rentas

Código 01

FORMULARIO ÚNICO DE INFORMACIÓN TRIBUTARIA

FORMULARIO No 221034786

Diligenciar sin tachones, borrones ni enmendaduras

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

A. OPCIÓN DE USO

1. Inscripción [X] 2. Novedades [ ] 3. Cese de Actividades [ ]

1.1 Sujeto Pasivo ICAT [X] 1.2 Agente de retención [ ] 1.3 Impuesto Publicidad Exterior Visual [ ]

1.4 Impuesto Delineación Urbana [ ] 1.5 Otro [ ] Cual? _____

B. ES USTED PRESTADOR DE SERVICIOS AUXILIARES, TECNICOS, TECNOLOGOS O PROFESIONALES DE LAS ENTIDADES PUBLICAS DEL MUNICIPIO? SI [ ] NO [ ]

2. Nombre de la Entidad

3. Dirección de la entidad | 4. Número de contrato | 5. Fecha del Contrato (Día Mes Año)

C. DATOS DEL CONTRIBUYENTE

6. Tipo de Documento: CC [X] NIT [ ] CE [ ] No. 1000002368 DV ___

7. Naturaleza Jurídica: Persona Natural [X] Persona Jurídica [ ] Sociedad de hecho [ ]

8. Régimen Tributario: Régimen Preferencial [X] Régimen Común [ ] Regimen Simple de Tributación [ ] Gran contribuyente [ ]

9. Nombres y apellidos o Razón Social: DAVID STEVEN GONZALEZ CARRILLO

10. Número de Registro Mercantil: Soacha (Ciudad) 0 3 9 0 8 0 5 2 (No. Matricula)

11. Fecha de matrícula: 2 1 0 1 2 0 2 5 (Día Mes Año)

12. Estado del registro mercantil: Inscripción [X] Renovación [ ]

13. Dirección de notificación judicial | 14. Departamento | 15. Municipio

16. Dirección de cobro: CARRERA 81 H 65 D 49 | 17. Municipio: BOGOTA | 18. Celular: 3044975837

19. Celular u otro | 20. Correo Electronico | 21. Correo Notificación: DAVIDG2001XD@GMAIL.COM

C. ¿USTED TIENE ESTABLECIMIENTO UBICADO EN SOACHA? SI [X] NO [ ]

22. Nombre del Establecimiento Comercial: davis steven gonzalez carrillo

23. Dirección del Establecimiento Comercial: carrera 81 h 65 d 49 | 24. Barrio: bogota | 25. Comuna: 1

26. Teléfono fijo o movil: 3044975837 | 27. Teléfono alterno: 3044975837 | 28. Correo Electrónico: davidg2001xd@gmail.com

29. Número de Registro Mercantil del Establecimiento: BOGOTA (Ciudad) 0 3 9 0 8 0 5 2 (No. Matricula)

30. Fecha de Matrícula del Establecimiento: 2 1 0 1 2 0 2 5 (Día Mes Año)

31. Estado del Registro Mercantil: Inscripción [X] Renovación [ ]

D. ACTIVIDAD ECONÓMICA

32. Tipo de actividad: Industrial [ ] Comercial [ ] Servicios [X] Financiera [ ]

33. Fecha de inicio de Actividades en el Municipio de Soacha: 2 1 0 1 2 0 2 5 (Día Mes Año)

34. Código y descripción de la Actividad Económica (Código CIIU que aparece en el RUT)

Código Act. Principal 8 2 9 9 Descripción: Otras actividades de servicio de apoyo a las empresas n.c.p.

E. REPRESENTANTE LEGAL, REVISOR FISCAL Y/O CONTADOR PÚBLICO

35. Nombres y Apellidos	36. Tipo y Número de Identificación	37. CR	38. No. Tarjeta Profesional
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.

F. NOVEDADES (TRASPASO - CAMBIO RAZON SOCIAL - CAMBIO DIRECCION - CAMBIO REGIMEN - ACTUALIZACION DE DATOS)

39. Traspaso [ ] 40. Cambio razón Social [ ] 41. Cambio de dirección [ ] 42. Cambio de Régimen [ ] 43. Otros [ ] Cual? _____

44. Nombres y Apellidos del Nuevo Propietario | 45. Tipo de Documento: CC [ ] NIT [ ] CE [ ] No. ___ DV ___

46. Nombre Razón social

47. Número de Registro Mercantil: (Ciudad) (No. Matricula) | 48. Fecha de Matrícula: (Día Mes Año) | 49. Cambio de Régimen: Régimen Preferencial [ ] Régimen Común [ ] Regimen Simple de tributación [ ] Gran Contribuyente [ ]

50. Nueva Dirección | 51. Barrio | 52. Comuna | 53. Celular

54. Si selecciono la casilla 38 diligencie este campo la información a actualizar

G. CESE DE ACTIVIDADES

55. Causal: Fusión [ ] Escisión [ ] Liquidación [ ] Cese de actividades [ ] Clausura del establecimiento [ ] Otro [ ] Cual? _____

56. Número de la cancelación del Establecimiento ante la Cámara de Comercio: (Ciudad) (No. Matricula)

57. Fecha de Clausura del Establecimiento o servicios prestados en el Municipio de Soacha: (Día Mes Año)

H. FIRMAS

La información consignada en este formulario, sera responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponde exactamente a la realidad; por lo tanto; cualquier falsedad en que incurra podra ser sancionada.

58. Contribuyente o representante legal

Nombre

CC [X] CE [ ] OTRO [ ] No. 1000002368

SIN PERJUICIO DE LAS VERIFICACIONES QUE LA DIRECCIÓN DE IMPUESTOS MUNICIPALES REALICE

FIRMA DEL FUNCIONARIO AUTORIZADO

ALCALDÍA MUNICIPAL SOACHA — 21 ENE 2025 — DIRECCIÓN DE RENTAS

ESTE FORMULARIO Y SU RADICACIÓN NO TIENE COSTO ALGUNO

¡El pago oportuno de sus impuestos genera Bienestar para todos!

Dirección de Rentas
Calle 13 # 8-40
Código Postal: 250051
Teléfono: 60 (1)7326900
Soacha- Cundinamarca
www.alcaldiasoacha.gov.co

ORIGINAL DIRECCIÓN DE RENTAS

SuAporte | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2026-01-14, 02:44:46 p. m. **Tipo Planilla** I **Número Planilla** 83013378

Periodo Cotización 202601 **Periodo Servicio** 202601

PAGADA 2026-01-14 14:36:14.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	YENI PATRICIA CARRILLO AVILA				
Documento	CC 52302337	**Dirección**	CLL 66B SUR N 81 G 16 BOSA		
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3118585150		
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO	**Total Afiliados**	1
Ciudad	BOGOTA D.C.	**Departamento**	BOGOTA D.C.		
Representante Legal		**Identificación**			

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 52302337						Apellidos y Nombres	Código Ciudad - Departamento	Centro de Trabajo	Ubicación Laboral
Tipo Cotizante	57	03	Residente		Exonerado	N	CARRILLO AVILA YENI PATRICIA	11001000 - 11		BOGOTA D.C.

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

| | Novedades | | | | | |

Cámara de Comercio de Bogotá

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

SEDE SOACHA

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 52600085936885

20 DE ENERO DE 2026 HORA 15:00:30

8526000859 PÁGINA: 1 DE 1

* *

****

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO

****

RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO

****

PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS

****

QUE, LOS DATOS DEL EMPRESARIO Y/O EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO HAN SIDO PUESTOS A DISPOSICIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONSULTA A LA BASE DE DATOS DEL RUES

****

CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL

LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C. : 52.302.337
N.I.T. : 52302337 2

CERTIFICA:

MATRICULA NO : 03102928 DEL 24 DE ABRIL DE 2019

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CARRERA 32 NO 17 141 CONJUNTO RESIDENCIAL AZAHAR BLOQUE 6 APTO 204
MUNICIPIO : SOACHA (CUNDINAMARCA)
EMAIL NOTIFICACION JUDICIAL : YPCARRILLO@HOTMAIL.COM
DIRECCION COMERCIAL : CARRERA 32 NO 17 141 CONJUNTO RESIDENCIAL AZAHAR BLOQUE 6 APTO 204
MUNICIPIO : SOACHA (CUNDINAMARCA)
EMAIL COMERCIAL: YPCARRILLO@HOTMAIL.COM

****

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA MATRICULA :20 DE ENERO DE 2026
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2026
ACTIVO TOTAL REPORTADO:$1,000,000

CERTIFICA:

Mario Fernando Avila Cristancho

ACTIVIDAD ECONOMICA : 5619 OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.. 8299 OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIO DE APOYO A LAS EMPRESAS N.C.P..

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

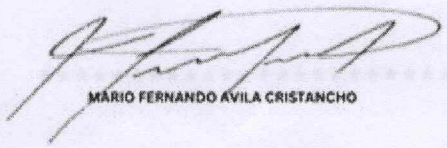
SEÑOR EMPRESARIO, SI SU EMPRESA TIENE ACTIVOS INFERIORES A 30.000 SMLMV Y UNA PLANTA DE PERSONAL DE MENOS DE 200 TRABAJADORES, USTED TIENE DERECHO A RECIBIR UN DESCUENTO EN EL PAGO DE LOS PARAFISCALES DE 75% EN EL PRIMER AÑO DE CONSTITUCION DE SU EMPRESA, DE 50% EN EL SEGUNDO AÑO Y DE 25% EN EL TERCER AÑO. LEY 590 DE 2000 Y DECRETO 525 DE 2009.

****
** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **
** PERSONA NATURAL HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION. **
****

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,
VALOR : $ 6,100

****
LA MATRÍCULA MERCANTIL DE ESTA SOCIEDAD FUE SOLICITADA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DE LA VENTANILLA ÚNICA EMPRESARIAL WWW.VUE.GOV.CO
****

****
PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.
****
FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.



MARIO FERNANDO AVILA CRISTANCHO

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 21/01/2026 11:15:15 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **52302337** y Nombre: **YENI PATRICIA CARRILLO AVILA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **133102759** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 289401444

PIB
11:16:33

Bogotá DC, 21 de enero del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) YENI PATRICIA CARRILLO AVILA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52302337:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy miércoles 21 de enero de 2026, a las 11:17:40, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52302337
Código de Verificación	52302337260121111740

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:18:42 AM horas del 21/01/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **52302337**

Apellidos y Nombres: **CARRILLO AVILA YENI PATRICIA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

CERTIFICADO DE NO EXISTENCIA DE INHABILIDAD

Yo **YENI PATRICIA CARRILLO AVILA** identificada con cedula de ciudadanía No. **52.302.337** de Bogotá en declaro bajo juramento y certifico que no me encuentro incursa en alguna de las causales de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones a que se refiere a lo preestablecido en el decreto 753 de 2019 y demás normas concordantes, tengo la plena capacidad para contratar con la entidad sin prohibiciones o inhabilidades por alguna autoridad.

Atentamente,



YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá



YENI PATRICIA CARRILLO AVILA

C.C: 52.302.337 de Bogotá

E- MAIL: ypcarrillo@hotmail.com

TELEFONO: 311 858 51 50

DIRECCION: Calle 66B sur No. 81G – 16

PERFIL PERSONAL

Cuento con una trayectoria de más de 15 años en el mercado dedicada a la administración y elaboración de productos saludables para las tiendas escolares dentro de las instituciones educativas del municipio de Soacha y Bogotá D.C, teniendo en cuenta que realizamos cada uno de los productos por nosotros mismos disponiendo de la materia prima necesaria, por lo cual evitamos manejar proveedores, permitiéndonos así brindar un producto con buenas prácticas de manufactura y con precios asequibles al público. Soy una persona con alto grado de responsabilidad y honestidad, con excelentes relaciones interpersonales, con buena actitud de servicio al cliente y altamente calificada para llevar a cabo proyectos y campañas de alimentación saludable en el sector.

ESTUDIOS REALIZADOS

CUN 2025

Administración de empresas

2 semestre (Actualmente)

COLEGIO NICOLAS ESGUERRA

Bachiller Académico

EXPÉRIENCIA LABORAL

COLEGIO LEON XIII

2024 - 2025

COLEGIO EL PORVENIR

2025

COLEGIO MANUELA BELTRAN

2022 - 2023

COLEGIO SOACHA AVANZA LA UNIDAD

2022. 2024 y 2025

COLEGIO PAZ Y ESPERANZA

2022 y 2024

COLEGIO LEON XIII SEDE CHILOE

2016 – 2022

IED NARANJOS CHAMPAGNAN

2016 – 2017

REFERENCIAS PERSONALES

Karen Carrillo

Administradora en salud

Cel. 300 427 51 51

Administradora en salud

Cel. 300 427 51 51

Elizabeth Padilla

Comerciante

Cel. 304 672 65 17

Para todos los efectos legales, certifico que toda la información dada por mi en la presente hoja de vida es veraz (C.S.T. Art. 62 Num. 1-regimen laboral colombiano). De igual manera autorizo pedir información y confirmar las referencias apuntadas sin ninguna clase de restricción.



YENI PATRICIA CARRILLO AVILA

C.C 52.302.337 de Bogotá

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

YENI CARRILLO
Nombre

79201523
Documento

21 De Enero De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

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

GEMSAP
NIT. 1014208551-1
APROBADO
Curso Aprobado Año 2026
Contacto 3107089494

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

CERTIFICADO-12026-79201523

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **YENI PATRICIA CARRILLO ÁVILA** con documento de identificación N° **79201523** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 21 días del mes de Enero del año 2026.

Atentamente,



ANA KATHERINE LESMES
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0634008

Escanea el Codigo QR

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

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

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

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - ENERO 2026	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – JULIO 2026	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III – OCTUBRE 2026	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**


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

Soacha, Noviembre 27 de 2019

A QUIEN INTERESE

El rector de la Institución Educativa León XIII

CERTIFICA QUE:

La siguiente información corresponde a la Prestación del Servicio de Tienda Escolar para el año escolar 2019

Nombre de la Entidad Contratante: Institución Educativa León XIII.
Dirección: Carrera 8 N.º 5 – 83
Soacha - Cundinamarca
Teléfono: 7775773- 7808878
Nombre del Proponente o Contratista: Yeni Patricia Carrillo Avila
CC N.º 52.302.337 de Bogota D.C.
Objeto del Contrato: Prestación del Servicio de Tienda Escolar.
Población atendida: 3.000 estudiantes - 80 Docentes
Valor Total del contrato: Once millones trescientos cincuenta mil pesos ($11.350.000).
Calidad del Servicio: Muy Bueno.
Plazo de Ejecución: Diez (10) meses.

En constancia se firma en Soacha hoy veintisiete (27) de Noviembre de 2019

Néstor Iván Garavito Rodríguez
Rector

Soacha, enero 20 de 2026

CERTIFICO QUE

La señora **Yeni Patricia Carrillo Avila**, identificada con la cedula de ciudadanía **No. 52.302.337** de Bogotá, labora con nosotros desde el 3 de febrero del 2016 y actualmente desempeñando el cargo de administradora y jefe de las tiendas escolares de los colegios Paz y esperanza I.E.O, Soacha avanza la unidad I.E.O, Manuela Beltran I.E.O, I.E.D los naranjos, I.E.D El Porvenir y León XIII I.E.O.

Quien durante este tiempo ha demostrado ser una persona honesta, responsable con las labores encomendadas y cumplidora de su deber.

Nombre de la entidad	Objeto contrato	Población atendida
Institución educativa distrital El Porvenir	Prestación del servicio de tienda escolar	4.568 estudiantes – 187 docentes
Institución educativa Soacha Avanza La Unidad	Prestación del servicio de tienda escolar	2.720 estudiantes
Institución educativa León XIII	Prestación del servicio de tienda escolar	3.000 estudiantes – 80 docentes
Institución educativa Paz y Esperanza	Prestación del servicio de tienda escolar	1.234 estudiantes – 36 docentes
Institución educativa Manuela Beltran	Prestación del servicio de tienda escolar	2.250 de comunidad educativa aproximada por 2 sedes jornada mañana y tarde.
Institución educativa Distrital los naranjos	Prestación del servicio de tienda escolar	1548 estudiantes

Estamos dispuestos a ampliar cualquier información que sea necesaria.

Atentamente,

PEDRO HERNANDO GONZALEZ

NIT. 79201523-0

Cel. 311 469 12 40

ANEXO 5

DECLARACION DE ACTIVIDADES LEGALES

Soacha Cundinamarca, 22 de enero de 2026

Señores:
INSTITUCION EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA
MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.
E.S.D

REF.: INVITACION PÚBLICA PARA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE 2026

Respetados señores:

Yo (Nosotros) de conformidad con las condiciones que se estipulan en los documentos del proceso de invitación publica No., presento propuesta para participar en la convocatoria para **ADJUDICAR EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE VIGENCIA 2026 DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA** manifiesto bajo la gravedad de juramento que ni yo, ni la sociedad, unión temporal o consorcio que represento, tenemos, ni hemos tenido participación, vinculación o relaciones jurídicas ni comerciales, con empresas captadora ilegales de dinero, con actividades relacionadas con el narcotráfico, guerrilla y paramilitarismo, ni con cualquier otro tipo de actividad ilícita.

Atentamente,

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá
Régimen tributario al cual pertenece COMUN
Dirección: Calle 66B Sur No. 81G – 16
Celular: 311 858 51 50
Soacha

ANEXO 6

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Yo, **YENI PATRICIA CARRILLO AVILA**, identificada como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de [Nombre de la Entidad Estatal] para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de invitación publica No, cuyo objeto es: "para participar en la convocatoria para **ADJUDICAR EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE VIGENCIA 2026 DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA**.
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre este Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento al veintidós (22) días del mes de enero de 2026.

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

ANEXO No. 2

OFRECIMIENTO TÉCNICO

Soacha, Cundinamarca, 22 de enero del 2026

Señores:
INSTITUCION EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA
MUNICIPIO DE SOACHA CUNDINAMARCA.
E.S.D

REF.: INVITACION PÚBLICA PARA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE 2026

Respetados señores:

Por medio de este documento, Acepto y obligo a cumplir con las especificaciones técnicas establecidas por la entidad, en la Invitación Publica, sin realizar modificaciones o alteraciones a la información. Así mismo certifico que conozco detalladamente, el objeto del contrato los documentos solicitados y que cuento con lo siguiente para su ejecución; **CAPACIDAD TECNICA DE ORGANIZACION Y CONDICIONES ESPECIALES** Cuento con el personal idóneo de tres (3) personas para la prestación de servicio, con sus respectivos exámenes médicos, frotis de garganta, uñas y el respectivo curso de manipulación de alimentos. Cuento con los equipos, como nevera, micro hondas, estufa industrial, vitrinas de calefacción y vitrinas bomboneras, licuadora, capuchinera, y herramientas necesarias para desarrollar el objeto del contrato.

Greca



Horno microondas



Vitrinas con calefacción



Anaqueles



Nevera



Plancha electrica



Adjuntamos los siguientes documentos:

1.- Oferta técnica
2.- Experiencia

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

OFERTA TECNICAS

Como madre de familia veo la necesidad de que nuestros hijos en su etapa estudiantil tengan una alimentación sana e inicua y nutritiva, para que sea reflejado en su rendimiento escolar por esto el servicio que ofrezco será de excelente calidad, higiene y responsabilidad el cual se prestara en el horario que las directivas de la Institución tienen establecido para los alumnos de preescolar y primaria (0-5) y de secundaria (6- 11) de la jornada mañana y tarde.

Los alimentos y productos ofrecidos al personal estudiantil y docente serán de primera calidad y a muy bajo costo, que no superarán los ofrecidos comercialmente.

Desarrollar dicha actividad en los horarios y lugar establecido para la atención de los estudiantes.

Cumplir con las normas y horarios establecidos en la Institución.

Mejorar el servicio de alimentación mediante la venta de frutas enteras, picadas y/o en jugo.

Fomentar el consumo de agua y alimentos saludables por medio de una oferta variada y combos llamativos para la población estudiantil.

Propiciar una alimentación en la tienda escolar completa, equilibrada, inocua, variada y adecuada.

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

CONDICIONES SANITARIAS

Se garantiza el buen funcionamiento e higiene en los productos a ofrecer al alumnado y personal administrativo.

a. Oferta de Alimentos:

Los productos que se venderán serán frescos y cumplirán con sus respectivos empaques, con fecha de vencimiento, registro de INVIMA y saneamiento ambiental, para garantizar la manipulación de estos alimentos y evitar contaminación o perjuicio al consumidor.

De igual forma no se venderán chicles, bebidas energizantes, cigarrillos, alcohol y medicamentos en la tienda escolar. Así mismo los alimentos saludables se ubicarán en lugares visibles.

b. Requisitos de presentación de alimentos

Me comprometo a vender al personal estudiantil y docente productos frescos con muy buena presentación y ubicarlos dependiendo del tipo de alimento. Ejemplo: empanadas, arepas, pasteles en sus respectivas vitrinas cumpliendo con la norma del alimento caliente.

c. Supervisión

Estaremos dispuestos a las sugerencias emitidas por la supervisión para el buen funcionamiento de la tienda escolar y cafetería.

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

PLAN DE SANEAMIENTO

De acuerdo con el decreto 3075 de 1997 Articulo 28 capitulo VII el almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se evite aquellas condiciones que puedan afectarla inocuidad, funcionalidad, e integridad de estos. Además, se deben identificar claramente llevar registro para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida, así mismo clasificaremos y organizaremos las materias primas a una altura mínima de 60 cm entre paredes y piso a manera que se permita su inspección y limpieza y no se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
Estableceremos y documentaremos cada una de las actividades que componen este plan de saneamiento. Con el ánimo de proteger la salud de los estudiantes y la protección de los recursos del recurso suelo, aire y agua y conservar la estética del colegio promoveremos alternativas del manejo de reciclaje y la reutilización para prevenir o mitigar los focos de infección y proliferación de insectos, veedores y roedores que puedan trasmitir enfermedades. (ver anexos de planillas de registro diario)

MANEJO AMBIENTAL DE RESIDUOS SOLIDOS

Me comprometo en el manejo de los residuos a sepáralos cada uno en sus respectivas bolsas de acuerdo con su tipo de desecho y su disposición final se hará en el chut dispuesto en el colegio para tal fin.

Clasificación de desechos

Blanca: residuos aprovechables (plástico, vidrio, metales, papel y cartón)

Negra: residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida y papeles metalizados entre otros)

Roja: residuos peligrosos (tapabocas, guantes y cofias, entre otros)

Verde: residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, residuos de corte de frutas y verduras)

Los utensilios utilizados en la tienda escolar como vitrinas, bandejas, horno microondas, platos, cubiertos, pinzas y demás serán debidamente lavados con hipoclorito diariamente. (ver anexos planilla control de BPM)

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR

CONTROL BPM MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN SEDES EN MODALIDAD RI Y RPS

INSTITUCION EDUCATIVA																				
MES:	SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:				
Diligenciar con X el cumplimiento del requisito durante la verificacion																				
NOMBRE DEL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS:												IDENTIFICACION:								
ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
UNIFORME COMPLETO, LIMPIO EN BUEN ESTADO	DIARIO																				
UÑAS CORTAS, SIN ESMALTE																					
CABELLO LIMPIO Y RECOGIDO																					
SIN USO DE MAQUILLAJE, CREMAS SIN PERFUME																					
SIN JOYAS																					
LAVADO DE MANOS																					
BUEN ESTADO DE SALUD (examenes y certificado medico) para manipuladores de alimentos																					
OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS																					
Supervisado por:																					
Verificado por:																					

SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR

CONTROL BPM MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN SEDES EN MODALIDAD RI Y RPS

INSTITUCION EDUCATIVA																				
MES:	SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:				
Diligenciar con X el cumplimiento del requisito durante la verificacion																				
NOMBRE DEL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS:												IDENTIFICACION:								
ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
UNIFORME COMPLETO, LIMPIO EN BUEN ESTADO	DIARIO																				
UÑAS CORTAS, SIN ESMALTE																					
CABELLO LIMPIO Y RECOGIDO																					
SIN USO DE MAQUILLAJE, CREMAS SIN PERFUME																					
SIN JOYAS																					
LAVADO DE MANOS																					
BUEN ESTADO DE SALUD (examenes y certificado medico) para manipuladores de alimentos																					
OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS																					
Supervisado por:																					
Verificado por:																					

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD TIENDA ESCOLAR

NOMBRE INSTITUCION EDUCATIVA																				
MES:	SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Nota: marque la hora de la desinfeccion de areas y lavado de manos																				
Limpieza y desinfeccion de ambientes - areas de entrega y consumo (si aplica)																				
Lavado de manos manipuladores de alimentos																				
Nota: Diligenciar con X cuando se observe cumplimiento																				
Uso de la dotacion suministrada manipuladores de alimentos; uso EPP (guantes, cofia y tapabocas)																				
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:																				
Supervisado por:																				
Verificado por:																				

CONTROL BPM MANIPULADORES DE ALIMENTOS

INSTITUCION EDUCATIVA																				
MES:	SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION - Diligenciar con X cuando se desarrolle la actividad																				
ITEM	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
Mesas y mesones																				
Estibas																				
Canastillas																				
Pisos																				
Paredes Estantes																				
Canecas para residuos																				
Estufas (RPS)																				
Licuadoras (RPS)																				
Refrigerados (RPS)																				
Congeladores (RPS)																				
Puertas y ventanas (semanal)																				
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA																				
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS																				
Nota: Lugares de inspeccion de plagas: area de almacenamiento-distribucion-consumo, colocar(SI) en caso de evidenciar presencia de plagas (NO) en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaiones el tipo de plaga a controlar																				
ITEM	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
PRESENCIA DE ROEDORES, ANIMALES VOLADORES O RASTREROS																				
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA																				
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																				
Diligenciar con X. En el area de disposicion de residuos: verificar la adecuada separacion y retiro de la unidad de servicio de los residuos generados, al sitio asignado por la sede para la disposicion de los residuos																				
ITEM	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
RESIDUOS ORGANICOS (BOLSA VERDE)																				
RESIDUOS APROVECHABLES (B. BLANCA)																				
RECOLECCION NO APROVECHABLES (B. NEGRA)																				
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA																				
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA POTABLE																				
Marque según sea el caso C= cumple (sin color, sin sabor); NC= No cumple (mal olor, turbia, mal sabor)																				
ITEM	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
OLOR																				
COLOR																				
SABOR																				
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA																				
Supervisado por:																				
Verificado por:																				

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

FORMATO DE MANIFESTACION DE SINTOMAS DIARIOS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INSTITUCION EDUCATIVA

					PRESENTA ALGUNO DE LOS SIGUIENTES SINTOMAS? (SI - NO)									
FECHA	NUMERO DE IDENTIFICACION	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	¿HA ESTADO EN CONTACTO DIRECTO CON ALGUIEN QUE PRESENTA SINTOMAS DE CONTAGIO COVID-19?	¿HA ESTADO EN LUGARES DE ALTO RIESGO DE CONTAGIO AL BROTE DE COVID-19? (EJ;HOSPITALES)	MALESTAR GENERAL	FIEBRE	TOS	DOLOR GARGANTA	SECRECION NASAL	FATIGA, DIFICULTAD PARA RESPIRAR	PERDIDA DE GUSTO U OLFATO	OTRO ¿Cuál?	DESDE CUANDO?	FIRMA

REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS - MODALIDAD RPS													
INSTITUCION EDUCATIVA						MES:					AÑO:		
	EQUIPO 1.				EQUIPO 2.				EQUIPO 3.				
DIA	HORA	TEMP. AM	HORA	TEMP. PM	HORA	TEMP. AM	HORA	TEMP. PM	HORA	EMP. AM	HORA	TEMP. PM	OBSERVACIONES
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													
Rango de temperatura de refrigeracion: 8 a 15 C en refrigeradores domesticos													
Rango de temperatura de congelacion: inferior - 18 a -25 C													
Hora de control: se debe realizar al inicio y al final de la prestacion del servicio													
Equipo: se debe registrar la temperatura de todos los equipos presentes en el comedor escolar													

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	

1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.

2. ALCANCE

Este plan de saneamiento se aplica a todas las tiendas escolares a mi cargo durante el año 2023

3. DEFINICIONES

Limpieza: se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.

Saneamiento ambiental: es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.

Contaminación ambiental: es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.

Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

4. CONDICIONES GENERALES

- El presente plan está disponible en medio escrito y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	

- El plan de saneamiento básico tiene como base unos programas en los que se incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

5. DESARROLLO

Se presenta la descripción secuencial de las actividades en los programas que componen el plan de saneamiento básico; la información referente, permite conocer el funcionamiento interno de la institución educativa en lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, la frecuencia, los elementos requeridos y los responsables de su ejecución.

El plan de saneamiento básico consta de los siguientes elementos:

- Programa de Limpieza y Desinfección ● Programa de Control de Plagas.
- Programa de Manejo de los desechos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
- Programa de Agua Potable.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
INTRODUCCION
El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en los trabajadores de la Institución. La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos.
OBJETIVO
Brindar a la institución educativa una guía con orientaciones y herramientas para la elaboración del plan de saneamiento básico, conforme a la normativa, de conocimiento de todo el personal de la tienda descolar y que sea implementado por el personal administrativo y operativo.
ALCANCE
El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el personal que labora en la tienda escolar.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	

DEFINICIONES
Limpieza: es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta. **Enjuague**: eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución. **Detergente:** sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una Operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos. **Esterilización:** destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos. **Desinfectante:** agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.
CONDICIONES GENERALES
METODOS DE LIMPIEZA

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, restos de comida, otras partículas y polvos en pisos, techos, gabinetes, paredes, entre otros. La labor requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: esta limpieza se realiza sin ayuda de equipos por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones de detergentes en partes removibles de los utensilios y en parte a limpiar con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar una labor manual.

Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son disponibles.

AGENTES DE LIMPIEZA

Se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes modifican las propiedades físicas y químicas del agua para que pueda penetrar, desalojar y arrastrar los residuos que se endurecen sobre las superficies.

Propiedades que debe tener el detergente

- Biodegradable
- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificación
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague, así mismo debe separar suciedades, disminuir la tensión superficial y destruir las grasas.

Desinfección por sustancias químicas

Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: de acuerdo con las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Hipoclorito de sodio

Es el desinfectante de uso común de la Institución y para su uso es necesario tener en cuenta que:

- Se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido, excelente desinfectante.
- Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo rato de preparación.
- Presenta un nivel intermedio, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos.
- Es ideal para remojar el material usado antes de ser lavado.
- Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.
- Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.

Instructivo para su uso:

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo.
- Utilizar recipientes que no sean metálicos.
- Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados)
- Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y el requerimiento de desinfección, esto debe quedar escrito en el documento del Plan de Saneamiento Básico.

Normas de Bioseguridad:

- Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.
- Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.
- Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras o gotas del producto.
- Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados.

Fórmula de dilución del hipoclorito recomendada

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio. Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25**%**

Fórmula para la preparación del hipoclorito

Cualquier concentración puede ser utilizada para obtener una solución de hipoclorito diluida utilizando la siguiente fórmula:

Fórmula: $\left[\frac{\text{\% de hipoclorito de sodio concentrado}}{\text{\% de hipoclorito de sodio deseado}}\right] - 1$

Ejemplo:

$\left[\frac{4.5\,\%}{0.5\%}\right] - 1 = 9 - 1 =$ **8** partes de agua por cada parte de hipoclorito

Por ejemplo, para preparar una solución 0.5% a partir de una 4.5% de hipoclorito de sodio se utilizarán 8 partes de agua con 1 parte de hipoclorito de sodio.

Donde "parte" puede ser utilizado para cualquier unidad de medida (litro, mililitro, galones, etc), o utilizando cualquier medidor (taza, frasco, garrafón, etc.):

Fórmula:

$$\left[\frac{\text{\% de hipoclorito de sodio concentrado}}{\text{\% de hipoclorito de sodio deseado}}\right] - 1$$

Ejemplo:

$$\left[\frac{4.5\,\%}{0.5\%}\right] - 1 = 9 - 1 = \mathbf{8}$$ partes de agua por cada parte de hipoclorito

La institución educativa utiliza hipoclorito de sodio teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante (hoja de seguridad y ficha técnica) en las concentraciones y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante según el área a desinfectar:

DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%)

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de Acción
Utensilios y Equipos	1 litro	2ml – 4ml	5 – 10 min
Superficies	1 litro	4ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4ml – 6ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	7ml – 8ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6ml	----------

Para preparar la respectiva solución desinfectante se debe utilizar una jeringa para realizar la medición del hipoclorito de sodio. Es de resaltar que las concentraciones y dosificaciones son eficaces en cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias. Las desinfecciones se realizan con la periodicidad establecida en el documento: SI-LI-04 Limpieza y desinfección de la planta física

En caso de encontrarse condiciones locativas y sanitarias que representen riesgos higiénicos sanitarios por aspectos lo cativos u operacionales, la Institución debe aplicar las medidas correctivas pertinentes de manera inmediata.

En el caso de la enfermería:

Guía de preparación del Hipoclorito de sodio al 13%

USO	PPM	LITOS A PREPARAR	CC DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Desinfección de superficies contaminadas con liquidos de precaución universal (LCR, secreciones vaginales, sangre y sus derivados)	5000	3 2 1	115cc 77cc 38cc
Desinfección general o terminal de áreas, paredes, pisos, techos, mobiliario.	500	3 2 1	11.5cc 7.5cc 4cc
Desinfección diaria de áreas.	200	3 2 1	4.5cc 3cc 1.5cc

FORMULA DE DILUCION DE HIPOCLORITO DE SODIO:

$$\text{CC de NaOCl} = \frac{\text{V (litros a preparar) x PPM (según el caso)}}{\text{13\% (concentración de NaOCl) x 10}}$$

Es responsabilidad del área de Planta Física, que los productos utilizados, concentraciones y usos cumplan el objetivo del Plan de Saneamiento. La secretaria de Salud, mediante inspección sanitaria y demás observaciones de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, calidad e inocuidad de alimentos, mediciones de temperaturas, muestreo de alimentos verifica su cumplimiento.

En los anexos de planillas, se identifican los registros que aplican a todas las actividades realizadas en los procedimientos de limpieza y desinfección, y sirve para verificar que dicha actividad fue ejecutada en forma adecuada y oportuna.

Se realiza el seguimiento y vigilancia al cumplimiento de los lineamientos definidos por parte de la oficina de seguridad y salud en el trabajo, a través de los diferentes cronogramas de mantenimiento que la oficina de Planta Física establece para cada una de las áreas/ dependencias.

2. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

INTROCUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crea un hábitat en el cual interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros) que desencadenan situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores e incluso al público, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o trasmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes para controlar son los roedores e insectos. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y la proliferación de estas plagas, por medio de la implementación del programa de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO

Mantener un sistema de vigilancia y control en el establecimiento, que prevenga y proteja las áreas para el ingreso o aparición de plagas y evite los daños que pueden generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (roedores, voladores y rastreros), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las tiendas escolares a mi cargo, con el fin de mantener bajo control los vectores de contaminación.

DEFINICIONES

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Fumigación: método de control químico de plagas.

Infección: es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor: constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector: artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

Zoonosis: enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	

PROCEDIMIENTO

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar; dado lo anterior, el establecimiento deberá procurar el cumplimiento de las siguientes procedimientos y registros.

1. Inspección de las áreas cerradas de la tienda escolar

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se realizan los siguientes pasos:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1cm., se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

2. Inspección de la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Institución: cafeterías, bodega, almacén, conteiner para residuos, aulas, laboratorios, áreas administrativas. etc.

Describe detalladamente las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas etc.

Para realizar esta actividad se ejecutan los siguientes pasos:

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.
- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.
- Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.
- Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

Esta actividad es realizada por el proveedor de servicios de control de plagas.

3. Manejo adecuado de elementos en desuso

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Esta actividad requiere de los siguientes pasos:

- Inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques: se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la Institución como muebles fuera de servicio, equipos, enseres, etc., ya que éstos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc., y podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

El sistema de gestión ambiental es quien establece la frecuencia y las personas responsables de realizar esta inspección y notificar las novedades.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico).

El programa de control Integral de plagas correctivo depende de los siguientes procedimientos y registros:

4. Jornada de desratización o desinsectación

- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad
- Comunicar a todas las dependencias de la Institución educativa, que se va a realizar el proceso indicando: fecha, hora, áreas a intervenir y las medidas de prevención que deben implementar previo al proceso.
- La empresa que ejecuta el servicio ha sido previamente seleccionada teniendo en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos:
- Concepto Sanitario Favorable, emitido por la autoridad sanitaria del Municipio.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Certificados de formación en procesos de aplicación de plaguicidas del personal que realiza la operación.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Informes de cumplimiento de la actividad de fumigación o desratización por cada área.
- Certificado de disposición final de los plaguicidas

- En el informe de control de plagas entregado por el proveedor, se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar. Es importante indicar, que la institución educativa cuenta con un cronograma anual para realizar los procesos de control y de refuerzo de plagas, que incluye archivos.

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

INTRODUCCIÓN

En las actividades propias de la Institución se generan una serie de residuos (sólidos y líquidos) que son manejados a través de los procedimientos, planes y programas del sistema de gestión ambiental con el fin de reducir o evitar el impacto ambiental.

DEFINICIONES

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentre en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de residuos. El proceso mediante el cual los residuos son colocados en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de residuos. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario. El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento. El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

PROCEDIMIENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	

1. Clasificación de los residuos:

- En cada una de las áreas del servicio se ubican canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no son muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.
- Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material.
- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.

- Al final de las labores, las canecas se dejan limpias y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio, para su utilización al día siguiente.
- Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos se lavan y desinfectan semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.
- Los residuos se sacan al exterior en los días y horarios establecidos para la recolección.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo a las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.
- Se realiza un adecuado manejo de los residuos biosanitarios teniendo en cuenta que los excrementos y fluidos están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Estos residuos se ubican en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia diaria.
- Se da cumplimiento a lo establecido en la normatividad colombiana que regula la materia: *Lugar de almacenamiento temporal de residuos: Ley 09/79 articulo 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas e impida el ingreso de animales domésticos. Artículo 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los usuarios, no debe causar molestias e impactos a la comunidad. Toda edificación deberá mantener este sitio en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*
- Los contenedores de las bolsas de residuos son de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos está alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.
- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y residuos y el personal que realiza la actividad está capacitado para ello.

2. Evacuación de los residuos

Se cuenta con un cronograma y una ruta de evacuación de residuos, responsables, frecuencia (los días), el lugar donde serán dejados los desechos para que la empresa recolectora de residuos los recoja, con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

INTRODUCCION

Se desarrolla con el fin de ejercer vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en los diferentes procesos de la Institución con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y enfermedad y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos alimenticios.

ALCANCE

Actividades procesamiento de alimentos, consumo humano y, en conclusión, todas las actividades realizadas por el personal de la tienda escolar quien suministra bebidas y alimentos en la institución.

ASPECTOS GENERALES

USO DE AGUAS

La fuente de agua que se emplea es del acueducto municipal (ACUEDUCTO BOGOTA) para los usos considerados; se tiene en cuenta que el agua utilizada para las labores de limpieza, desinfección y procesamiento de alimentos que este en contacto directo con el alimento debe ser potable. En la institución educativa, el almacenamiento del agua se realiza en tanques.

El procedimiento inicial de potabilización de agua para consumo humano que llega del acueducto municipal se realiza a través de un filtro de uso industrial y filtro de carbón activo. La institución educativa cuenta además con dispensadores de agua en varios puntos, cada uno con su filtro para garantizar la potabilización o dispensadores de agua a través de botellones comprados a empresas que cuentan con registro INVIMA para su distribución.

SISTEMA DE ALMACENAMIENTO

Se garantiza el almacenamiento de agua para suministrar a la Institución con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a tres (3) días con cincuenta y un (41) tanques; de igual forma la presión es la adecuada para todas las operaciones efectuadas

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

1. LAVADO DE TANQUES

La Institución educativa realiza el mantenimiento mínimo cada seis (6) meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007. La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable.

Si el mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe entregar a la Institución lo siguiente:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria competente del orden Municipal.
- Guía técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario.
- Formato de control y seguimiento de la actividad realizada.

2. MANTENIMIENTO DE FILTROS

El proveedor encargado del mantenimiento del filtro tipo industrial registra la información de las sustancias y métodos empleados para el mantenimiento del filtro y de igual forma se debe registrar el mantenimiento periódico del filtro de carbón activo (Cada 4 meses mínimo).

Se realiza todo el proceso de mantenimiento de dispensadores de agua potable con el fin de suministrar el agua potable de la mejor calidad a la comunidad educativa.

Se realiza el seguimiento y vigilancia al cumplimiento de los lineamientos definidos por parte de la oficina de seguridad y salud en el trabajo, a través de los diferentes cronogramas de mantenimiento que la oficina de Planta Física establece para cada una de las áreas/ dependencias.

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

- La atención del personal de la cafetería hacia los estudiantes será con sus respectivos guantes de manipulación, tapa bocas y gorra o cofia, al recibir el dinero se quitarán los guantes y darán las vueltas
- Dentro de la cafetería se tendrá alcohol, gel, agua y jabón para que periódicamente hacer una adecuada desafección de las manos y los elementos utilizados de manera continua
- Fuera de la cafetería se dispondrá de un lavamanos, jabón, alcohol y toallas desechables las cuales irán en su uso final en la caneca con bolsa roja.
- Los alumnos deberán de tener una distancia prudente para evitar la propagación del virus
- No se atenderán a los alumnos que no lleven puesto correctamente con el tapabocas

(ver anexo planilla de bioseguridad)

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

RECURSO HUMANO

La prestación del servicio de cafetería y restaurante a docentes y personal administrativo será con gente idónea y preparada con una atención rápida, eficaz y esmerada con tres (3) personas experimentadas y uniformadas con sus respectivos cursos en manipulación de alimentos y exámenes médicos, frotis de garganta y uñas y seguridad social. Cumpliendo con todas las normas de higiene, sanidad y bioseguridad el personal que atenderá son los siguientes:

(Ver anexos documentación)



YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

CAMPAÑA PEDAGOGICA PARA LA ALIMENTACION SALUDABLE

Promoveremos a los estudiantes el hábito de una alimentación saludable, estableciendo el primer martes de cada mes como el “día de la buena alimentación” limitando los productos ultra procesados, altos en grasa, altos en sodio y bebidas azucaradas priorizando la venta y exhibición de alimentos sanos como ensaladas de frutas, porciones de fruta (mangos, banano, patilla, papaya, manzana), jugos naturales, agua potable en botella, sándwich de pollo con lechuga entre otras ofertas de productos ricos en vitaminas y proteínas.

En los espacios destinados para la tienda escolar se implementarán avisos alusivos a la promoción de una buena alimentación, combos saludables e información sobre llevar a cabo una vida saludable.

Se apoyarán los proyectos institucionales que tengan que ver con la sana alimentación y el buen uso del tiempo libre.

En conjunto con el personero escolar organizar una reunión junto a los directivos para socializar actividades y/o estrategias para la motivación del consumo de frutas y alimentos con altos valores proteínicos en los estudiantes.





YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

ANEXO 3, PROPUESTA ECONOMICA
PROCESO DE SELECCIÓN No.

PROPONENTE:	Yeni Patricia Carrillo Avila
DESCRIPCION DEL OBJETO:	Seleccionar en igualdad de oportunidades a la persona natural o juridica que ofrezca las mejores condiciones para la concesion del espacio para la prestacion del servico de la Tienda Escolar Saludable para estudiantes, docentes y administrativos en los espacios de la Institucion Educativa Julio Cesar Turbay Ayala en la vigencia 2026.

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
	BEBIDAS			
1	Agua con Gas 600 ml	Unidad	1	$ 2.000
2	Agua sin Gas 600 ml	Unidad	1	$ 2.000
3	Agua Natural Manantial 600 ml	Unidad	1	$ 2.000
4	Tinto	Vaso x 7 Onz	1	$ 1.000
5	Aromática	Vaso x 7 Onz	1	$ 800
6	Avena Deslactosada en bolsa 200 ml	Unidad	1	$ 1.400
7	Avena Dietetica 250 gr	Unidad	1	$ 1.500
8	Avena 250 gr	Unidad	1	$ 1.200
9	Bebida con colágeno varios Sabores 200 ml	Unidad	1	$ 1.500
10	Bebida con frutas 200 ml	Unidad	1	$ 1.200
11	Bebida de frutas Varios Sabores 400 ml	Unidad	1	$ 1.800
12	Bebida de Kumis y Cereal varios Sabores 171 gr	Unidad	1	$ 1.500
13	Café en leche entera	Vaso x 7 Onz	1	$ 1.800
14	Café en leche deslactosada	Vaso x 7 Onz	1	$ 2.000
15	Chocolate con leche	Vaso x 7 Onz	1	$ 2.500
16	Jugo de mandarina	Vaso x 9 Onz	1	$ 1.000
17	Jugo de naranja	Vaso x 9Onz	1	$ 1.000
18	Jugo natural en agua	Vaso x 9 Onz	1	$ 700
19	Jugo natural en leche	Vaso x 9 Onz	1	$ 1.000
20	Kumis 200 gr	Unidad	1	$ 1.200
21	Leche Deslactosada	Vaso x 7 Onz	1	$ 1.000
22	Bebida de Cacao caliente	Vaso x 7 Onz	1	$ 1.200
23	Te de Varios Sabores 500 ml	Unidad	1	$ 1.600
24	Bebida de nectar	Unidad	1	$ 1.800
25	Bebida empacada de varios sabores Té 400 ml	Unidad	1	$ 1.600
26	Leche Saborizada 200ml	Unidad	1	$ 1.200
	ALIMENTOS SALUDABLES			
28	Arepa de queso horneada	Unidad	1	$ 2.200
29	Arepa mixta de pollo - carne 100gr y lonja de queso	Unidad	1	$ 3.000
30	Arepa rellena de 100 gr de carne y lonja de queso	Unidad	1	$ 2.500
31	Arepa rellena de 100 gr de pollo y lonja de queso	Unidad	1	$ 2.500
32	Arroz de leche vaso 7 oz	Vaso x 7 Onz	1	$ 1.000
33	Empanada de Carne Horneada	Unidad	1	$ 1.500
34	Empanada de Pollo Horneada	Unidad	1	$ 2.500
35	Empanada de Queso Horneada	Unidad	1	$ 1.200
36	Ensalada de frutas por 200gr (con queso y yogourth)	Unidad	1	$ 2.000
37	Jamón individual 35 gr	Unidad	1	$ 500
38	Manzana	Unidad	1	$ 800
39	Parfrait de frutas yogur y cereal	Unidad 150 Gms	1	$ 1.500
40	Pastel de carne hojaldrado	Unidad	1	$ 2.000
41	Pastel de Pollo hojaldrado	Unidad	1	$ 3.000
42	Pastel Hawaiano hojaldrado	Unidad	1	$ 2.000
43	Porcion de fruta (Banano)	Unidad	1	$ 1.000
44	Porcion de fruta (Mango)	Porcion 100 Gms	1	$ 1.000

45	Porcion de fruta (Papaya)	Porcion 100 Gms	1	$	1.000
46	Porcion de fruta (Piña)	Porcion 100 Gms	1	$	1.000
47	Porción de fruta mezclada (papaya, piña y mango)	Porcion 200 Gms	1	$	1.500
48	Porcion de queso campesino	Porcion 50 gr	1	$	1.000
49	Queso tipo Snack 30 gr	Unidad	1	$	800
50	Salpicon	Vaso x 7 Onz	1	$	1.000
51	Sandwich especial de pollo con lechuga, tomate y queso.	Unidad	1	$	3.500
52	Sandwich Jamón y Queso. Con pan integral	Unidad	1	$	2.200
53	Sandwich Jamón York . Con pan integral	Unidad	1	$	2.000
	SNACKS				
66	Achiras 17 gr	Unidad	1	$	800
67	Barra de Cereal 20 gr	Unidad	1	$	1.200
68	Mini Barras de Cereal con miel 23 gr	Unidad	1	$	1.500
69	Barras de Cerral de varios Sabores 24 r	Unidad	1	$	1.500
70	Bocadillo tipo Veleño	Unidad	1	$	800
71	galleta tipo salada de 24 gr	Unidad	1	$	700
72	Galletas integrales 27,8 gr	Unidad	1	$	1.000
73	Galletas de Ajonjolí 26 gr	Unidad	1	$	1.000
74	Galletas Integral 26 gr	Unidad	1	$	1.000
75	Galletas integral 30 gr	Unidad	1	$	1.000
76	Galletas de soda blanca individual) 24 gr	Unidad	1	$	800
77	Galletas compuesta de Cereales Varios Sabores 28,5 gr	Unidad	1	$	1.500
78	Maní bajo en sodio	Unidad	1	$	1.200
79	Maní con Arándanos 48 gr	Unidad	1	$	1.500
80	Mani normal de 28 gr	Unidad	1	$	1.000
81	Mani crocante de 40 g	Unidad	1	$	1.000
83	Mogolla Integral 50 gr	Unidad	1	$	400
84	Salchichas de 150 gr	Unidad	1	$	800
85	Salchichón tipo Cervecero de´ 50 gr	Unidad	1	$	1.000
86	Snacks de 30 gr	Unidad	1	$	1.200
	Valor Total Propuesta Economica	**$**			**102.600**

FIRMA
Razón Social Yeni Patricia Carrillo Avila
Nit 52302337-2 **Régimen tributario al cual pertenece** Comun
Nombre Yeni Patricia Carrillo Avila
C.C. N° 52,302,337 **de** Bogota D.C.
Dirección Calle 66B sur No. 81G - 16
CELULAR 3118585150
Ciudad Soacha

OFERTA ECONOMICA

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ECONOMICA: El valor total de la Propuesta es por la suma de DOCE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE ($12.330.000=).
Incluye todos los impuestos nacionales y locales, los cuales declaró que conozco y acepto.

VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO es por la suma de UN MILLON TRESCIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($1.370.000=). Pagaderos dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes.

PLAZO TOTAL PARA EJECUTAR EL CONTRATO: NUEVE MESES (9) a partir de la suscripción del Acta de Inicio Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta INVITACION PÚBLICA las recibiré en la siguiente:
Dirección: Calle 66B sur No. 81G – 16
Ciudad: Bogotá
Email: ypcarrillo@hotmail.com
Celular: 311 858 51 50

FRUTAS

Salpicón desde	1.000=
Piña porción desde	1.000=
Mango biche vaso 7 onz	1.000=
Ensalada de frutas desde	1.500=
Banana Split desde	1.500=
Manzanas unidad	900=
Bananos	400=
Papaya porción desde	1.000=
Patilla porción desde	1.000=
Melón porción desde	1.000=
Mango dulce desde	2.000=
Sandia baby desde (queso y helado)	3.000=
Fresas con crema desde	2.000=
Mandarina	500=

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

ANEXO 4
OFERTA ECONÓMICA. CANON
PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA No.

ITEM	OBJETO	CANTIDAD DE MESES	VALOR MES	VALOR TOTAL
1	**ADJUDICAR EL CONTRATO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE VIGENCIA 2026 DE LA INSTITUCION EDUCATIVA OFICIAL JULIO CESAR TURBAY AYALA**	**9**	**1.370.000**	**12.330.000**
	la presente oferta economica Canon esta soportada en el ofrecimiento economico de productos y en el ofrecimineto tecnico presentado, el cual respalda y hace parte integral de la propuesta.			
			VALOR TOTAL DEL CANON	**$ 12.330.000**

FIRMA

Razón Social Yeni Patricia Carrillo Avila
Nit 52302337-2 **Régimen tributario al cual pertenece** Común
Nombre Yeni Patricia Carrillo Avila
C.C. N° 52,302,337 **de** Bogota D.C.
Dirección Calle 66B sur No. 81G - 16
CELULAR 3118585150
Ciudad Bogota

ANEXO 7

PACTO FRENTE A LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS – PREVENCIÓN Y ERRADICACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL

Yo (Nosotros) de conformidad con las condiciones que se estipulan en los documentos del proceso de tienda escolar de 2026, presento (amos) propuesta para participar en la convocatoria para ADJUDICAR EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS AL FUNCIONAMIENTO DE LA TIENDA ESCOLAR VIGENCIA 2026 DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JULIO CESAR TURBAY AYALA Manifiesto (tamos) que acataremos lo dispuesto, por la Institución Educativa y como CONTRATISTA me comprometo (temos) a no contratar menores de edad, en cumplimiento de los pactos, convenios y convenciones internacionales ratificados por Colombia, según lo establece la Constitución Política de 1991 y demás normas vigentes sobre la materia, en particular aquellas que consagran los derechos de los niños.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los veintidós (22) días del mes de enero de 2026.

YENI PATRICIA CARRILLO AVILA
C.C 52.302.337 de Bogotá

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:00:11 horas del 28/01/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **52302337,** Apellidos y Nombres **CARRILLO AVILA YENI PATRICIA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **IE JULIO CESAR TURBAY AYALA**, con NIT **832002034-8** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta