CALLEJAS DUQUE

Bogotá, D.C. enero 26 del 2026

Señores:

Secretaría de Educación del Distrito
Colegio San Agustín IED
Ciudad.

El suscrito, **Wilson Callejas** como representante legal del Grupo Chef Callejas, de conformidad con lo requerido en la convocatoria pública del proceso de selección RE-SA- 01-2026, presento oferta y solicito ser evaluado para el contrato:
Seleccionar en igualdad de oportunidades, a quien ofrezca las mejores condiciones para contratar la prestación del servicio de los espacios de Tienda escolar, durante el año electivo 2026, con el único fin de proporcionar productos alimenticios a la comunidad educativa de las jornadas mañana y tarde desde los grados de primera infancia, hasta grados undécimos, atendiendo lo enmarcado en la resolución 2092 de 2015 y la circular 005 de 2018, emitidas por la Secretaría de Educación Distrital, el acuerdo 807 de 2021 y el acuerdo 829 de 2021, emitidos por el Consejo de Bogotá; en desarrollo de la mencionada contratación pública.

En caso de resultar adjudicatarios nos comprometemos a suscribir el contrato correspondiente, a cumplir con las obligaciones derivadas de él, de la oferta que presentamos y de la convocatoria Pública.

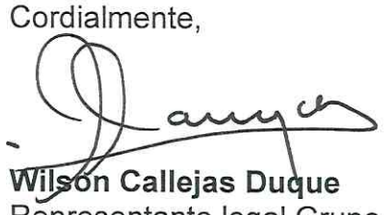
Declaro así mismo:

1. Que ninguna persona o entidad distinta de las aquí nombradas tiene intereses en esta propuesta, el contrato que como consecuencia de ella llegare a celebrarse y que, por consiguiente, solo compromete a los firmantes
2. Que para la elaboración de la propuesta, hemos estudiado la Convocatoria Pública, sus anexos, declaraciones y adendas y que aceptamos todos los requisitos en ellos estipulados y renunciamos a cualquier reclamación por ignorancia o errónea interpretación de estos documentos
3. Que conocemos y aceptamos la legislación de la República de Colombia.
4. Que de conformidad con la Convocatoria Pública, he consultado la página del portal único de contratación y conozco las adendas y aclaraciones surgidos dentro del proceso.

5. Que ninguna de las personas representadas por los firmantes se encuentran incursas en causal alguna de inhabilidad y/o incompatibilidades señaladas por la CPN, las leyes Colombianas, para celebrar contratos con la entidad.
6. Que la presente oferta tiene una vigencia de sesenta días (60) calendario a partir de la fecha de cierre de la Convocatoria Pública
7. Que las personas representadas por los firmantes renuncian a intentar reclamación diplomática, salvo denegación de justicia y se someten a la legislación y jurisdicción de los tribunales colombianos.
8. Que nos acogemos a los plazos establecidos para las entregas parciales y ejecución total del contrato.
9. Que la presente propuesta consta de _____ folios
10. Que el valor total de la propuesta es de $6.400.000 Seis millones cuatrocientos mil pesos, ($40.000) diarios por día de operación.
11. Que para efecto de comunicaciones mis datos como PROPONENTE son:

Nombre del proponente y/o representante legal	Wilson Callejas Duque
Teléfono	3229471067
Dirección y ciudad	Calle 8 N°88 A- 90 Apto – Bogotá
Correo electrónico	wilsoncallejas.chef01@outlook.es

Cordialmente,



Wilson Callejas Duque
Representante legal Grupo Chef Callejas

BANCO: BANCOLOMBIA
SUCURSAL: Hayuelos
TIPO CUENTA : Ahorros
No. CUENTA: 04890138468
NOMBRE DE LA CUENTA : Wilson Callejas Duque
NIT No. 94225519-9
TIPO DE RÉGIMEN TRIBUTARIO AL QUE PERTENECE: Simplicado
CONTRIBUYENTE DE RENTA SI _____ NO **X**
AUTO – RETENEDOR DE RENTA SI _____ NO **X**
GRAN CONTRIBUYENTE SI _____ NO **X**
RÉGIMEN COMÚN SI _____ NO **X**
RÉGIMEN SIMPLIFICADO SI **X** NO _____

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 94.225.519

CALLEJAS DUQUE

APELLIDOS

WILSON

NOMBRES





FECHA DE NACIMIENTO 14-MAY-1964

ZARZAL
(VALLE)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.68	O+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

25-JUL-1982 ZARZAL

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ABEL SÁNCHEZ TORRES

A-1500150-00016282-M-0094225519-20080620 0000579675A 1 [illegible]

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14974542783

(415)7707212489984(8020) 000001497454278 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 4 2 2 5 5 1 9	9	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	9 4 2 2 5 5 1 9	

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
CALLEJAS	DUQUE	WILSON	

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: CL 8 88 A 90 AP 653 BL 15

42. Correo electrónico: wilsoncallejas.chef01@outlook.es

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 2 9 4 7 1 0 6 7	3 0 4 2 1 1 4 4 1 5

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
5 6 1 2	2 0 2 1 0 1 0 1	5 6 1 1	2 0 2 1 0 1 0 1	5 6 2 9	5 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										
54. Código	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	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 CALLEJAS DUQUE WILSON

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

compensar | miplanilla.com

CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE PROTECCIÓN SOCIAL

La empresa **WILSON CALLEJAS DUQUE**, identificada con **CC** número **94225519**, aportó por **WILSON CALLEJAS DUQUE** identificado(a) con **CC** número **94225519** quien se encuentra registrado(a) a la fecha por concepto de aportes obligatorios al sistema General de Seguridad Social mediante la Planilla Integrada de Liquidación de aportes, para para los periodos de pensión comprendidos entre 2025-1 y 2025-12 de la siguiente forma.

CODIGO	NOMBRE ADMINISTRADORA	COTIZANTE	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TASP	VSP	VST	SLN	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	CORRECCIÓN	DÍAS	IBC	TARIFA APORTE	COTIZACION Y/O APORTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	PERIODO	NÚMERO DE PLANILLA	FECHA DE PAGO	EXONERADO
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Enero - 2025	83243200	09/01/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Enero - 2025	83243200	09/01/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Febrero - 2025	84099828	18/02/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Febrero - 2025	84099828	18/02/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Marzo - 2025	85165662	25/03/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Marzo - 2025	85165662	25/03/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Abril - 2025	85977269	12/05/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Abril - 2025	85977269	12/05/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Mayo - 2025	86793011	05/06/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Mayo - 2025	86793011	05/06/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Junio - 2025	87131820	05/06/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Junio - 2025	87131820	05/06/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Julio - 2025	88402189	08/08/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Julio - 2025	88402189	08/08/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Agosto - 2025	89184142	04/09/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Agosto - 2025	89184142	04/09/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Septiembre - 2025	90015502	07/10/2025	No
14-23	POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	57														0		30	$1,423,500	0.00522	$7,500	$0	$0	Septiembre - 2025	90015502	07/10/2025	No
EPS037	Nueva Promotora de Salud - Nueva EPS	57														0		30	$1,423,500	0.12500	$178,000	$0	$0	Octubre - 2025	90847221	06/11/2025	No

El presente certificado se expide a los **17** días del mes **January** de **2026**

Este documento está clasificado como privado por parte de Compensar Operador de Información.

icontec ISO 9001 CO-3025652-15
icontec ISO / IEC 27001 CO-SC05-1

CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL

Fecha Expedición: 23 de enero de 2026 Hora: 11:56:22
Recibo No. AA26094925
Valor: $ 6,100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A26094925EEF95

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombre: CALLEJAS DUQUE WILSON
C.C. 94.225.519
NIT: 94225519 9
Domicilio principal: Bogotá D.C.

MATRÍCULA

Matrícula No. 03771919
Fecha de matrícula: 25 de enero de 2024
Último año renovado: 2026
Fecha de renovación: 23 de enero de 2026
Grupo NIIF: Grupo III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Calle 8 88 A 90 Apartamento 653
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: wilsoncallejas.chef01@outlook.es
Teléfono comercial 1: 3229471067
Teléfono comercial 2: 3107519104
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Calle 8 88 A 90 Apartamento 653
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: wilsoncallejas.chef01@outlook.es
Teléfono para notificación 1: 3229471067
Teléfono para notificación 2: 3107519104
Teléfono para notificación 3: No reportó.

La persona natural SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Procesos y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Mario Fernando Avila Cristancho

siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bogotá, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

TAMAÑO EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es Microempresa

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $ 68.300.500

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 5612

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

La información anterior ha sido tomada directamente del formulario de matrícula diligenciado por el comerciante. Los siguientes datos sobre RIT y Planeación son informativos: Contribuyente inscrito en el registro RIT de la Dirección de Impuestos, fecha de inscripción : 24 de enero de 2024. Fecha de envío de información a Planeación : 21 de enero de 2025. La matrícula mercantil de esta sociedad fue solicitada a través de la plataforma de la Ventanilla Única Empresarial www.vue.org.co \n \n 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 constitución de su

Policía Nacional de Colombia

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, 18/01/2026 04:38:53 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **94225519** y Nombre: **WILSON CALLEJAS DUQUE.**

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. **132833970** . 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. 289042738

PIB
16:41:28

Bogotá DC, 18 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) WILSON CALLEJAS DUQUE identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 94225519:

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 domingo 18 de enero de 2026, a las 16:48:11, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	94225519
Código de Verificación	94225519260118164811

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

INICIO CONTÁCTENOS PREGUNTAS FRECUENTES

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 04:50:24 PM horas del 18/01/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **94225519**
Apellidos y Nombres: **CALLEJAS DUQUE WILSON**

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.

Volver al Inicio

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 17:01:13 horas del 18/01/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **94225519,**
Apellidos y Nombres **CALLEJAS DUQUE WILSON**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Colegio San Agustín**, con NIT **830047955-2** 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.

Imprimir

TIC

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 94225519 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

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.

Se expide en Bogotá el 18/01/2026 05:07 PM

Código Verificación: **7BECV46NLK**

Válida hasta: **18/04/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

Personería de Bogotá, D. C.
Antecedentes
Disciplinarios

CERTIFICADO ORDINARIO No. 6269254

Bogotá D.C., 18 de enero de 2026 - 05:12 pm

Código de verificación: **6269254UQKXF_8Q297_20421**

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ, D.C.

CERTIFICA

Que una vez consultado el sistema de Registro de Sanciones e Inhabilidades Disciplinarias de la Personería de Bogotá D.C., el señor(a) **WILSON CALLEJAS DUQUE,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **94225519** de ZARZAL

(NOVENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS VEINTICINCO MIL QUINIENTOS DIECINUEVE)

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

Esta Certificación es válida, siempre y cuando el número consignado en el respectivo documento de identificación, coincida con el aquí registrado. El certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Personería de Bogotá D.C., contiene las anotaciones de sanciones e inhabilidades disciplinarias que reporten las Entidades Distritales y las dependencias de la Personería de Bogotá D.C., con atribuciones Disciplinarias.

ADVERTENCIAS:

* El certificado de antecedentes disciplinarios ordinario deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes (Inciso 3°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* 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, en el certificado de antecedentes disciplinarios especial (Inciso 4°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Tres o más sanciones disciplinarias en los últimos cinco (5) años por faltas graves o leves dolosas o por ambas, constituye inhabilidad para desempeñar cargos públicos. Esta inhabilidad tendrá una duración de tres (3) años contados a partir de la ejecutoria de la última sanción. (numeral 2°, artículo 42 - Ley 1952 de 2019).

* Certificado expedido de conformidad con el numeral 5, artículo 102 del Decreto Ley 1421 de 1993, artículo 238 de la Ley 1952 de 2019, numeral 4.5, artículo 16 y numeral 6, artículo 21 del Acuerdo Distrital 755 de 2019.

* Para todos los efectos esta certificación debe ser complementada con la expedida por la Procuraduría General de la Nación.

* Certificado expedido sin costo alguno.

VÍCTOR JULIO URIBE GÓMEZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

WILSON CALLEJAS DUQUE

CHEF PROFESIONAL

3229471067

wilsoncallejas.chef01outlook.es

Carrera 88 # 8a – 90.



Perfil laboral

Chef dinámico y creativo con sólida experiencia en la preparación y presentación de platos de alta calidad, tanto en cocina nacional, como internacional, experiencia en entornos de ritmo rápido. Habilidades probadas en liderazgo de personal de cocina, implementación de nuevas recetas y mantenimiento de la organización y limpieza. Apasionado por la innovación culinaria y la mejora continua, buscando contribuir con mi talento en un entorno gastronómico exigente.

Competencias

- Liderazgo y Gestión: Dirección de equipo, delegación de tareas, capacitación, resolución de conflictos.
- Creatividad: Desarrollo de menús, innovación en recetas, conocimiento de tendencias gastronómicas.
- Técnicas Culinarias: Conocimiento profundo de métodos de cocción, cortes, y presentación de platos.
- Gestión de Cocina: Control de inventario, costos de alimentos, planificación de producción, pedidos.
- Higiene y Seguridad: Cumplimiento de normativas sanitarias (manipulador de alimentos).
- Habilidades Blandas: Trabajo bajo presión, organización, comunicación, trabajo en equipo, adaptabilidad.
- Habilidades Digitales: Marketing en redes sociales para promoción gastronómica.

Formación académica

FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA
Escuela de la culinaria y Gastronomía Internacional
SEGUNDO CABEZAS
Arte Culinario y Gastronomía Internacional

SENA Bebidas y Coctelería Alternativa Bogotá 7 de noviembre 2001.

Experiencia laboral

COLEGIO SAN AGUSTIN IED Febrero 2024 – Enero 2026
Cargo: Administrador de tienda escolar – Cheff **Jefe inmediato:** Lucia Villamil Suta - Rectora

Prestación de servicio de la tienda escolar del colegio San Agustín IED

- Apoyo al equipo de orientacion escolar y al comité de tienda escolar, frente a difernetes campañas como: Promoción alimentación salidable, promoción al dia mundial de la actividad física, promocion al dia mundial de la lucha contra la obesidad.

(CURN-Centro Único de Recepción de Niños) **Cargo:** Cheff

Hospital Militar Central -Bogotá **Cargo:** Cheff **Jefe inmediato:** Freddy Muñoz Alfonso

RESTAURANTE EL SAHARA junio 2004 - junio del 2006
Cargo: Administrador **Jefe inmediato:** Martha Idaly Cañon Fino

CASA SAN AGUSTIN (EVENTOS) mayo 2009 - diciembre 2009
Cargo: Cheff **Jefe inmediato:** Olga Navegas

BRIGADA DE AVIACION DEL AERO PUERTO VIA CATAM EJERCITO **Cargo:** Cheff **Jefe inmediato:** Teniente Coronel Henry Tarquino Zabala

EL RODIZIO **Cargo:** Cheff **Jefe inmediato:** Catalina Brito

Referencias Laborales

Marco Fidel Gutiérrez Cruz - Exrector Colegio San Agustin IED **teléfono:** 601 2793580

Martha Idaly Cañon Fino - Administradora Restaurante el Sahara **teléfono:** 3108800911

Luz Amparo Tibaná Prada – Docente **teléfono:** 3152703366

Referencias Personales

Marina Suárez - Independiente
Teléfono: 317 3480757

Pablo Eduardo Flores - Independiente
Teléfono: 3027485605

Lyda Viviana Rodríguez Bermúdez - Asesora comercial **Teléfono:** 3164041895

Gladys Escobar Burgos - Comerciante
Teléfono: 3118276347

Ingeniería Alimentaria
NIT: 1013654721-7

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Énfasis sistemáticos HACCP en el sector cárnico, lácteo y programa de alto riesgo.

Duración curso 10 horas, capitulo 3, articulo 12 Educación y Capacitación; Res 2674/2013.

Fecha: 23/01/2026
Vigencia 1 año

NOMBRE: WILSON CALLEJAS DUQUE
DOCUMENTO: 94.225.519

ORDEN DEL DÍA:

Sesión No 1

Duración 3 horas

- **Presentación**

Importancia de una efectiva capacitación en el desempeño de los trabajadores y su influencia en un excelente servicio.

- **Normatividad**

Normativa colombiana aplicada a la industria.
INVIMA, decreto 3075/97 y resolución 2674/13 y otras según el sector económico.

- **BPM y HACCP**

Buenas prácticas de manufacturas y definición del sistema HACCP.

Sesión No 2

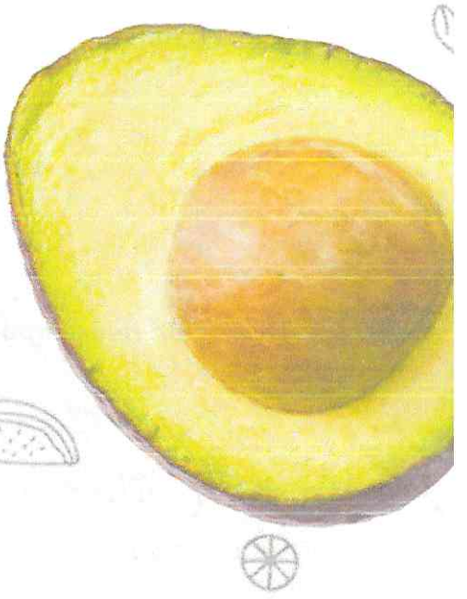
Duración 3 horas

- **Hábitos higiénicos del personal manipulador de alimentos.**

Uso de elementos de protección personal.
Importancia del baño diario y uniforme limpio.
limpio y en buen estado, uñas, maquillaje entre otras prácticas higiénicas.
Lavado de manos.
Estado de salud del personal.
Hábitos indeseables

- **Tipos de contaminación en los alimentos.**

Alimento adulterado y alimento alterado.
Contaminación física química y biológica.
Contaminación cruzada.
Microorganismos patógenos.
Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.



Ingeniería Alimentaria

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Resolución 2674 del 22 de julio de 2023

Certifica que:

Wilson Callejas Duque

DOC N° 94.225.519

Asistió y aprobó el curso: "Manejo Higiénico de Alimentos"

Fecha: **Enero 23 de 2026**

Vigencia: Un (1) año. Duración 10 Horas

Wilmer Santa Ospina.

Wilmer Santa Ospina

Ingeniero de Alimentos /UJTL

320 207 99 77

Este documento es personal e intransferible. No es válido con tachones, enmendaduras y sin la firma autorizada.

Verifique la autenticidad de dicho documento escaneado el código QR

www.ingenierialimentaria.com

@ingenierialimentaria

ADRES

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	CC
NÚMERO DE IDENTIFICACION	94225519
NOMBRES	WILSON
APELLIDOS	CALLEJAS DUQUE
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOGOTA D.C.
MUNICIPIO	BOGOTA D.C.

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	NUEVA EPS S.A.	CONTRIBUTIVO	01/02/2015	31/12/2999	COTIZANTE

Fecha de Impresión:	01/24/2026 15:43:53	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado se encuentra vinculado con la entidad que genera la consulta.

La responsabilidad por la calidad de los datos y la información reportada a la Base de Datos Única de Afiliados - BDUA, junto con el reporte oportuno de las novedades para actualizar la base de datos, corresponde directamente a su fuente de información; en este caso de las EPS, EOC y EPS-S.

Esta información se debe utilizar por parte de las EPS y los prestadores de servicios de salud, como complemento al marco legal y técnico definido y nunca como motivo para denegar la prestación de los servicios de salud a los usuarios.

Si necesita retirarse, trasladarse, modificar sus datos o su estado de afiliación en el Sistema General de Seguridad Social en Salud, se aclara que estas actualizaciones dependen netamente de las EPS y no de la ADRES, por lo cual la solicitud de actualización debe ser escalada a la EPS donde se presenta la afiliación.

IMPRIMIR CERRAR VENTANA

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.	CHICO	18	18-44-101111829	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	20	01	2026	00:00	10	05	2026	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN	
CALLEJAS DUQUE, WILSON		CC: 94.225.519	
DIRECCIÓN: CL 8 NRO. 88 A - 90 AP 653 BL 15	CIUDAD: BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	TELÉFONO:	3229471067

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN	
SECRETARIA DE EDUCACION DE BOGOTA - COLEGIO SAN AGUSTIN - I.E.D.		NIT: 830.047.955-2	
DIRECCIÓN: CALLE 50 A SUR . 5 C - 40	CIUDAD: BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	TELÉFONO	2793580

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:

GARANTIZAR LA SERIEDAD DE LOS OFRECIMIENTOS REALIZADOS POR EL CONTRATISTA AFIANZADO DENTRO DEL PROCESO DE SELECCION CUYO OBJETO ES: SELECCIONAR EN IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, A QUIEN OFREZCA LAS MEJORES CONDICIONES PARA CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE LOS ESPACIOS DE TIENDA ESCOLAR, DURANTE EL AÑO LECTIVO 2026 CON EL UNICO FIN DE PROPORCIONAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS ESTUDIANTES DE LAS JORNADAS MAÑANA, TARDE, DE LOS GRADOS 0 A 11. ATENDIENDO LO ENMARCADO EN LA RESOLUCION 2092 DE 2015 Y LA CIRCULAR 005 DE 2018, EMITIDAS POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL, EL ACUERDO 807 DE 2021 Y EL ACUERDO 829 DE 2021 EMITIDOS POR EL CONSEJO DE BOGOTA

LA GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA CUBRE LOS PERJUCIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LA OFERTA EN LOS EVENTOS SEÑALADOS EN EL ARTICULO 2.2.1.2.3.1.6 DEL DECRETO 1082 DE 2015 ASI: 1. LA NO AMPLIACION DE LA VIGENCIA DE LA GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA CUANDO EL PLAZO PARA LA ADJUDICACION O PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO ES PRORROGADO, SIEMPRE QUE TAL PRORROGA SEA INFERIOR A 3 MESES. 2. EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUES DE VENCIDO EL PLAZO FIJADO PARA LA PRESENTACION DE LAS OFERTAS. 3. LA NO SUSCRIPCION DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA POR PARTE DEL ADJUDICATARIO. 4. LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
SERIEDAD DE LA OFERTA	20/01/2026	10/05/2026	$640,000.00

FECHA ADJUDICACIÓN : 31/01/2026

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	$ **********640,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
SERVICIO ASESORIAS Y CONSULTORIA EN	174368	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 85 NO 10-85 - TELEFONO: 6171035 - BOGOTA, D.C.

18-44-101111829

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

CONSTANCIA DE NO REVOCATORIA NI CANCELACION POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA

Hacemos constar, que la póliza Nº 101111829, anexo 0, no expirara por falta de pago de la prima, ni por revocatoria unilateral del tomador de la póliza o de la aseguradora.

Lo anterior de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015 el cual regula las garantías ante entidades estatales

Dado en BOGOTA, D.C. a los 20 días del mes de ENERO de 2026

18-44-101111829

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

PÓLIZA ÚNICA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO EN
FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES
NO. _____ SOMETIDA AL DECRETO 1082 DE 2015

1. AMPAROS.

SEGUROS DEL ESTADO S.A., QUE EN ADELANTE SE DENOMINARÁ SEGURESTADO OTORGA A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, HASTA EL MONTO DEL VALOR ASEGURADO PACTADO, LOS AMPAROS MENCIONADOS EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA, CUBRIENDO CON ELLOS, SIEMPRE LOS PERJUICIOS DIRECTOS QUE CON SUJECIÓN A LA DEFINICIÓN DE LAS CONDICIONES ADELANTE INDICADAS, LLEGARE A CAUSAR EL GARANTIZADO POR EL INCUMPLIMIENTO QUE, ATRIBUIBLE A SU ACCIÓN U OMISIÓN, PRODUJERE.

LOS AMPAROS QUE SE OTORGAN EN ESTA PÓLIZA SERÁN INDEPENDIENTES UNOS DE OTROS RESPECTO DE SUS RIESGOS Y DE SUS VALORES ASEGURADOS. SEGÚN LAS DEFINICIONES QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN:

1.1 AMPARO DE SERIEDAD DE LA OFERTA.

EL AMPARO DE SERIEDAD DE LA OFERTA, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, LA SANCIÓN DERIVADA DEL INCUMPLIMIENTO DE LA OFERTA, EN LOS SIGUIENTES EVENTOS:

1.1.1 LA NO AMPLIACIÓN DE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA CUANDO EL PLAZO PARA LA ADJUDICACIÓN O PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO ES PRORROGADO, SIEMPRE QUE TAL PRÓRROGA SEA INFERIOR A TRES (3) MESES.

1.1.2 EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUÉS DE VENCIDO EL PLAZO FIJADO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

1.1.3 LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA POR PARTE DEL ADJUDICATARIO.

1.1.4 LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

1.2 AMPARO DE BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO.

EL AMPARO DE BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE LLEGUEN A CAUSAR, CON OCASIÓN DE (I) LA NO INVERSIÓN DEL ANTICIPO, (II) EL USO INDEBIDO DEL ANTICIPO Y (III) LA APROPIACIÓN INDEBIDA DE LOS RECURSOS RECIBIDOS POR EL CONTRATISTA GARANTIZADO EN CALIDAD DE ANTICIPO.

EN LA OBRA ENTREGADA Y RECIBIDA A SATISFACCIÓN DE DICHA ENTIDAD ESTATAL O SUS REPRESENTANTES, CUYA CAUSA SEA IMPUTABLE AL CONTRATISTA GARANTIZADO.

1.7 AMPARO DE CALIDAD DEL SERVICIO

EL AMPARO DE CALIDAD DEL SERVICIO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA GARANTIZADO, QUE SE OCASIONEN CON POSTERIORIDAD A LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, Y QUE SE DERIVEN DE LA DEFICIENTE CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO.

EN LOS CONTRATOS DE INTERVENTORIA, LA VIGENCIA DE ÉSTE AMPARO DEBE SER IGUAL AL PLAZO DE LA GARANTÍA DE ESTABILIDAD DEL CONTRATO PRINCIPAL EN CUMPLIMIENTO DEL PARAGRAFO DEL ARTÍCULO 85 DE LA LEY 1474 DE 2011.

1.8 CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS.

ESTE AMPARO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA DE LOS PERJUICIOS OCASIONADOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA, SUFRIDOS POR LA DEFICIENTE CALIDAD E INCORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES QUE RECIBE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO.

2. EXCLUSIONES.

LOS AMPAROS OTORGADOS EN LA PRESENTE PÓLIZA NO OPERARÁN CUANDO LOS DAÑOS A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA SE GENEREN POR:

2.1 CAUSA EXTRAÑA, ESTO ES, LA FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO, EL HECHO DE UN TERCERO O LA CULPA EXCLUSIVA DE LA VÍCTIMA.

2.2. DAÑOS CAUSADOS POR EL CONTRATISTA GARANTIZADO, A LOS BIENES DE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, NO DESTINADOS AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

2.3. EL USO INDEBIDO O INADECUADO O LA FALTA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO A QUE SE ENCUENTRE OBLIGADA LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA.

2.4. EL DETERIORO NORMAL QUE SUFRAN LOS BIENES ENTREGADOS CON OCASIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, COMO CONSECUENCIA DEL TRANSCURSO DEL TIEMPO.

3. SUMA ASEGURADA.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 1079 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, SEGURESTADO NO ESTARÁ OBLIGADO A RESPONDER SI NO HASTA

LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS EMITIDOS POR LA ENTIDAD ESTATAL CONTRATANTE QUE SEAN CONSTITUTIVOS O DECLARATIVOS DEL SINIESTRO, DEBERAN ESTAR EJECUTORIADOS Y DEBIDAMENTE NOTIFICADOS, DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 87 DE LA LEY 1437 DE 2011.

6. COMPENSACIÓN.

EN VIRTUD DE LA COMPENSACIÓN COMO MEDIO DE EXTINCIÓN DE LAS OBLIGACIONES RECONOCIDA EL ARTÍCULO 17 DE LA LEY 1150 DE 2007, SEGURESTADO TENDRÁ EN CUENTA TODAS LAS SUMAS DE DINERO QUE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA LE ADEUDE AL CONTRATISTA GARANTIZADO, POR CUALQUIER CONCEPTO. PARA TALES EFECTOS, SE DEBERÁ TENER EN CUENTA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, EFECTUADA EN LOS TÉRMINOS LEGALES O CONVENCIONALES.

7. FORMAS DE PAGO DE LA INDEMNIZACIÓN.

LA INDEMNIZACIÓN SERÁ PAGADERA EN DINERO, O MEDIANTE LA REPOSICIÓN, REPARACIÓN O RECONSTRUCCIÓN DE LA COSA ASEGURADA, A OPCIÓN DE SEGURESTADO, SIN PERJUICIO QUE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA EN EL EVENTO DE DECLARATORIA DE CADUCIDAD DECIDA CONTINUAR LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRATADO A TRAVÉS DE SEGURESTADO O DE OTRO CONTRATISTA, A QUIEN A SU VEZ SE LE PODRÁ DECLARAR LA CADUCIDAD, SI A ELLO HUBIERE LUGAR.

EN EL EVENTO EN QUE POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA GARANTIZADO, SEGURESTADO RESOLVIERA CONTINUAR, COMO CESIONARIO, CON LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA ESTUVIESE DE ACUERDO CON ELLO, EL CONTRATISTA GARANTIZADO ACEPTA DESDE EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN DE ESTA PÓLIZA, LA CESIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO A FAVOR DE SEGURESTADO.

8. PLAZO PARA EL PAGO.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 1080 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, SEGURESTADO DEBERÁ EFECTUAR EL PAGO DEL SINIESTRO DENTRO DEL MES SIGUIENTE AL CUAL LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA HAYA ACREDITADO LOS REQUISITOS DEL ARTÍCULO 1077 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, A TRAVÉS DEL ACTO ADMINISTRATIVO A QUE HACE REFERENCIA EL NUMERAL 5. DE ESTAS CONDICIONES.

9. CERTIFICADOS O ANEXOS DE MODIFICACIÓN.

PARA LOS CASOS EN QUE LA SUMA ASEGURADA DE ESTA PÓLIZA DEBA SER AUMENTADA O DISMINUIDA Y PARA AQUELLOS EN LOS CUALES LAS ESTIPULACIONES DEL CONTRATO GARANTIZADO SEAN MODIFICADAS, SEGURESTADO A SOLICITUD PREVIA DEL CONTRATISTA GARANTIZADO Y DE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA (O EL INTERVENTOR, SUPERVISOR, ETC., EN SU CASO), EXPEDIRÁ UN CERTIFICADO O ANEXO DE MODIFICACIÓN DE LA PÓLIZA, EN EL CUAL CONSTEN LAS MODIFICACIONES CORRESPONDIENTES. PARA TAL

Bogotá, enero 15 de 2026.

A QUIEN INTERESE

La rectora del Colegio San Agustín I.E.D., certifica que el señor **Wilson Callejas Duque**, identificado con cedula de ciudanía No **94.225.519.** ejecuto con el Colegio San Agustín I.E.D., el contrato de prestación de servicio de tienda escolar en la vigencia 2025, en la cual apoyo al grupo de orientación escolar y al comité de tienda escolar del Colegio las Campañas de Alimentación Saludable.

- Dia mundial de la actividad física
- Dia de la alimentación Saludable
- Dia mundial de la lucha contra la obesidad.

Las campañas se realizaron con toda la comunidad educativa del Colegio San Agustín I.E.D.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 15 días del mes de enero de 2025.

Cordialmente,

LUCIA OFELIA VILLAMIL SUTA
Rectora(E)

Impresión: Secretaría General - Subdirección de Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

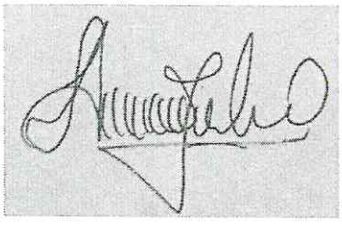
Bogotá, enero 22 de 2026

CERTIFICACION DE SERVICIO

Yo, **Luz Amapro Tibana Prada**, identificada con C.C. 52.168.430, certifico que el señor Wilson Callejas Duque y el grupo Cheff Callejas, brindo sus servicios para el evento de menú infantil, que constaba de 110 hamburguesas, acompañamiento y bebida natural, el servicio se cumplió el día 13 de noviembre del 2025, el valor del contrato fue de $1.100.000 m/cte., el servicio se cumplió, teniendo en cuenta fundamentos basados en la alimentación saludable y a la población atendida.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, para fines de licitación para tienda escolar.

Cordialmente,



Luz Amparo Tibana Prada
C.C. 52.168.430
Tel: 3152703366

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL
COLEGIO SAN AGUSTÍN INSTITUCIÓN EDUCATIVA DISTRITAL
Reconocido por Resolución No. 2730 del 09 de septiembre de 2002
NIT: 830047955-2 DANE 111001013811

EL SUSCRITO RECTOR DE LA INSTITUCIÓN

CERTIFICA:

Que el Colegio SAN AGUSTIN I.E.D con NIT 830.047.955-2, suscribió el siguiente contrato:

NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	COLEGIO SAN AGUSTÍN I.E.D.
NIT	830.047.955 - 2
TELEFONO	2793580
DIRECCION	Calle 50 a Sur No 5C-40
CONTRATO No.	3-2024
tipo de contrato	Prestación del Servicio de Tienda Escolar
NOMBRE DEL CONTRATISTA	Wilson Callejas Duque.
C.C.	94.225.519 de Zarzal (Valle)
OBJETO DEL CONTRATO	Seleccionar en igualdad de oportunidades, a quien ofrezca las mejores condiciones para contratar la prestación del servicio de los espacios de Tienda Escolar, durante el año lectivo 2024, con el único fin de proporcionar productos alimenticios a los estudiantes de las jornadas mañana, tarde de los grados 0 a 11. Atendiendo lo enmarcado en la resolución 2092 de 2015 y la circular 005 de 2018, emitidas por la secretaria de Educación Distrital, el acuerdo 807 de 2021, y el acuerdo 829 de 2021 emitidos por el Consejo de Bogotá.
VALOR INICIAL	($4.800.000. Cuatro millones ochocientos mil pesos M/cte.
LIQUIDACIÓN	(390.000). Trescientos noventa mil pesos M/cte.
VALOR FINAL	(4.410.000) Cuatro millones cuatrocientos diez mil pesos M/cte.
DURACION	(10) Diez meses sin superar el 30 de noviembre de 2024.
FECHA DE SUCRIPCION DEL CONTRATO	13 de febrero de 2024.
ACTA DE INICIO	13 de febrero de 2024.
FECHA DE LIQUIDACIÓN	03 de diciembre de 2024.
ESTADO ACTUAL DEL CONTRATO	Terminado
CALIDAD Y CUMPLIMIENTO	excelente

La presente Certificación se expide a solicitud del interesado a los (17) diecisiete días del mes de enero de 2025.

Atentamente,

MARCO FIDEL GUTIERREZ CRUZ
Rector/Ordenador del Gasto

Proyecto: Magda Zambrano

Calle 50 A SUR No. 5 C – 40
Telefax: 5691027 Teléfono: 2793580

Powered by CamScanner

a

ANEXO No. 4

DECLARACIÓN SOBRE INHABILIDADES O INCOMPATIBILIDADES

Yo **Wilson Callejas Duque**, en calidad de representante legal, identificado con la cédula de ciudadanía **No.94225519** de Zarzal Valle, declaro bajo juramento, que ninguna de las personas que represento se encuentran incursas en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con la Entidad, a que se refieren la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes.

Atentamente,

Wilson Callejas Duque
Proponente
C. C. No 94.225.519

Tenga en cuenta para el diligenciamiento del presente Anexo:

Nota 1: En caso de persona jurídica consorcio o unión temporal, deberá firmarse por la persona que sea el representante legal, debidamente autorizado.

ANEXO No. 7
OFRECIMIENTO TÉCNICO

Selección RE -SA-1-2026.

OBJETO: Seleccionar en igualdad de oportunidades, a quien ofrezca las mejores condiciones para contratar la prestación del servicio de los espacios de Tienda Escolar, durante el año lectivo 2026, con el único fin de proporcionar productos alimenticios a los estudiantes de las jornadas mañana, tarde de los grados 0 a 11. Atendiendo lo enmarcado en la resolución 2092 de 2015 y la circular 005 de 2018, emitidas por la Secretaria de Educación Distrital, el acuerdo 807 de 2021, y el acuerdo 829 de 2021, emitidos por el Consejo de Bogotá.

Yo **Wilson Callejas Duque**, en calidad de Proponente y representante legal, identificado con la cédula de ciudadanía No. 94225519 de Zarzal Valle, manifiesto que conozco y acepto las especificaciones técnicas solicitadas en el presente proceso y descritas en ANEXO TÉCNICO, en caso de ser adjudicatario, me comprometo y obligo a cumplir con las condiciones técnicas establecidas en el presente proceso No. **INICIALES COLEGIO SAN AGUSTIN IED**

Atentamente,

Wilson Callejas Duque (Representante legal)
C.C. 94225519

ANEXO No. 8
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El suscrito a saber **Wilson Callejas Duque** domiciliado en Bogotá, identificado con C.C. 94225519, quien obra en calidad de representante legal, quien en adelante se denominará EL OFERENTE, manifiesta su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la entidad adelanta el presente proceso No. **SA-RE-01-2026.** para la conformación de Seleccionar en igualdad de oportunidades, a quien ofrezca las mejores condiciones para contratar la prestación del servicio de los espacios de Tienda escolar, durante el año electivo 2026, con el único fin de proporcionar productos alimenticios a la comunidad educativa de las jornadas mañana y tarde desde los grados de primera infancia, hasta grados undécimos, atendiendo lo enmarcado en la resolución 2092 de 2015 y la circular 005 de 2018, emitidas por la Secretaría de Educación Distrital, el acuerdo 807 de 2021 y el acuerdo 829 de 2021, emitidos por el Consejo de Bogotá; en desarrollo de la mencionada contratación pública, en los términos prescritos en el manual de contratación y demás normas concordantes.
SEGUNDO: Que es interés del oferente apoyar la acción del estado colombiano y de la Entidad, para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

CLAUSULA PRIMERA: COMPROMISOS ASUMIDOS
El oferente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

El oferente no ofrecerá ni dará sobornos, ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de selección, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de la misma, así como no permitirá que nadie, bien sea empleado suyo o un agente comisionista independiente lo haga en su nombre;

El oferente se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el proceso de selección, o como efecto la distribución de la adjudicación de contratos entre los cuales se encuentre el que es materia del proceso de selección referido.

CLAUSULA SEGUNDA. CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

COLEGIO SAN AGUSTÍN I.E.D.

PROCESO RE SA-01-2026

Anexo técnico No 9.

OBJETO: Seleccionar en igualdad de oportunidades, a quien ofrezca las mejores condiciones para contratar la prestación del servicio de los espacios de Tienda Escolar, durante el año lectivo 20254, con el único fin de proporcionar productos alimenticios a los estudiantes de las jornadas mañana, tarde de los grados 0 a 11. Atendiendo lo enmarcado en la resolución 2092 de 2015 y la circular 005 de 2018, emitidas por la Secretaria de Educación Distrital, el acuerdo 807 de 2021, y el acuerdo 829 de 2021 emitidos por el Consejo de Bogotá.

Fecha: Enero 26 - 2026

Nombre del proveedor: Wilson Callejas Duque

Descripción de Bebidas	Artículo	gramaje	Valor Unitario
caliente	Café con leche	7,0 onzas	$ 1.800
	Chocolate	7,0 onzas	$ 1.800
	Agua aromática	7,0 onzas	$ 1.200
	Tinto	7,0 onzas	$ 1.200
	Maizena	7,0 onzas	$ 1.200
	Agua de Panela	7,0 onzas	$ 1.000
	Avena caliente	7,0 onzas	$ 1.500
	Milo	7,0 onzas	$ 1.800
Descripción de Bebidas Frías	Jugo natural en agua	9 onzas	$ 2.000
	Salpicón	9 onzas	$ 2.500
	Agua en botella	300 ml	$ 1.000
	Agua en botella	620 ml	$ 1.500
	Agua en botella	1000 ml	$ 1.800
Descripción de lácteos	Leche con cereal	9 onzas	$ 2.000
	Kumis Vaso	9 onzas	$ 2.200
	Vaso de leche	9 onzas	$ 2.500
Descripción de Frutas	Papaya picada	150 gr	$ 2.000
	Melón picado	150 gr	$ 2.000
	Mango picado	150 gr	$ 2.000
	Banano picado	150 gr	$ 2.000
	Vaso de fruta	9 onzas	$ 2.500
	Ensalada de frutas	150 gr	$ 3.000
Alimentos no empacados	Empanadas asadas	40 grs	$ 2.500
	Arepa de queso	40 grs	$ 2.000
	Pastel de pollo	50 grs	$ 3.000
	Pastel de carne	50 grs	$ 3.000
Combos	Pastel + jugo natural o bebida caliente	50 grs/ 7 onzas	$ 4.500
	Mantecada + jugo natural o bebida caliente	50 grs/ 7 onzas	$ 4.500
	Porción de torta + jugo natural o bebida caliente	50 grs/ 7 onzas	$ 3.000

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE EDUCACION
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

PROPONENTE: WILSON CALLEJAS DUQUE

No.	CONTRATANTE	CONTRATO			FECHA DE INICIO DEL CONTRATO			FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO			VALOR FACTURADO EN PESOS	VALOR FACTURADO SMMLV (1)	PORCENTAJE DE PARTICIPACION (2)	TOTAL EXPERIENCIA SMMLV (1)x(2)
		No.-	FECHA	OBJETO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO				
1	Colegio San Agustín IED	01-2025	1/02/2025	desde los grados de primera infa	01	02	2025	30	11	2025	5.810.000,00	7.146.300,00	0,51	3.667.844,79
2	Colegio San Agustín IED	3-2024	13/02/2024	Seleccionar en igualdad de opor	13	02	2024	30	11	2024	4.410.000,00	5.424.300,00	0,39	2.113.176,94
3	Luz Amparo Tibana Prada	11-2025	13/11/2025	Menú infantil	13	11	2025	13	11	2025	1.100.000,00	1.353.000,00	0,10	131.475,27
				TOTALES							$11.320.000	$13.923.600	1,00	5.912.497,00

República de Colombia

LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA

Personería Jurídica No 22215 de Diciembre de 1983 Mineducación

A través de su

ESCUELA DE CULINARIA Y GASTRONOMIA INTERNACIONAL

"SEGUNDO CABEZAS"

Acuerdo 011 de julio de 2002 Consejo Superior

Certifica que:

Wilson Callejas Duque

C.C. No. 94.225.519 de Zarzal (Valle)

Asistió al Diplomado dentro de sus programas de Educación Continuada con una intensidad presencial de 120 horas, por lo tanto le confiere el diploma en:

Arte Culinario y Gastronómico Internacional

XXIX PROMOCIÓN

Bogotá D.C. Diciembre 14 de 2004

Dr. Pablo Oliveros Marmolejo
Rector

Dr. Guillermo Arévalo Parada
Director Extensión y Educación Continuada

CERTIFICADO POR

PARTICIPACIÓN

Por su disposición en las sesiones educativas del programa de Tienda Escolar Saludable del proyecto Bienestar en Nuestro Entorno Educativo de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E. se otorga el presente diploma a:

Wilson Callejas

TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO SAN AGUSTIN (IED)

NOVIEMBRE 2025

Cindy Galán

Cindy Galán

Nutricionista Dietista

SUBREDCO

SALUD | BOGOTÁ

La Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
certifica que:

WILSON CALLEJAS DUQUE

C.C. 94225519

participó en el curso virtual:

Tiendas barriales saludables - TIBS

Del 19 de julio al 25 de agosto de 2024
Con una intensidad horaria de 20 horas
Bogotá

Salomé Valencia Aguirre
Asesora de despacho

OBSSAN

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

CAMPAÑA PEDAGÓGICA COLEGIO SAN AGUSTÍN IED 2026

"La tienda escolar también es territorio de paz y allí también se aprende"

Dentro de una indagación realizada a varios estudiantes de diferentes colegios, se logró evidenciar que identifican que la tienda escolar es un **"Lugar aburrido",** es por esto, que desde el grupo chef Callejas queremos presentar una propuesta saludable, nutritiva, divertida y variada la cual llamaremos **"Sanuva"** y generar cultura de hábitos de Alimentación Saludable, tanto en estudiantes como en toda la comunidad educativa.

Teniendo en cuenta que desde la Resolución 2092, del 19 de noviembre de 2015, expedida por la Secretaría de Educación del Distrito, y el Acuerdo 829 de 2021 expedido por el Consejo Distrital, donde se establecen las directrices para operar las tiendas escolares en las Instituciones Educativas Distritales y como guía para los colegios privados. Adicionalmente, se acoge el papel importante de los entornos educativos en la prevención de enfermedades generadas por el exceso de consumo de sal y azúcar en la ciudad, siendo participes de las acciones a implementarse en el marco del Acuerdo Distrital 807 de 2021, nos acogemos a la necesidad de trabajar en equipo con las diferentes entidades externas SDS, SED, Alcaldía local RUU, entre otras, y dependencias del colegio para dar cumplimento y aportar a que nuestros niños, niñas tengan la posibilidad en su colegio de recibir una alimentación de calidad y acorde a la reglamentación distrital.
Por tal razón, el grupo Cheff Callejas en el año 2025, obtuvo reconocimiento por parte de la SDS CO, resaltando la "disposición en las secciones educativas, del programa de tienda escolar saludable, del proyecto bienestar en nuestro entorno educativo", de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente, E.S.E, otorgado en noviembre del 2025



Nuestra oferta, se basa en alimentos horneados, frutas de la cosecha, tortas agradables de vegetales, frutos secos, lácteos, bebidas realizadas de manera

- Participar del comité de tienda escolar del colegio San Agustin IED, para fortalecer nuevas prácticas de alimentación saludable.

- Generar espacios donde la tienda escolar del grupo Cheff callejas y el colegio San Agustin IED, sean referentes a nivel local y distrital de las buenas prácticas de la tienda escolar saludable.

- Todas las recomendaciones dadas por las entidades propias y ajenas al colegio San Agustín IED.

Mediante carteles llamativos o espacios de comunicación del colegio, buscaremos generar conciencia ciudadana en la alimentación saludable de la comunidad educativa y el cuidado de su salud.

En conclusión, el Grupo Chef Callejas se compromete con la institución educativa en ofrecer productos sanos, variados y nutritivos a toda la comunidad educativa, así mismo, estamos en la capacidad humana y física de atender todos los eventos del colegio.

INFRAESTRUCTURA EQUIPOS Y MENAJE

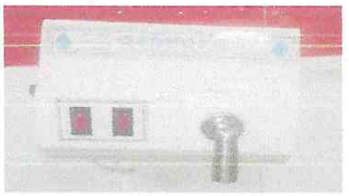
Grupo chef Callejas, contamos con el equipo requerido para el menaje de la tienda escolar, el cual nos permite brindar un servicio de óptima calidad, personal capacitado para atención, excelente presentación de espacio asignado y una exhibición adecuada de los productos ofrecidos

A continuación, relacionamos los implementos con los que contamos para la prestación del servicio:

EQUIPOS Y MENAJE

CANTIDAD	EQUIPOS Y MENAJE
1	Nevera
1	Congelador
1	Termómetro digital para control de temperatura de cárnicos
1	Estufa industrial gas
1	Horno a gas
10	Mesas
40	Sillas
1	Horno microondas nuevo 2026
1	Licuadora industrial
20 juegos	Platos (grandes, medianos, pequeños)
20 juegos	Cubiertos (tenedor, cuchara, cuchillo)











PROGRAMA DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos de la Tienda escolar del colegio San Agustin IED, teniendo en cuenta la normatividad legal vigente, resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social, el grupo Cheff Callejas, establece los procedimientos y técnicas enmarcadas en las buenas prácticas de manufactura, dando así las herramientas básicas necesarias para mantener la inocuidad trasversalmente en todo el proceso. El **plan de saneamiento básico,** propuesto consta de cuatro secciones principales: el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos, el programa de control de plagas y vectores y el programa de agua potable.

Introducción

Para contribuir a mejorar las condiciones de limpieza, desinfección y adecuado, almacenamiento de alimentos, es importante establecer claramente un protocolo que permita definir los responsables, los tiempos, frecuencia, el mecanismo y todas las acciones a realizar en cuanto a la asepsia en general dentro de la Tienda escolar, en el periodo 2026

Programa de limpieza y desinfección

Según (Organización Panamericana de la Salud (OPS), este programa contiene toda la información completa sobre la forma precisa con la que se debe realizar la actividad de limpieza y desinfección, donde se especifican cantidades, tiempo de acción, la periodicidad, quien es el responsable, así mismo las áreas, superficies, utensilios y equipos para realizar esta actividad.((OPS), define que la limpieza es el proceso de la eliminación de residuos u otros materiales como polvo, mediante el lavado y fregado con agua y jabón y la desinfección es el proceso físico- químico o biológico que es aplicado a las superficies después de realizar el proceso de limpieza, para eliminar microbios que pueden causar riesgos para la salud, así mismo lograr disminuir el número de microorganismos indeseables sin que este procedimiento afecte de manera negativa la inocuidad de los alimentos.

En su escrito ((OPS), s.f), los procesos de limpieza son las actividades que se realizan con el propósito de:

• Quitar la suciedad y los residuos generados con el fin de impedir la transmisión de microbios y plagas.
• Impedir la contaminación de las áreas en contacto con alimentos.
• Ayudar con el mantenimiento de un entorno ordenado e higiénico.

Objetivo general Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas, superficies, equipos y personal manipulador; permitiendo optimizar las condiciones sanitarias que contribuyan a la inocuidad de los alimentos

Objetivos específicos

- Realizar los procedimientos adecuados de higiene en equipos y procesos.
- Evitar la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Dar cumplimiento a los requisitos señalados en la resolución 2674 en su capítulo IV y V, referentes al plan de saneamiento básico.

Desinfectante: Proceso físico o químico que mata o inactiva a los microorganismos tales como bacterias, virus y protozoos" (GreenFacts, s.f)

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas". (Medio Ambiente Álora, 2015, pág. 5; Anónimo, 2017; GreenFacts, s.f)

Higiene de los alimentos: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo" (Resolución 2674. Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina" (Resolución 2674. Ministerio de Salud y Protección Social, 2013, pág. 5)

Intoxicación alimentaria: es el resultado de consumo de microorganismos o toxígenas patógenas presentes en alimentos contaminados, mal preparados y / o mal conservados, y la mayoría de los casos se da por bacterias comunes como el E. coli.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables" (Resolución 2674. Ministerio de Salud y Protección Social, 2013, pág. 6)

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos" (Resolución 2674. Ministerio de Salud y Protección Social, 2013, pág. 6)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano (Resolución 2674. Ministerio de Salud y Protección Social, 2013, pág. 6

Manejo de agentes químicos para las actividades de limpieza y desinfección

- Componentes a tener en cuenta para la elaboración de las soluciones detergentes y desinfectantes:
- Manipular en lugares con ventilación apropiada.
- Realizar las preparaciones cada vez que se efectúen los procesos de limpieza y desinfección.
- Almacenar las soluciones en recipiente plástico no de vidrio, con tapa hermética, el recipiente debe ser de uso único para el producto.

Preparación de solución detergente

- Determinar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para preparar la cantidad y concentración de solución de detergente.

Tabla 3.

Volumen de hipoclorito de sodio que se requiere para preparar soluciones desinfectantes (concentración de 5.25%) (Mililitros o centímetros cúbicos).

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua (L)	Cantidad de desinfectante (ml)	Tiempo de acción (min)
Alimentos (Frutas y verduras)	1 L	1 ml	3 min
Utensilios y equipos	1 L	2 ml - 4 ml	5- 10 min
Canecas residuos solidos	1 L	2 ml	5-10 min
Superficies en contacto con alimentos	1 L	4 ml	10-15 min
Paredes, techos y pisos	1 L	4ml - 6ml	10-15 min
Baños	1 L	7 ml – 8 ml	10-15 min
Uniformes	1 L	4 ml	10-15 min

Nota: la tabla 3 indica la cantidad de agua en litros (l), la cantidad de desinfectate en mililitro (ml) y el tiempo de acción en minutos (min), requerido para la preparación de solución de desinfectante (hipoclorito de sodio).

Programa de limpieza y desinfección Limpieza y desinfección de personal manipulador de alimentos

Responsable: Las personas responsables de emplear los procedimientos que se describen en este programa, son todo el personal manipulador de alimentos.

Frecuencia: El lavado de manos de los manipuladores de alimentos se debe hacer hasta el codo a diario, al inicio de labores, cuando exista una situación o cambio de actividad, después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

Elementos utilizados: Toallas desechables, hipoclorito de sodio (5,25%), jabón.

Procedimiento de limpieza:

- No se debe traer accesorios y se debe tener el antebrazo descubierto.
- Lavar las manos y el antebrazo con bastante agua.
- Aplicar una dosis de jabón antibacterial.
- Frotar el jabón en la palma de la mano, hasta hacer espuma, mantenga frotando por 1 1 minuto también entre los dedos y el antebrazo.

Procedimiento de desinfección

Después de terminar la limpieza, verificando que en la superficie no queden residuos de jabón, proceda a preparar la solución desinfectante (ver Tabla 3: Volumen de hipoclorito de sodio que se requiere para preparar soluciones desinfectantes), luego pásela al atomizador y procesa a aplicarla sobre la superficie.

Accione el lavamanos y enjuague con abundante agua.

Secar las manos con una toalla de papel.



Recomendaciones: El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en la tienda escolar del colegio San Agustín IED, debe dar cumplimiento con los siguientes requisitos:

- Contar con certificación médica, en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- El personal que tenga alguna herida o lesión no deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos, la herida deberá estar protegida mediante vendajes impermeables.
- En el caso de que las heridas sean en las manos deberán utilizarse guantes.
- La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes implementos: uniforme de tono claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable, mallas para cubrir el cabello, tapabocas y demás elementos de protección que sean necesarios de acuerdo de la actividad a realizar.
- El personal manipulador de alimentos deberá conservar una buena limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Prácticas de modo que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.
- Las manos deben de estar limpias, uñas cortas y sin esmalte.
- El personal manipulador de alimentos no debe presentar afectaciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.
- Evitar prácticas antihigiénicas como toser, rascarse, escupir, no comer ni fumar en áreas de procesos.

Limpieza y desinfección de pisos y paredes

Responsable: Las personas responsables de llevar a cabo los procedimientos que se describen en este programa, son las personas encargadas de limpieza de la tienda escolar.

Frecuencia: El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos y paredes, se debe realizar al terminar las labores del día, aplicar en fases el procedimiento cada que se evidencie suciedad.

Limpieza: El procedimiento de limpieza se realiza a cada uno de los equipos que se encuentran en la Tienda escolar del colegio San Agustín IED

Procedimiento:

- ✓ Apagar y desconectar el equipo y retire residuos que haya en estos.
- ✓ Preparar solución jabonosa (ver tabla 2: Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones.)
- ✓ Aplicar solución en cada parte de los equipos.
- ✓ Refregar los equipos con ayuda del cepillo y/o esponja
- ✓ Lavar con agua usando el recipiente platico
- ✓ Desinfección: Este procedimiento se realiza a cada uno de los equipos que se encuentran en la tienda escolar del colegio San Agustin IED

Recomendaciones: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y que el equipo se encuentre desconectado del tomacorriente.

Limpieza y desinfección de utensilios y menaje

Responsable: Las personas responsables de aplicar los procedimientos que se describen en este programa, son el personal manipulador de alimentos del establecimiento.

Frecuencia: El procedimiento de limpieza y desinfección de utensilios y menaje se debe realizar diario y cada vez que sea necesario.

Elementos utilizados: Detergente, Hipoclorito de sodio (5.25%), esponja, recipiente plástico

Limpieza: Este procedimiento se realiza a utensilios y menaje que se encuentran en el Tienda escolar del colegio San Agustin IED

Procedimiento: Elimine los residuos de comida y suciedad, desmontar todas las partes que lo permitan, sumergir en agua con la solución de detergente preparada, frotando las superficies, lavar con agua corriente, bajo el chorro

Desinfección: El procedimiento de desinfección se realiza a los utensilios y menaje que se encuentran en el Tienda escolar del colegio San Agustin IED

Procedimiento:

- Preparar solución desinfectante ver tabla 3: Tabla 3. Volumen de hipoclorito de sodio que se requiere para preparar soluciones desinfectantes.
- Se debe realizar un enjuague posterior
- Dejar escurrir y secar al aire en una zona adecuada, en el caso de utilizar paños para secar, se deben renovar después de cada uso, preferible los de un solo uso.

Recomendaciones: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar bien

Limpieza y desinfección de frutas y verduras

Responsable: Las personas responsables de aplicar los procedimientos que se describen en este programa, son el personal manipulador de alimentos del establecimiento.

Frecuencia: El proceso de limpieza y desinfección de frutas y verduras se debe realizar cada vez que se vayan a utilizar.

Elementos utilizados: Desinfectante, recipiente plástico, agua.

Procedimiento de Limpieza: Sumerja las frutas y las verduras en el recipiente con agua y lave cada una continuamente con las manos hasta eliminar el exceso de suciedad (tierra). Cambie el agua del recipiente y vuelva a hacer este proceso, hasta que los alimentos se encuentren limpios.

Procedimiento de Desinfección: Prepare la solución desinfectante ver tabla 3: Tabla 3. Volumen de hipoclorito de sodio que se requiere para preparar soluciones desinfectantes, sumerja las frutas, verduras en la solución, y deje actuar por 15 minutos, enjuague con suficiente agua potable.

Limpieza y desinfección de canecas para la disposición de los residuos sólidos



Responsable: Las personas responsables de aplicar los procesos que se indican en este programa, son el personal manipulador de alimentos del establecimiento.

Frecuencia: El procedimiento de limpieza y desinfección de canecas se debe realizar semanal los días martes y miércoles.

Elementos utilizados: Detergente, Hipoclorito de sodio (5.25%), cepillo de mano, guantes, agua.

el ojo. Si los síntomas persisten consulte a un médico. Contacto con la Piel: Lave la piel con abundante agua por 15-20 minutos. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Ingestión: No inducir el vómito. Beber bastante agua para diluir el producto. No suministre nada por la boca a una persona inconsciente. Si ocurre vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y dele a beber más agua. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Inhalación: Lleve a la víctima al aire libre. Proporcione respiración artificial solamente si la respiración ha cesado. Si la respiración se ha afectado llame a un médico inmediatamente.

Condiciones de almacenamiento: Almacene los recipientes en un lugar fresco, ventilado y alejado de la luz solar directa. Se recomienda almacenar los recipientes a temperaturas entre 15 y 29 °C aproximadamente. No se requiere protección especial o tener precauciones necesarias, para el manejo de este producto, adicionales a las condiciones de uso identificadas en la etiqueta.

Programa manejo de residuos sólidos

Objetivo general Diseñar e implementar el programa de residuos sólidos para la tienda escolar del Colegio San Agustín IED, con el fin de realizar un adecuado manejo de los residuos que se generan durante las actividades diarias evitando contaminación de los alimentos y del medio ambiente.
Objetivos específicos Llevar registro de la recolección y disposición de los residuos sólidos generados.
Determinar el lugar donde quedaran dispuestos las canecas de recolección de los residuos sólidos.
Alcance Este programa tiene como fin realizar la separación y clasificación de los residuos sólidos, teniendo en cuenta su composición en la Tienda escolar del colegio San Agustín IED, para su correcta disposición final.
Definiciones

Almacenamiento: es la ubicación temporal de los residuos en recipientes, contenedores y/o depósitos para su recolección y transporte con fines de aprovechamiento o disposición final. (Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible, 2017, pág. 2)

Aprovechamiento: Es el proceso que comprende la reutilización, tratamiento y reciclaje de los residuos, con el fin de realizar su reincorporación al ciclo económico (Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible, 2017, pág. 2)

Disposición final de residuos: Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente (Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., 2002, pág. 3)

Manejo: Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación,

institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición (Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., 2002, pág. 6)

Reutilización: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación (Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., 2002, pág. 6)

Separación en la fuente: Es la clasificación de los residuos sólidos en el sitio donde se generan para su posterior recuperación" (Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., 2002, pág. 6)

Acciones aplicables según la etapa del proceso Realizar inspección del manejo interno de los residuos sólidos, para identificar la correcta separación en la fuente de los residuos, de la misma manera que el lugar de almacenamiento temporal este limpio, mediante la verificación por medio del diligenciamiento del formato establecido en el programa.

Materiales Bolsas plásticas, 3 canecas, guantes, escoba, trapero, recogedor

Métodos Clasificación de los residuos, Almacenamiento temporal de residuos sólidos.

Explicación detallada

En la tienda escolar del colegio San Agustín IED, se clasifican los residuos en orgánicos aprovechables, residuos aprovechables y residuos no aprovechables, con base en la resolución 2184 de 2019, emitida por el Ministerio de Ambiente y desarrollo sostenible, la cual nos permite realizar una mejor separación de residuos sólidos en la fuente.

Para la disposición de los residuos sólidos en el estableciente comercial se manejarán tres tipos de bolsa para su separación, bolsa color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, bolsa color blanco para residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón y bolsa color negro para residuos no aprovechables.

Los residuos son recolectados en sus respectivas canecas con tapa y bolsa plástica de color, teniendo en cuenta la clasificación de los residuos, cuando las canecas están llenas el personal encargado de la manipulación de desechos, los lleva al lugar destinado para su almacenamiento temporal. Los residuos son evacuados oportunamente de acuerdo con la frecuencia de la empresa de aseo, o de las personas encargadas, evitando la acumulación de residuos y contaminación de la materia prima en la tienda escolar.

Procedimientos de lavado y desinfección de canecas y área de almacenamiento temporal. Las 3 canecas utilizadas para la recolección de los residuos son desocupadas, lavadas y desinfectadas, de acuerdo con lo establecido en al programa de limpieza y desinfección; (ver tabla 2 Cantidad de Detergente requerido para preparar soluciones y tabla 3 Volumen de hipoclorito de sodio que se

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 las instalaciones

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

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 del mamífero, 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

Acciones aplicables según la etapa del proceso

Se realiza inspección diaria por parte del personal manipulador en las áreas de producción, área de almacenamiento de residuos sólidos, área de ventas y áreas externas tienda escolar del colegio San Agustín IED, para detectar la presencia de plagas.

Métodos El control de plagas se concentra, en la aplicación de métodos preventivos o pasivos para la tienda escolar del colegio San Agustín IED, se aplicará el método de medidas de higienización.

Explicación detallada Medidas de higienización

La limpieza y desinfección de las instalaciones tiene como finalidad evitar la formación de un medio propicio que pueda conducir a la aparición de las plagas, para ello, se debe realizar buenas prácticas de higiene, tanto en el interior del establecimiento comercial como en los alrededores y accesos al mismo como son:

Los alrededores se mantendrán limpios y libres de cualquier material que pueda constituir un foco de multiplicación de plagas, se deben eliminar la materia orgánica y vegetal del establecimiento comercial y sus alrededores, así como descartar cualquier foco de agua encharcada y excesos de humedad.

Alcance Este programa está dirigido a cumplir con la normatividad colombiana en cuanto al agua potable utilizada en la tienda escolar del colegio San Agustín IED.

Definiciones

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal (Ministerio de la Protección Social, 2007).

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Contaminación del agua: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor (Ministerio de Salud Pública, 1998).

Fuente de abastecimiento: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas marinas (Ministerio de la Protección Social, 2007).

Planta de tratamiento o de potabilización: Conjunto de obras, equipos y materiales necesarios para efectuar los procesos que permitan cumplir con las normas de calidad del agua potable (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Sistema de suministro de agua para consumo humano: Es el conjunto de estructuras, equipos, materiales, procesos, operaciones y el recurso humano utilizado para la captación, aducción, pretratamiento, tratamiento, almacenamiento, conducción y distribución del agua para consumo humano (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Tratamiento o potabilización: Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano (Ministerio de la Protección Social Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, 2007).

Valor aceptable: Es el establecido para la concentración de un componente o sustancia, que garantiza que el agua para consumo humano no representa riesgos conocidos a la salud (Ministerio de la Protección Social Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, 2007)

Acciones aplicables según la etapa del proceso

Como medida preventiva y para garantizar la inocuidad, los administrativos del colegio San Agustín IED, realizaran contratación a personal capacitado para el procedimiento de limpieza y desinfección

Responsables Las personas responsables del cumplimiento del programa que se describe, es el personal manipulador de alimentos de la tienda escolar del colegio San Agustín IED.

Recomendaciones: Si el agua en el tanque o en las llaves y sitios de servicios (lavamanos, duchas, lavaplatos, etc.), presenta alguna característica anormal como malos olores, presencia de color o cualquier otra manifestación sospechosa, hay que realizar una inspección inmediata al tanque y efectuar su aseo y desinfección de ser necesario

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA COLEGIO SAN AGUSTIN IED 2026

Dentro de las instalaciones del colegio San Agustín IED y en especial en la tienda escolar el grupo Cheff Callejas, se compromete a cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.

El propósito es reducir el riesgo de exposición de los estudiantes y docentes y persona involucrado en el proceso formativo y en los diferentes escenarios y ambientes simulados en los que se presenta mayor riesgo de contagio por contacto interpersonal como lo son: el ingreso a la institución , espacios de tránsito hacia el ambiente simulado de habilidades y colocación de elementos de protección personal, ambiente simulado , simuladores, elementos, maquinaria, herramientas de trabajo individual, unidades sanitarias cafetería zona de elementos de desechos y demás áreas que se requieran:

• Todas las medidas están encaminadas a garantizar la protección adecuada a docentes, estudiantes y personal de apoyo de aquellos riesgos para su salud o su seguridad mediante la utilización de medios de protección colectiva e individual en la adopción de medidas de organización de las prácticas

• Definir y establecer lineamientos generales y específicos de bioseguridad establecidos por el Gobierno nacional - Ministerio de Salud y protección social los cuales serán de un "alto nivel de cumplimiento"-Resolución 666 de 24 de abril de 2020 Ministerio de salud y Protección Social.

- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia para que se adopten las medidas correspondientes.
- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con los síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en el CoronApp .
- El personal del grupo Cheff Callejas, debe gozar de buena salud y no presentar enfermedades crónicas o que afecten su respuesta inmunitaria.
- Uso de Elementos de Protección Personal - EPP como mascarilla (tapabocas convencional), protección para los ojos. (gafas o caretas) y guantes desechables. Los EPP deben colocarse antes de iniciar cualquier tipo de práctica y retirados únicamente después de estar fuera del ambiente de práctica. Se debe evitar que los EPP sean una fuente de contaminación, por ejemplo, dejándolos sobre superficies del entorno una vez que han sido retirados.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID

Los responsables del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la institución educativa deben definir los EPP indicados para la protección de la comunidad educativa de acuerdo con cada ambiente de aprendizaje en el cual los estudiantes desarrollaran su actividad formativa para la prevención del COVID-19

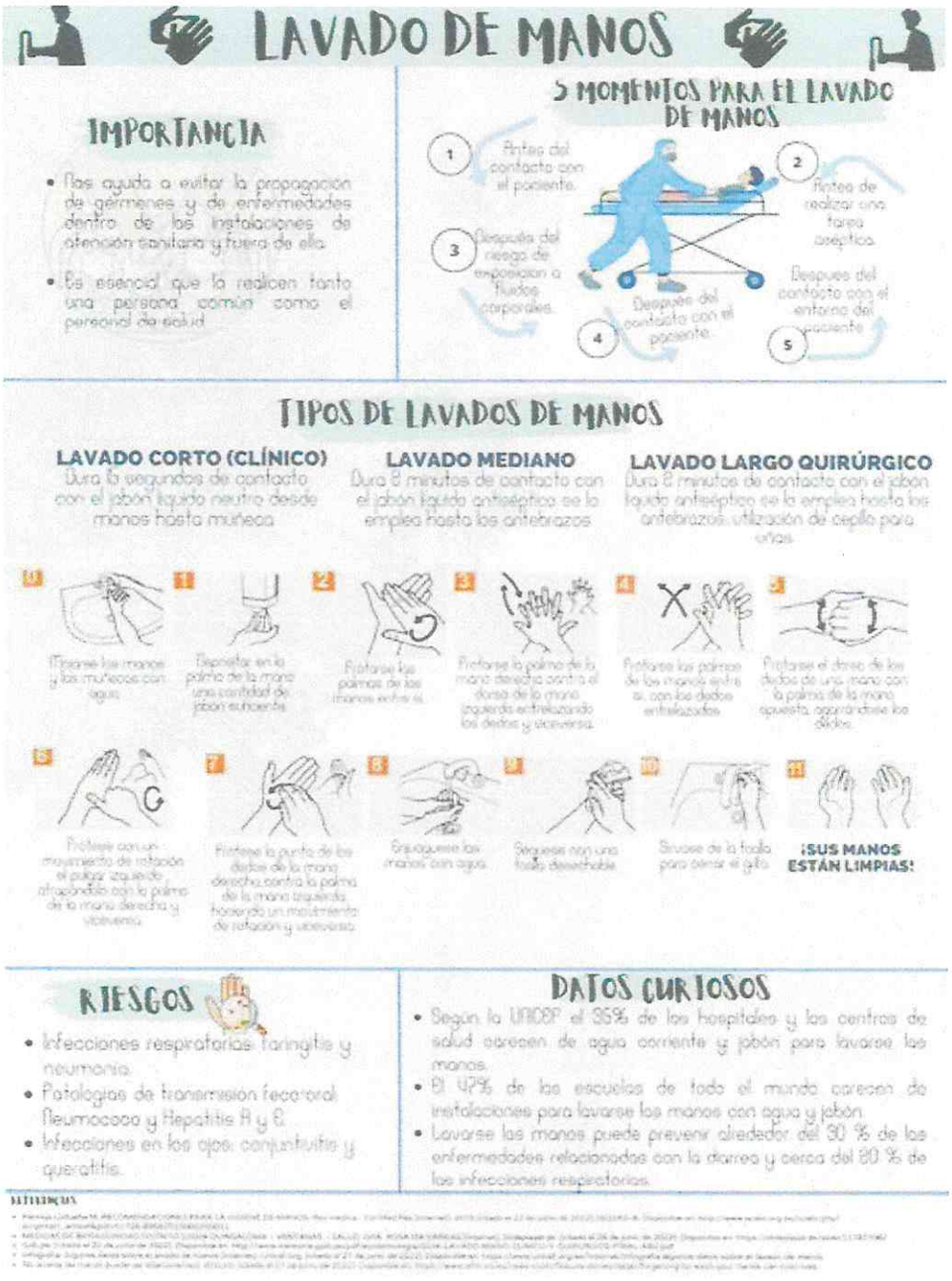
• El colegio San Agustín, debe informar sobre las recomendaciones y uso correcto de los EPP

• Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados

• Todos los miembros deben abstenerse de compartir EPP

TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS

- Previo al lavado, quitarse anillos, reloj, pulseras u otros accesorios.
- El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas.
- El alcohol glicerinado a utilizar debe tener una concentración entre 60% y el 95%.
- Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad lavado de manos.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS

Limpieza es el proceso por el cual se elimina la suciedad, la grasa, el polvo y los otros elementos, visibles o no, que cubren las superficies y objetos, que causan su deterioro y se convierten en medios de cultivo para gérmenes de todo tipo: bacterias, virus hongos, parásitos. Por su parte, la desinfección es el proceso que tiene por objeto eliminar los organismos patógenos a través de medios físicos como el calor o de medios químicos.

Para realizar desinfección química es indispensable elegir el agente apropiado. Los virus se consideran formas residuales de organismos vivos, que hacen daño cuando logran adherirse e introducirse en células vivas para reproducirse.

- Para limpiar y desinfectar utiliza los elementos de protección personal: guantes largos (no quirúrgicos) puestos debajo de las mangas, protección de mucosas (respiratoria y visual), protección de cabeza (cobertor de cabello) y overol impermeable, botas
- Antideslizantes. Verifica los procedimientos de ingreso a las áreas de trabajo, no mezcles la ropa de trabajo con la de calle. Lava bien tus manos antes de colocarte la ropa de trabajo limpia y los elementos de protección, también después de realizar las labores.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Retirar el polvo en húmedo. No levantes nubes de él puesto que el virus puede también levantarse de superficies contaminadas. Ventila, en lo posible, las áreas que están limpiándose.
- Preferiblemente, pasa paños impregnados con el agente desinfectante. Prepáralo de acuerdo con las indicaciones del proveedor.
- No utilizar cepillos o herramientas que salpiquen. Si debes usar algún desengrasante antes de desinfectar, no los mezcles; desengrasa, enjuaga y luego desinfecta.
- Los baños deben limpiarse y desinfectarse varias veces al día, incluyendo paredes y puertas, según la frecuencia de uso; primero debe hacerse con jabón o detergente doméstico normal y luego, después de enjuagar, se aplica desinfectante doméstico, que contenga hipoclorito de sodio al 0.5%. De igual manera se hace con pasamanos, puertas, picaportes, interruptores, mesas y sillas. Descarta los paños que limpien elementos de uso frecuente.
- Limpiar y desinfectar desde las partes más altas a las más bajas y por último el piso
- De la misma forma deben cuidarse las estaciones de café y los hornos microondas. colocando en lo posible dispensadores que no requieran tocar válvulas o necesitar sacar elementos de cajas como, por ejemplo, los mezcladores; deben utilizarse vasos o pocillos personales.
- Usa traperos y elementos exclusivos para cada área, lávalos y desinfectarlos después de cada uso.
- Descarta o reutiliza los elementos de trabajo y protección; sigue los procedimientos establecidos en cada caso y reporta inmediata mente el deterioro de cualquiera de ellos.
- Mantén limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.
- Establece una frecuencia de desinfección de pisos, paredes y techos de una o dos veces por semana.
- Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo