INFORME DE VISITA A INSTALACIONES DESTINADAS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE
ETC CUNDINAMARCA

Capitulo A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Comisionista Vendedor**: M. QUIJANO**
Nombre del Comitente vendedor**: UT CUNCOL**
Nombres y Apellidos del Representante del Comitente Vendedor quien atiende la visita**: PIEDAD CARRILLO**
Ubicación Ciudad/Localidad- Municipio/Vereda: **MOSQUERA - CUNDINAMARCA**
Dirección: **CRA 5E No- 20-69, PAQUE INDUSTRIAL EL CABRERO LOTE 12 BODEGA 11** Teléfono: **3107243005**

Capitulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

LOCALIZACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

N°	VARIABLES	OBSERVACION	CUMPLIMIENTO
1	La Bodega se encuentra ubicada en el distrito de Bogotá o en cualquiera de los Municipios de la Sabana de Bogotá (Cajicá, Chía, Cota, Sopó, Tabio, Tenjo, Funza, Mosquera, Madrid y Facatativá) del departamento de Cundinamarca.	La bodega se encuentra ubicada en el municipio de Mosquera (C/marca), dentro de parque industrial.	**CUMPLE**
2	La bodega está ubicada en lugar aislado de cualquier foco de insalubridad, con accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	Bodega ubicada en parque industrial que garantiza accesos y alrededores pavimentados, alejados de focos de insalubridad y en buen estado de mantenimiento.	**CUMPLE**
3	Los accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para alimentos.	No se evidencian basuras, factores de generación de polvo, estancamiento de aguas u otro factor de contaminación.	**CUMPLE**
4	Las áreas destinadas para la ejecución de la operación son de material adecuado y están ubicadas en un lugar apropiado, de manera que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	Se evidencia protección contra el ingreso de polvo, plagas u otros contaminantes que pudieran ingresar al establecimiento, así como materiales adecuados.	**CUMPLE**
5	Cuenta con instalaciones de capacidad suficiente (1800 m^2), con áreas separadas de cualquier tipo de vivienda, claramente definidas, señalizadas, separadas física o funcionalmente.	Bodega no es utilizada como vivienda o dormitorio y se evidencian áreas independientes, separadas física o funcionalmente para la realización de los procesos requeridos para el programa. Área Aproximada: **2.878,29m².**	**CUMPLE**
6	La bodega cuenta con un espacio en condiciones sanitarias adecuadas, para el consumo de los alimentos por parte del personal manipulador de alimentos.	Se identifica área para el consumo de alimentos y descanso del personal manipulador dotada con los elementos necesarios,	**CUMPLE**
7	No se realizarán procesos de acondicionamiento de carnes rojas y blancas ni se elaboran productos lácteos y derivados	No se evidencian procesos de elaboración o acondicionamiento de carnes rojas o blancas, ni productos lácteos dentro de las instalaciones.	**CUMPLE**
8	La bodega será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución para la ETC Cundinamarca.	Se evidencia bodega sin alimentos almacenados de otras operaciones al momento de la visita, lo que indica que las áreas ofertadas son 100% exclusivas para el programa objeto de la presente negociación.	**CUMPLE**
	CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN O ENSAMBLE		
9	Las áreas están ubicadas según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta el despacho, de forma continua, secuencial oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada de los alimentos.	La bodega cuenta con los espacios solicitados en la FTN, teniendo en cuenta la secuencia lógica del proceso, de forma eficiente y con espacio suficiente para el flujo adecuado entre la materia prima, insumos, equipos y personal, evitando riesgos de contaminación cruzada o retrasos en la operación.	**CUMPLE**
10	El área de producto no conforme cuenta con la señalización requerida, separada de tal forma que no genera riesgo hacia los productos y cumple con las condiciones de infraestructura requeridas. (Res.2674/13)	Área de PNC cumple con las especificaciones establecida, alejada del área de producción y cerrado con el propósito de prevenir la contaminación cruzada.	**CUMPLE**
11	La bodega tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos alejados de las áreas de almacenamiento, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	Se evidencia área de mantenimiento de equipos según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Res.2674/13).	**CUMPLE**
	PISOS Y DRENAJES		
12	Los pisos son de materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	Se evidencia que el piso de la bodega está construido en material resistente, sin grietas, no poroso, no deslizante y facilita las labores de limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
13	Las uniones entre las paredes y pisos están selladas y son de forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.	Se identifican uniones entre pared-piso redondeadas, de material sanitario resistente facilitando las labores de limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
14	Las tuberías y drenajes de aguas residuales están bien diseñados y mantenidos, protegidos con rejillas y en cantidad suficiente según la normatividad vigente. Si se requieren trampas de grasas o de sólidos, estas son de fácil limpieza.	Cuentan con drenajes que permiten la remoción de residuos líquidos producto de las labores de limpieza y desinfección. Estos están protegidos con rejilla.	**CUMPLE**
15	Disponen de un mecanismo para el drenaje de los cuartos fríos de refrigeración y congelación que garantice el sellamiento total del drenaje.	Los cuartos fríos cuentan con sistema de recolección de agua producto del proceso, conectado directamente al sistema de drenaje de la bodega.	**CUMPLE**

PAREDES Y TECHOS			
16	Las paredes y techos son de color claro, están construidos de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección con acabados lisos y sin grietas de manera que se evite la acumulación de suciedad, condensación, formación de óxido, mohos y hongos o desprendimiento superficial.	Las paredes de la bodega son de color claro, recubiertas con pintura plástica, material resistente, lisas y sin grietas lo que garantiza condiciones de inocuidad y fácil limpieza.	**CUMPLE**
17	Las uniones entre paredes están selladas y de forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.	Las uniones pared-pared son redondeadas para facilitar las labores de limpieza y evitar la acumulación de contaminantes.	**CUMPLE**
18	En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y des- infestación.(Res.2674/13)	No se evidencia techo falso dentro dele establecimiento.	**NO APLICA**
VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS			
19	Las ventanas y otras aberturas están construidas de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitan la limpieza y desinfección.	Se evidencian ventanas y aberturas de ventilación en la bodega, pero estas están protegidas, evitando el ingreso de plagas u otros contaminantes.	**CUMPLE**
20	Las ventanas y otras aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto (anjeos) de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación.	Se evidencian ventanas y aberturas de ventilación en la bodega, pero estas están protegidas, evitando el ingreso de plagas u otros contaminantes	**CUMPLE**
21	Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura (Res.2674/13).	Las ventanas de vidrio se encuentran protegidas con película anti ruptura	**CUMPLE**
PUERTAS			
22	Las puertas tienen una superficie lisa, no absorbente, resistente y de suficiente amplitud, sin presencia de óxido, en buen estado y recubiertas con pinturas plásticas de colores claros.	Las puertas son de material resistente, no absorbente y resistente. No presentan signos de oxido o defectos e imperfecciones que permitan la acumulación de contaminantes.	**CUMPLE**
23	Las aberturas entre las puertas exteriores con los pisos y paredes son de tal manera que evitan el ingreso de plagas y animales domésticos.	La distancia ente las puertas y el piso, son inferiores a 1cm., por lo tanto, evitan el ingreso de plagas al establecimiento, así como animales domésticos.	**CUMPLE**
24	No existe acceso directo del exterior al área de almacenamiento y/o ensamble; de ser necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio.	No existe acceso directo del exterior hacia áreas de almacenamiento o ensamble, ya que ya que existe barrera en puerta de acceso que protege ambientes.	**CUMPLE**
ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS			
25	El diseño y construcción de escaleras, elevadores y/o estructuras complementarias evitan la contaminación de los alimentos y no afectan el flujo regular de proceso, la limpieza y la desinfección.	Se evidencian escaleras en la bodega, que evitan la contaminación de alimentos.	**CUMPLE**
26	Las estructuras elevadas y accesorios están aisladas; diseñadas y con acabados que prevengan la acumulación de suciedad, que minimicen la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.	No se evidencian estantes o mezanines en la bodega.	**NO APLICA**
27	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de incendios están diseñadas de tal forma que se evite la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	Se evidencian instalaciones eléctricas limpias y protegidas con tapa para evitar albergue de plagas.	**CUMPLE**
28	Las estructuras complementarias (racks, mezanines o niveles) no superan el 20% del área total requerida para la bodega (máximo 360 m^2).	No se evidencian estantes o mezanines en la bodega.	**NO APLICA**
29	En caso de ser dos o más niveles, debe relacionar en la carta de compromiso que cuenta con un sistema de carga (malacate o montacarga), para el transporte de materias primas y productos entre niveles, mezanines o racks, lo cual se verificará durante la ejecución.	No se evidencian estantes o mezanines en la bodega.	**NO APLICA**
VENTILACIÒN E ILUMINACIÒN			
30	Cuenta con ventilación natural o artificial, directa o indirecta, diseñada para evitar la condensación de vapor, polvo y la acumulación de calor. Las aberturas de ventilación están protegidas con mallas anti-insectos, en material no corrosivo, fácilmente removibles para su limpieza y reparación.	Se evidencian adecuadas condiciones de ventilación natural y en espacios cerrados extractores que garantiza la remoción de calor, los cuales proporcionan condiciones adecuadas de temperatura dentro del establecimiento.	**CUMPLE**
31	Los sistemas de ventilación filtran y proyectan el aire de manera que no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.	El flujo de aire no se proyecta de zonas contaminadas a limpias y las mallas se evidencian en adecuado estado de mantenimiento.	**CUMPLE**
32	Las áreas cuentan con adecuada iluminación (natural o artificial), en la intensidad y calidad requerida.	La iluminación natural y artificial de la bodega proporciona la intensidad requerida para la realización de las actividades.	**CUMPLE**
33	Las lámparas o bombillas empleadas cuentan con la protección en caso de ruptura y se encuentran en buen estado, limpias, libre de óxido y condensación.	Se evidencia protección en lámparas en caso de ruptura, evitando posibles riesgos de contaminación. Estas se encuentran en adecuado estado de mantenimiento.	**CUMPLE**
INSTALACIONES SANITARIAS			
34	La bodega cuenta con servicios sanitarios y vistieres en cantidad suficiente, separados por sexo y bien ubicados para evitar el riesgo de contaminación con los alimentos.	Se evidencian instalaciones sanitarias suficientes separadas hombres de mujeres con lavamanos de accionamiento indirecto	**CUMPLE**

35	Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual. (Res.2674/13)	Las instalaciones sanitarias están dotadas con todos los elementos necesarios para garantizar la higiene del personal manipulador.	**CUMPLE**
36	Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de almacenamiento-ensamble o próximas a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito. (Res.2674/13)	Se evidencian lavamanos de accionamiento de pedal, con los elementos requeridos, próximos a áreas de proceso, para la higiene del personal que participe en la manipulación de alimentos y facilitar la supervisión de estas prácticas	**CUMPLE**
37	Cuenta con avisos de advertencia al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.	Se evidencian avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores.	**CUMPLE**
Categoría 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
38	Los equipos y utensilios utilizados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización de sustancias para la limpieza y desinfección de estos.	**CUMPLE**
39	Las superficies que están en contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los mismos.	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización de sustancias para la limpieza y desinfección de estos.	**CUMPLE**
40	Todas las superficies de contacto con el alimento son fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	Los equipos y utensilios evidenciados son de fácil limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
41	Las superficies de contacto directo con el alimento no están recubiertas con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.	En las superficies en contacto con los alimentos, no se evidencian pinturas o materiales que puedan desprenderse y generar contaminantes.	**CUMPLE**
42	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos son de superficie lisa, con bordes sin aristas y están construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	No se evidencian mesas o mesones dentro de las instalaciones a utilizarse para el proceso.	**NO APLICA**
43	Las superficies exteriores de los equipos están diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza, desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	El diseño de los equipos empleados es tal, que facilita y resiste los procesos de limpieza y desinfección	**CUMPLE**
44	Los equipos están instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción, hasta el despacho de insumos y alimentos.	Se evidencian equipos instalados según el flujo de proceso establecido. 3 cuartos fríos.	**CUMPLE**
45	La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, permite su funcionamiento adecuado y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	Se evidencian distancias adecuadas entre equipos y paredes, los cuales permiten verificar su funcionamiento, inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
Categoría 3. ÀREAS DE OPERACIÒN			
46	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para la **recepción y control de calidad de alimentos (A).**	Se evidencia área para la recepción y control de calidad de alimentos, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
47	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **almacenamiento de almacenamiento de productos no perecederos (B)**.	Se evidencia área de almacenamiento de alimentos no perecederos, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
48	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **almacenamiento de almacenamiento de productos perecederos (C)**.	Se evidencia área para la recepción y control de calidad de alimentos, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
49	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Almacenamiento de Fruver (D).**	Se evidencia área de almacenamiento de FRUVER, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
50	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el A**lmacenamiento de cárnicos - Cuarto frío (E)** y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad.	Se evidencia cuarto frio para el almacenamiento de alimentos cárnicos, con los respectivos dispositivos de verificación de temperatura, humedad y funcionando, según FTN.	**CUMPLE**
51	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el A**lmacenamiento de productos lácteos y derivados - Cuarto frío (F)** y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad**.**	Se evidencia cuarto frio para el almacenamiento de productos lácteos y derivados, con los respectivos dispositivos de verificación de temperatura, humedad y funcionando, según FTN.	**CUMPLE**
52	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Alistamiento y ensamble de RPS y RI (G).**	Se evidencia área para el alistamiento y ensamble de las raciones para las modalidades RPS y RI, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
53	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Almacenamiento de canastillas (H).**	Se evidencia área para el almacenamiento de canastillas limpias, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
54	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **lavado de canastillas y estibas (I).**	Se evidencia área para el lavado de canastillas dotada de grifo y rejilla, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y	**CUMPLE**

		demarcada, según FTN.	
55	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Producto No Conforme (J).**	Se evidencia área de producto no conforme PNC, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
56	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Despacho (K).**	Se evidencia área para el despacho, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
57	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Almacenamiento de productos de aseo para sedes educativas (L).**	Se evidencia área para almacenamiento de productos de aseo para sedes educativas, independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada, según FTN.	**CUMPLE**
58	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Almacenamiento de residuos sólidos (M).**	Se evidencia área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada y demarcada para el almacenamiento de residuos sólidos según FTN.	**CUMPLE**
59	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para **Vestier y locker** para el personal **(N).**	Se evidencian áreas destinadas para vestier y lockers del personal manipulador, independientes y separados por genero físicamente, según FTN.	**CUMPLE**
60	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para **Baños (O).**	Se evidencian baños, separados por género, independientes y dotados con todos los elementos necesarios, según FTN.	**CUMPLE**
61	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **Lavado de manos (P).**	Se evidencian puntos de lavados de manos independientes, exclusivos, separados, delimitados, señalizados y demarcados, según FTN.	**CUMPLE**
62	Presenta plano esquemático que permita realizar el cálculo de cada una de las áreas mínimas solicitadas, firmado por profesional en arquitectura.	Entregan plano esquemático y certificación, con todas las áreas solicitadas en la FTN, firmado por una arquitecta, certificando la veracidad de las áreas calculadas.	**CUMPLE**
ALMACENAMIENTO			
63	El almacenamiento de los insumos o materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	Se evidencian líneas en el piso que delimitan las áreas donde se realizará el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados, con separación adecuada de las paredes perimetrales	**CUMPLE**
64	En el área de almacenamiento no se evidencia presencia de moho, óxido o condensación de agua.	No se evidencia presencia de oxido, presunto moho u otros contaminantes en áreas de almacenamiento.	**CUMPLE**
COMPONENTE SANITARIO			
65	Presenta CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE emitido por la autoridad sanitaria competente, de la(s) bodega(s) de recepción, alistamiento, empaque y/o almacenamiento de los alimentos, sean propias o en arrendamiento. Los conceptos sanitarios deben tener una fecha de expedición no mayor a un (1) año al momento de la visita. Concepto: **FAVORABLE** Porcentaje de cumplimiento: **100%** Número de acta: **25-473-3263-26** Expedido por: **Sec. Salud – Alcaldía de Mosquera** Fecha Concepto: **03/07/2026**	Se evidencia copia original del acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente, con fecha de expedición inferior a un año y un porcentaje de cumplimiento del 100%. Concepto FAVORABLE	**CUMPLE**
66	La bodega dispone de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente y se higieniza cada 6 meses según normatividad vigente. Fecha de Limpieza y desinfección: **27/02/2026** Entidad que realiza**: Fumicaceres SAS (Concepto Favorable Acta DSP-CQ-324-2025)**	La bodega cuenta con 4 tanques de almacenamiento subterráneo de capacidad de 2.000Lt. Este cuenta con tapa, es de material resistente, no poroso, no absorbente, libre de grietas y de fácil acceso para garantizar su limpieza y desinfección	**CUMPLE**
67	Dispone de agua potable en la temperatura y presión requerida para el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva	Cuentan con suministro de agua potable del acueducto, con presión adecuada para la realización de los respectivos procedimientos de limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
68	El agua no potable se usa solo para operaciones que no generan riesgo de contaminación. Redes separadas e identificadas por colores.	No utilizan agua no potable para ningún proceso, ni realizan captación de aguas lluvias	**NO APLICA**
69	El establecimiento cuenta con certificado de **Control integrado de plagas.** **Fecha:27/06/2026** **Entidad que realiza: Fumicaceres SAS (Concepto Favorable Acta DSP-CQ-322-2025)**	Se evidencia certificado vigente de manejo integrado de plagas, como medida preventiva.	**CUMPLE**
70	El cuarto temporal de almacenamiento para los residuos cumple con la normatividad ambiental vigente.	El cuarto de almacenamiento temporal de residuos sólidos se encuentra alejado de áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y	**CUMPLE**

		despacho de materias primas, insumos o productos terminados, evitando así posibles focos de contaminación y riesgos de contaminación cruzada, cuenta con grifo y rejilla para la evacuación de líquidos residuales.	
71	Los residuos sólidos generados se disponen en recipientes de material higiénico sanitario, en buen estado, de capacidad suficiente, debidamente identificado, con bolsa plástica y tapa.	Se evidencian recipientes adecuados para realizar la disposición temporal de residuos, con tapa y de material sanitario para su frecuente higienización.	**CUMPLE**
72	Todas las áreas de la bodega se encuentran en excelente estado de orden y limpieza, acorde con los procedimientos de limpieza y desinfección y los formatos control del programa.	La bodega se encuentra en adecuado estado de mantenimiento, limpieza, orden y aseo de acuerdo con los estándares establecidos para el programa de alimentación escolar.	**CUMPLE**

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Dentro de las condiciones técnicas de participación establecidas en la Ficha Técnica de Negociación – FTN, se verificaron los siguientes requerimientos:

- **2.1 CARTA DE COMPROMISO**. El Comitente vendedor entrega carta de compromiso de la bodega de almacenamiento, firmada por la representante legal, con las especificaciones establecidas en la Ficha Técnica de Negociación y estos fueron comprobados en visita de verificación:

  2.1.1 Dirección: El comitente vendedor presentó una (1) sola bodega que coincide con la dirección relacionada en la comunicación radicada por parte de la SCB en el módulo Radicación Agenda Alterna, así como la persona de contacto.
  2.1.2 Ubicación: La bodega se encuentra ubicada en el municipio de Mosquera (C/marca), cumpliendo con lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación, facilitando la distribución de materias primas e insumos.
  2.1.3 Disponibilidad: Al momento de la visita se evidencia que la bodega no está comprometida con ningún tipo de operación, lo que garantiza exclusividad de las instalaciones para el programa de alimentación escolar en el Departamento.
  2.1.4 Flujo de Proceso: Durante la verificación realizada, se puede determinar un adecuado flujo de proceso desde la recepción la materia prima, hasta el despacho, garantizando que los procesos se realizaran de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente, para los volúmenes de insumos que maneja el programa, en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad con los dispuesto en la normatividad sanitaria vigente y la resolución 003 de 2026.
  2.1.5 Hermeticidad: Se evidencian barreras físicas que garantizan la hermeticidad de la bodega conforme a lo descrito en Resolución 2674 de 2013, para evitar el ingreso de plagas y alimentos domésticos.
  2.1.6 Diseño y Construcción:
  - La bodega no cuenta con mezanines ni racks de almacenamiento.
  - No se requieren montacargas, ya que la bodega no cuenta con mezanines ni racks de almacenamiento, sin embargo, se evidencia que cuenta con uno.
  - Se verifican todas las áreas operativas establecidas en la Ficha Técnica de Negociación y se realizan mediciones aleatorias al interior de la bodega, las cuales coinciden con el plano esquemático suministrado.
  - Se identifican las áreas requeridas para el personal manipulador, establecidas en la Ficha Técnica de Negociación, las cuales cumplen con la normatividad vigente (Vestier y lockers, baños y puntos de lavado de manos).
  - La bodega presentada por el Comitente Vendedor es en arriendo por lo que presenta contrato de arrendamiento y Certificado de tradición y libertad.

- **2.2 PLANO ESQUEMÁTICO.**
  El comitente vendedor entrega certificación y plano esquemático con la distribución de las áreas establecidas en la FTN, con sus respectivas medidas, firmado por el arquitecto **Rafael Eduardo Ávila Guzmán**. El profesional certifica un área total **2.878,29m^2** y durante la vista de verificación se realizaron medidas aleatorias de las áreas operativas de la bodega, las cuales coincidieron con un margen de error mínimo en comparación con las registradas en el plano entregado, por lo que este es avalado.
  Adicionalmente, se evidencian y adjuntan la tarjeta profesional del arquitecto, diploma y acta de grado, certificado de vigencia de antecedentes profesionales del Consejo profesional Nacional de Arquitectura CPNAA y la cédula de ciudadanía de la profesional.

  2.3 VISITA DE VERIFICACIÓN A BODEGA
  Se realizó visita a las instalaciones de la bodega ubicada en **Carrera 5E No. 20-69 parque industrial El Cabrero lote 12 bodega 11** del municipio de Mosquera (C/marca), el día 07 de julio de 2026 donde se verifican los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y en la Ficha Técnica de Negociación, para emisión de concepto de habilitad técnica, los cuales se especifican en la identificación por categorías presentadas al inicio del presente informe.

- **2.4 CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO**
  El Comitente vendedor presenta concepto higiénico **Favorable** con porcentaje de cumplimiento de **100%** expedido el 3 de julio de 2026 y número de acta 25-473-3263-26 de la Secretaría de Salud – Alcaldía de Mosquera, dando cumplimiento al requisito establecido.

- **2.5 ACREDITACIÓN DEL INMUEBLE**
  El inmueble presentado por el comitente vendedor está en calidad de arriendo, condición que acredita con contrato de arrendamiento con vigencia hasta el 1 de marzo de 2027, dando cumplimiento a los requisitos establecidos.

OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

NINGUNA

Capitulo D. DESCRIPCION DE LAS VARIABLES CALIFICADAS COMO NO CUMPLE

Variable No.	DESCRIPCIÓN
NA	NA

Capitulo E. REGISTRO FOTOGRAFICO

		
Localización y Acceso	**Cuartos Fríos**	**Area Lavado de Canastillas**
		
Area Almacenamiento	**Tanques de Almacenamiento de Agua**	**Area Almacenamiento**

Capitulo F. CONCEPTO

De acuerdo con los aspectos verificados en la visita realizada por la Bolsa Mercantil de Colombia a las instalaciones presentadas por el comitente vendedor, se evidencia cumplimiento **TOTAL** de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y de los exigidos por ETC Cundinamarca en la Ficha Técnica de Negociación del proceso, por lo tanto, el comitente en mención está **HABILITADO** para continuar dentro del proceso de negociación.

ELABORO:

ARLETH A. MURIEL MUÑOZ
INGENIERA DE ALIMENTOS
BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA

Documentos Adjuntos:
- Instrumento de verificación aplicado
- Acreditación del Inmueble (contrato arrendamiento)
- Concepto Higiénico Sanitario
- Carta de compromiso
- Plano esquemático y certificación de áreas
- Documentos Arquitecto
- Certificado Fumigación y lavado del tanque

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) CUNDINAMARCA 2026
SEGMENTOS 1 Y 2
FORMATO DE VISITA A BODEGA DE ALIMENTOS

Capitulo A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Comitente vendedor: U.T. Concol **Fecha:** 07/07/2026

Nombres y Apellidos del Representante del Comitente Vendedor quien atiende la visita: Ethel Piedad Carrillo

Ubicación: Cra 5ª Este #20-69 Parque Ind. El Cabrero **Ciudad/Localidad- Municipio/Vereda:** Mosquera C/marca

Dirección: Mosquera **Teléfono:** 3107243005

Propia/Arrendada: Arrendada

Capitulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORIAS

Categoría 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

N°	Variables	Observación	Cumplimiento
LOCALIZACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN			
1	La Bodega se encuentra ubicada en el distrito de Bogotá o en cualquiera de los Municipios de la Sabana de Bogotá (Cajicá, Chía, Cota, Sopó, Tabio, Tenjo, Funza, Mosquera, Madrid y Facatativá) del departamento de Cundinamarca.	Mosquera C/marca.	1.
2	La bodega está ubicada en lugar aislado de cualquier foco de insalubridad, con accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	Bodega en Parque Industrial.	1.
3	Los accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para alimentos.		1
4	Las áreas destinadas para la ejecución de la operación son de material adecuado y están ubicadas en un lugar apropiado, de manera que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.		1
5	Cuenta con instalaciones de capacidad suficiente (1800 m^2), con áreas separadas de cualquier tipo de vivienda, claramente definidas, señalizadas, separadas física o funcionalmente.		1.
6	La bodega cuenta con un espacio en condiciones sanitarias adecuadas, para el consumo de los alimentos por parte del personal manipulador de alimentos.		1
7	No se realizarán procesos de acondicionamiento de carnes rojas y blancas ni se elaboran productos lácteos y derivados	Almacenamiento Alimentos	1.
8	La bodega será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución para la ETC Cundinamarca.		1
CONDICIONES DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN O ENSAMBLE			
9	Las áreas están ubicadas según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta	Desde RMP a Despacho	1.

Scanned with CamScanner

	el despacho, de forma continua, secuencial oportuna y eficiente para la magnitud de la operacion de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada de los alimentos.		
10	El área de producto no conforme cuenta con la señalización requerida, separada de tal forma que no genera riesgo hacia los productos y cumple con las condiciones de infraestructura requeridas. (Res.2674/13)	Ausencia de áreas de almacenamiento.	1.
11	La bodega tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos alejados de las áreas de almacenamiento, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	Área Señalada en F.T.N	1.
Pisos y drenajes			
12	Los pisos son de materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.		1.
13	Las uniones entre las paredes y pisos están selladas y son de forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.		1
14	Las tuberías y drenajes de aguas residuales están bien diseñados y mantenidos, protegidos con rejillas y en cantidad suficiente según la normatividad vigente. Si se requieren trampas de grasas o de sólidos, estas son de fácil limpieza.		1.
15	Disponen de un mecanismo para el drenaje de los cuartos fríos de refrigeración y congelación que garantice el sellamiento total del drenaje.		1.
Paredes y techos			
16	Las paredes y techos son de color claro, están construidos de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección con acabados lisos y sin grietas de manera que se evite la acumulación de suciedad, condensación, formación de óxido, mohos y hongos o desprendimiento superficial.		1
17	Las uniones entre paredes están selladas y de forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.		1
18	En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.(Res.2674/13)		N.A.
Ventanas y otras aberturas			
19	Las ventanas y otras aberturas están construidas de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitan la limpieza y desinfección.		1
20	Las ventanas y otras aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto (anjeos) de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación.		1
21			

Scanned with CamScanner

	Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura (Res.2674/13).		
Puertas			
22	Las puertas tienen una superficie lisa, no absorbente, resistente y de suficiente amplitud, sin presencia de óxido, en buen estado y recubiertas con pinturas plásticas de colores claros.		1
23	Las aberturas entre las puertas exteriores con los pisos y paredes son de tal manera que evitan el ingreso de plagas y animales domésticos.		1
24	No existe acceso directo del exterior al área de almacenamiento y/o ensamble; de ser necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio.	Barreras (cortina plastica).	1.
Escaleras, elevadores y estructuras complementarias			
25	El diseño y construcción de escaleras, elevadores y/o estructuras complementarias evitan la contaminación de los alimentos y no afectan el flujo regular de proceso, la limpieza y la desinfección.		1
26	Las estructuras elevadas y accesorios están aisladas; diseñadas y con acabados que prevengan la acumulación de suciedad, que minimicen la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.		N.A.
27	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de incendios están diseñadas de tal forma que se evite la acumulación de suciedad y albergue de plagas.		1
28	Las estructuras complementarias (racks, mezanines o niveles) no superan el 20% del área total requerida para la bodega (máximo 360 m^2).		N.A.
29	En caso de ser dos o más niveles, debe relacionar en la carta de compromiso que cuenta con un sistema de carga (malacate o montacarga), para el transporte de materias primas y productos entre niveles, mezanines o racks, lo cual se verificará durante la ejecución.		N.A.
Ventilación e iluminación			
30	Cuenta con ventilación natural o artificial, directa o indirecta, diseñada para evitar la condensación de vapor, polvo y la acumulación de calor. Las aberturas de ventilación están protegidas con mallas anti-insectos, en material no corrosivo, fácilmente removibles para su limpieza y reparación.		1
31	Los sistemas de ventilación filtran y proyectan el aire de manera que no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.		1
32	Las áreas cuentan con adecuada iluminación (natural o artificial), en la intensidad y calidad requerida.		1
33	Las lámparas o bombillas empleadas cuentan con la protección en caso de ruptura y se encuentran en buen estado, limpias, libre de óxido y condensación.		1
INSTALACIONES SANITARIAS			
34	La bodega cuenta con servicios sanitarios y vestieres en cantidad suficiente, separados por sexo y bien ubicados para evitar el riesgo de contaminación con los alimentos.		1
35	Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene		1

Scanned with CamScanner

	personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual. (Res.2674/13)		
36	Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de almacenamiento-ensamble o próximas a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito. (Res.2674/13)	DOS en áreas de almacenamiento.	1.
37	Cuenta con avisos de advertencia al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.		1
	Categoria 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
38	Los equipos y utensilios utilizados en el manejo de alimentos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.		1.
39	Las superficies que están en contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los mismos.		1
40	Todas las superficies de contacto con el alimento son fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.		1
41	Las superficies de contacto directo con el alimento no están recubiertas con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.		1
42	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos son de superficie lisa, con bordes sin aristas y están construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.		NA.
43	Las superficies exteriores de los equipos están diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza, desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.		1
44	Los equipos están instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción, hasta el despacho de insumos y alimentos.	3 cuartos fríos.	1
45	La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, permite su funcionamiento adecuado y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.		1.
	Categoría 3. ÁREAS DE OPERACIÓN		
46	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para la **recepción y control de calidad de alimentos (A).**		1
47	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **almacenamiento de almacenamiento de productos no perecederos (B).**		1
48	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el **almacenamiento de almacenamiento de productos perecederos (C).**		1.

Scanned with CamScanner

	Concepto Sanitario: Favorable Porcentaje de Cumplimiento (%) 100 Número de acta: 25-443-3263-26 Expedido por: Sec Salud Norgueal		1
66	La bodega dispone de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente y se higieniza cada 6 meses según normatividad vigente. Fecha de Limpieza y desinfección: 27/02/26	4 Tanques x 500 Lt. +Total = 2000 Lt	1
67	Dispone de agua potable en la temperatura y presión requerida para el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva		1
68	El agua no potable se usa solo para operaciones que no generan riesgo de contaminación. Redes separadas e identificadas por colores.		NA
69	El establecimiento cuenta con certificado de **Control integrado de plagas.** **Fecha:** 27/06/26 **Entidad que realiza:** Fumicasres SAS.		1
70	El cuarto temporal de almacenamiento para los residuos cumple con la normatividad ambiental vigente.		1
71	Los residuos sólidos generados se disponen en recipientes de material higiénico sanitario, en buen estado, de capacidad suficiente, debidamente identificado, con bolsa plástica y tapa.		1
72	Todas las áreas de la bodega se encuentran en excelente estado de orden y limpieza, acorde con los procedimientos de limpieza y desinfección y los formatos control del programa.		1

Capitulo C. CALIFICACIÓN DE VISITA

CATEGORIA	CALIFICACION MAXIMA	CALIFICACION VISITA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
EDIFICACIONES E INSTALACIONES	37	37	100%
EQUIPOS Y UTENSILIOS	8	8	
ÁREAS DE OPERACIÓN	19	19	
COMPONENTE SANITARIO	8	8	
TOTAL	**72**	72.	

De acuerdo a la visita realizada se genera a la bodega de alimentos la siguiente calificación:

HABILITADA: X **DEBE SUBSANAR:** _____ **NO HABILITADA:** _____

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Se reciben documentos soporte del proceso:
→ Contrato de arrendamiento hasta el 01/03/2027
→ CHS con enfoque de riesgo a plantas de almacenamiento de alimentos y bebidas del 03/07/2026, Favorable (100%)
→ Plano y COCS Arquitecto. (Certificado área, diploma, CC, T.P, antecedentes)
→ Conformación U.T.
→ Exclusividad Bodega.
→ Fumigación y Lavado de Tanques → Conceptos DSP-CQ-322-2025 / DSP-CQ-324-2025.
27/06/26 / 27/02/26 (Pox. Agosto).

Scanned with CamScanner

Capitulo E. HALLAZGOS

Varable N°	DESCRIPCION

Capitulo E. OBSERVACIONES POR PARTE DE COMITENTE

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA
Ethel Piedad Carrillo Silva	Arleth A. Morel M.
NOMBRES Y APELLIDOS	NOMBRES Y APELLIDOS
FIRMA	FIRMA
52.029.699	52.718.095
CEDULA	CEDULA
Ing de Alimentos.	Ing. Alimentos BMC.
CARGO	CARGO

Scanned with CamScanner

OTRO SI AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE LA BODEGA No. 11 de la carrera 5 este # 20-69 en Mosquera, Cundinamarca, entre INVERSIONES EL CABRERO S.A. y HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

Entre los suscritos a saber: Por una parte, **INVERSIONES EL CABRERO S.A.** con NIT 900.199.221-0, Sociedad legalmente constituida mediante E.P. No. 003619 de la Notaría 31 de Bogotá del 6 de Septiembre de 2007 y matriculada en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio de la ciudad de Facatativá bajo el número 012464, representada en este Acto por CARLOS ALBERTO BONNETT SUAREZ, como Representante Legal y Gerente que es, identificado con la Cédula de ciudadanía No. 19.140.646 de Bogotá, y cuya existencia y representación legal acredita con la certificación expedida por la Cámara de Comercio de Facatativá, que se adjunta como **Anexo No. 1.**La Sociedad INVERSIONES EL CABRERO S.A., actúa dentro de este contrato, en su calidad de APODERADA y por lo tanto en nombre y representación de los propietarios de la BODEGA No. 11 UBICADA EN LA CARRERA 5 Este No. 20-69 DEL MUNICIPIO DE MOSQUERA (CUNDINAMARCA), señores CARLOS ALBERTO BONNETT SUAREZ c.c. 19.140.646 (5%), MIGUEL DAVID GRITZ SZAPIRO c.c. 79.147.066 (10%), SONIA ROITMAN SVARTSNAIDER c.c. 51.701.868 (10%), YOSEF ROITMAN SVARTSNAIDER c.c. 19.334.115 (10%), VIVIAN ROITMAN LEDERMAN c.c. 1.018.453.076 (10%), ELIANA LEDERMAN CUSNIR c.c. 39.690.623 (10%), JANINE ROITMAN LEDERMAN c.c. 1.020.712.549 (15%), DEBBIE GRITZ ROITMAN c.c. 1.125.638.474 (10%), EVELYN GRITZ ROITMAN 1.020.741.780 (5%); ISRAEL LEDERMAN SZTAIMAN, C.C.171.781 (2.50%) RAQUEL CUSNIR DE LEDERMAN C.C. 41.328.003 (2.50%), MARTHA CECILIA ALONSO DE BONNETT C.C. 20.952.586 (5%) y KAREN GRITZ ROITMAN (5%), en virtud del PODER ESPECIAL por ellos conferido, en los términos de la escritura pública No. 1845 del 7 de Octubre de 2019 de la Notaría 23 de Bogotá, copia del cual se adjunta al presente contrato, como **Anexo 2,** sociedad que en adelante y para los efectos del presente contrato, se denominará **LA ARRENDADORA,** y por la otra parte la sociedad **HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS "HUBCOL"** Sociedad identificada con el NIT 901485547-6 entidad con domicilio en el Municipio de Bogotá, constituida por Documento privado del 18 de Mayo de 2021, inscrito en la Cámara de Comercio de Bogotá, representado en ese acto por su Representante Legal ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA, y quien en adelante y para los efectos del presente contrato son **LA ARRENDATARIA** con la **ARRENDADORA,** se denominarán **LAS PARTES,** hemos convenido suscribir **OTRO SI No. 1** al contrato de arrendamiento celebrado el 1°. De marzo de 2024, previas las siguientes:

Scanned with CamScanner

CONSIDERACIONES

1) Que LAS PARTES celebraron un contrato de arrendamiento el 1°. De marzo de 2024 sobre la bodega Número 11 de la carrera 5 Este # 20-69 de la ciudad de Mosquera, Cundinamarca.
2) Que el mencionado contrato vencerá el 01 de marzo de 2027.

En consecuencia, de lo anterior las partes acuerdan:

1) Que RENUEVAN el mencionado contrato de arrendamiento por el término de 2 años más, o sea desde el 01 de marzo de 2025 hasta el 01 de marzo de 2027.
2) Que se comprometen a Renovar la póliza de arrendamiento que actualmente respalda el contrato en mención por el tiempo que se renueve el mismo.
3) Que en lo demás el contrato inicial no sufre ninguna modificación.

Para constancia se firma en la ciudad de Mosquera a los dos (02) días del mes de febrero de 2025.

LA ARRENDADORA

CARLOS ALBERTO BONNET SUAREZ
C.C. 19.140.646
Representante Legal de
INVERSIONES EL CABRERO S.A
Tel: 3225078936
bodegaselcabrero@gmail.com

LA ARRENDATARIA

ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
C.C. 52.029.699
Represente legal de
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Carrera 5 este # 20 – 69 Bodega 11
Tel: 3017693558
dsandovalcarranza@gmail.com

Scanned with CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE MOSQUERA

ACTA N°: 25-473-3263-26

CIUDAD: MOSQUERA FECHA:3/07/2026

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y/O REFRIGERADOS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE MOSQUERA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: HUB INTEGRAL COLOMBIA S.A.S

CÉDULA / NIT: 901485547-6 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25 473 901485547-6

NOMBRE COMERCIAL: HUB INTEGRAL COLOMBIA S.A.S

DIRECCIÓN: CR5 E#20-69 PARQUE INDSUTRIAL CABREF MATRICULA MERCANTIL 03378158

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: MOSQUERA

SECTOR: TREBOL BARRIO: EL CABRERO

TELÉFONO 1: 3107243005 TELÉFONO 2: 3107243005

CORREO ELECTRÓNICO: DSANDOVALCARRANZA@GMAIL.COM

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI DSANDOVALCARRANZA@GMAIL.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: HUB INTEGRAL COLOMBIA S.A.S

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NI NÚMERO DE DOCUMENTO: 901485547-6

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL: CARRILLO SILVA ETHEL PIEDAD

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 52029699

DIRECCIÓN NOTIFICACIÓN: PI EL CABRERO BG 11

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: MOSQUERA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 6 A.M. A 2 P.M. LUNES A DOMINGO

NÚMERO DE TRABAJADORES: 47

ACTIVIDAD (CIIU):

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

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

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR	

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño. *Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.*	4,00	2,00	0,00	C

Scanned with CamScanner

1.2 Condiciones de pisos y paredes. *Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2*	4,00	2,00	0,00	C
1.3 Techos, iluminación y ventilación. *Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.*	4,00	2,00	0,00	C
1.4 Instalaciones sanitarias. *Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.*	5,00	2,50	0,00	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**17,00**		La calificación del bloque corresponde al 17,00 % del total del acta	
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 Condiciones de equipos y utensilios. *Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34*	7,00	3,50	0,00	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**7,00**		La calificación del bloque corresponde al 7,00 % del total del acta	
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 Estado de salud (signos/lesiones). *Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.*	8,00	4,00	0,00	C
3.2 Reconocimiento médico. *Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4*	3,00	1,50	0,00	C
3.3 Prácticas higiénicas. *Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7*	8,00	4,00	0,00	C
3.4 Educación y capacitación. *Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36*	3,00	1,50	0,00	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**22,00**		La calificación del bloque corresponde al 22,00 % del total del acta	
4 REQUISITOS HIGIENICOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 Recepción y requisitos legales. *Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.*	7,00	3,50	0,00	C
4.2 Condiciones de almacenamiento. *Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7*	8,00	4,00	0,00	C
4.3 Conservación de los productos. *Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3*	8,00	4,00	0,00	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**23,00**		La calificación del bloque corresponde al 23,00 % del total del acta	
5 SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**

Scanned with CamScanner

5.1 Suministro y calidad de agua potable. *Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.*	5,00	2,50	0,00	C
5.2 Residuos líquidos. *Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10*	5,00	2,50	0,00	C
5.3 Residuos sólidos. *Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11*	4,00	2,00	0,00	C
5.4 Control integral de plagas. *Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.*	9,00		0,00	C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1*	6,00	3,00	0,00	C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. *Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.*	2,00	1,00	0,00	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	**31,00**	La calificación del bloque corresponde al 31,00 % del total del acta		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100,00	X FAVORABLE	90,00	100,00
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60,00	89,99
	DESFAVORABLE	0,00	59,99

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS TOMADAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del establecimiento:

Scanned with CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ALCALDÍA DE MOSQUERA

ACTA N°: 25-473-3263-26

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 3 del mes de julio del año 2026 en la Ciudad de MOSQUERA, CUNDINAMARCA.

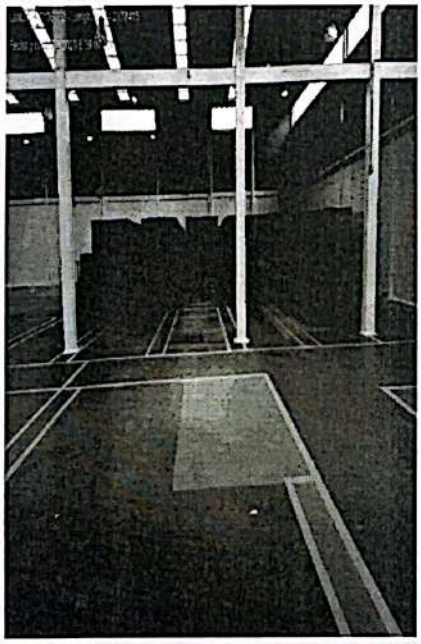
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		
FIRMA:	Jorge Luis Robledo Peña	
NOMBRE:	Jorge Luis Robledo peña	NOMBRE:
CÉDULA:	1070974675	
CARGO:	Médico veterinario zootecnista	
INSTITUCIÓN:		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA:		FIRMA:
NOMBRE:	ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA	NOMBRE:
CÉDULA:	52029699	CÉDULA:
CARGO:	Representante Legal	CARGO:

El presente documento es el resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento y él mismo **NO CONSTITUYE PERMISO O AUTORIZACIÓN** para el funcionamiento del establecimiento de comercio. Tener presente demás requisitos del artículo 87 de la ley 1801 de 2016.

SE AUTORIZA TOMA DE EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



27B58543-0C0A-44D8-BC76-4AC89B80D9F4

354B8A0E-0F6E-4152-A5FA-C4EA00A3F0D4

Scanned with CamScanner

BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE

Señores:
La Secretaría de Educación Cundinamarca

PROCESO: FICHA TÉCNICA DE NEGOCIACIÓN PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE – ETC CUNDINAMARCA

SEGMENTO UNO (1)

OBJETO DE LA NEGOCIACIÓN: "LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS A ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA, CUYAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SE ENCUENTRAN DETALLADAS EN LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS Y DEMÁS ANEXOS AL PRESENTE DOCUMENTO Y DE CONFORMIDAD CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN DE LA BOLSA PARA EL MERCADO DE COMPRAS PÚBLICAS."
OBJETO: DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO, A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRICULA "SIMAT" DE MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA.

Yo ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA identificado con C.C. 52.029.699 de Bogotá, en mi condición de representante legal de **UT CUNCOL, manifiesto bajo la gravedad de juramento** que cuento con una bodega de almacenamiento y embalaje de alimentos para el segmento 1, la cual se encuentra ubicada en la dirección: CARRERA 5E #20-69 LOTE 12 BODEGA INTERIOR 11 en el Municipio de Mosquera, Cundinamarca - El Cabrero Centro Empresarial, la cual se acredita en condición de arriendatario, lo anterior en razón a la cadena de abastecimiento más representativa del departamento y a la facilidad vial existente para la distribución de materias primas e insumos .

- La bodega (i) Estará disponible para el inicio de la operación y será de uso exclusivo durante la ejecución contractual para el Programa de Alimentación Escolar de la ETC Cundinamarca. ii) No se realizarán procesos de acondicionamiento de carnes rojas y blancas, iii) No se realizarán procesos de elaboración de productos lácteos y derivados, iv) Que las áreas solo serán de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos de la ETC Cundinamarca y que al momento del cierre del proceso no podrán estar en ejecución ni comprometidas con otro proceso contractual, a menos que se allegue con la documentación carta firmada por el supervisor o interventor de la negociación en el que se certifique que en caso de resultar adjudicatario del presente proceso, permitirá el cambio de bodega con esa entidad contratante con la que tiene comprometido el inmueble.
- Se garantiza la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente, para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 00335 de 2021 en la o las bodegas presentadas.
- La bodega de almacenamiento se garantizan las condiciones de hermeticidad para prevenir el ingreso de plagas, conforme a lo descrito en Resolución 2674 de 2013, Capítulo I: EDIFICACIÓN E INSTALACIONES, 1. Localización y accesos, 2. Diseño y construcción.
- La bodega no cuenta con mezanines, niveles o racks para el cálculo de las áreas de almacenamiento de la o las bodegas, cuya área total no podrá ser superior al 20% del área total requerida para la bodega.

Scanned with CamScanner

- En caso de requerirse la bodega contará con un sistema de carga (malacate o montacarga), para el transporte de materias primas y productos entre niveles, mezanines o racks, lo cual se verificará durante la ejecución.
- Adicionalmente se declara que la bodega cuenta con mínimo las siguientes áreas para el segmento 1 distribuidas, demarcadas y señalizadas de la siguiente manera: A. Área de recepción y control de calidad de alimentos B. Área de almacenamiento de productos no perecederos. C. Área de almacenamiento de productos perecederos. D. Área de almacenamiento de Fruver. E. Cuarto frío para almacenamiento de cárnicos. F. Cuarto frío para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados. G. Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI. H. Área de almacenamiento de canastillas. I. Área de lavado de canastillas y estibas. J. Área de productos no conformes. K. Área de Despacho. L. Área de almacenamiento de productos de aseo para las sedes educativas. M. Área de almacenamiento de residuos sólidos. **Las áreas anteriormente mencionadas deberán suman 3.466,65 metros cuadrados para el segmento 1**
-Adicionalmente, se declarara en la presente carta de compromiso la existencia de las áreas N. Área de vestier y lockers (para el personal manipulador de alimentos). O. Área de Baños. P. Área de lavado de manos; las cuales, se precisa deberán estar demarcadas y señalizadas y podrán ser compartidas para los dos segmentos, las tres áreas anteriores, no serán tenidas en cuenta para la sumatoria del área total requerida (1.800m2).
-Se acredita el (los) inmueble(s) en condición de arrendatario.

PLANO ESQUEMÁTICO
Se presenta Plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura, en el cual se evidencie la distribución de las áreas solicitadas de la bodega con sus respectivas medidas o dimensiones, lo cual se deberá presentar con la propuesta. Las medidas o dimensiones relacionadas en el plano esquemático, deberán permitir realizar el cálculo de cada una de las áreas mínimas solicitadas:
A. Área de recepción y control de calidad de alimentos
B. Área de almacenamiento de productos no perecederos.
C. Área de almacenamiento de productos perecederos.
D. Área de almacenamiento de Fruver.
E. Cuarto frío para almacenamiento de cárnicos.
F. Cuarto frío para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados.
G. Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI.
H. Área de almacenamiento de canastillas.
I. Área de lavado de canastillas y estibas.
J. Área de productos no conformes.
K. Área de Despacho.
L. Área de almacenamiento de productos de aseo para las sedes educativas.
M. Área de almacenamiento de residuos sólidos.
Las áreas anteriormente mencionadas deberán sumar en total como mínimo 1.800 metros cuadrados para cada uno de los segmentos.

Las áreas N. Área de vestier y lockers (para el personal manipulador de alimentos). O. Área de Baños. P. Área de lavado de manos, también deberán ser incorporadas en el plano esquemático, teniendo en cuenta que dichas áreas, no serán incluidas en la sumatoria del área total requerida (1.800m2)
- Certificación firmada por un profesional en arquitectura en donde especifique el metraje total de la bodega y el metraje detallado de cada una de las siguientes áreas: A. Área de recepción y control de calidad de alimentos B. Área de almacenamiento de productos no perecederos. C. Área de almacenamiento de productos perecederos. D. Área de almacenamiento de Fruver. E. Cuarto frío para almacenamiento de cárnicos. F. Cuarto frío para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados. G. Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI. H. Área de almacenamiento de canastillas. I. Área de lavado de canastillas y estibas. J. Área de productos no conformes. K. Área de Despacho. L. Área de almacenamiento de productos de aseo para las sedes educativas. M. Área de almacenamiento de residuos sólidos. Se debe adjuntar tarjeta profesional del arquitecto,

Scanned with CamScanner

diploma y/o acta de grado, certificado de vigencia del Consejo profesional Nacional de Arquitectura CPNAA y cédula de ciudadanía del profesional.

Nota 1: el metraje total de la bodega (1.800 metros) y el detallado de cada una de las áreas declarada en el plano esquemático, deberá ser exactamente igual a las relacionadas en nombre y metraje en la certificación emitida por el profesional en arquitectura.

Nota 2: en caso de existir alguna inconsistencia, la Entidad podrá solicitar las aclaraciones correspondientes, las cuales deberán ser respondidas por los proponentes que se defina.

CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA)

La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan; para lo cual; deberá presentar el Concepto Higiénico Sanitario favorable, correspondiente a un nivel de cumplimiento igual o superior al noventa por ciento (90 %), expedido por la autoridad sanitaria competente y con una vigencia no mayor a un (1) año a la fecha de presentación de los documentos. NOTA: El inmueble destinado para las operaciones de bodega del programa en el departamento de Cundinamarca debe contar, en los certificados de tradición y libertad, con información que caracterice adecuadamente la bodega. Dicha información debe detallar aspectos de georeferenciación como: ubicación, dirección, municipio, ciudad y departamento, y debe ser congruente con la información presentada en los documentos de acreditación del concepto higiénico-sanitario.

ACREDITACIÓN DEL INMUEBLE

Se acredita el (los) inmueble en condición de arrendatario y junto con la presente carta de compromiso, se anexar los siguientes documentos:

- Como arrendatario: certificado de libertad y tradición del inmueble (con fecha de expedición no mayor a 15 días hábiles al cierre del proceso), contrato o promesa de arrendamiento de la bodega que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario. En el caso de presentarse con documentos suscritos con inmobiliarias, se deberán expedir y presentar los documentos necesarios o idóneos que permitan sustentar las diferencias de titularidad (copia de los contratos o certificaciones del administrador), que permitan corroborar por la Entidad la información aportada por el oferente.

En el predio NO se procesas o transformen alimentos

Mosquera, 06 de julio del 2026

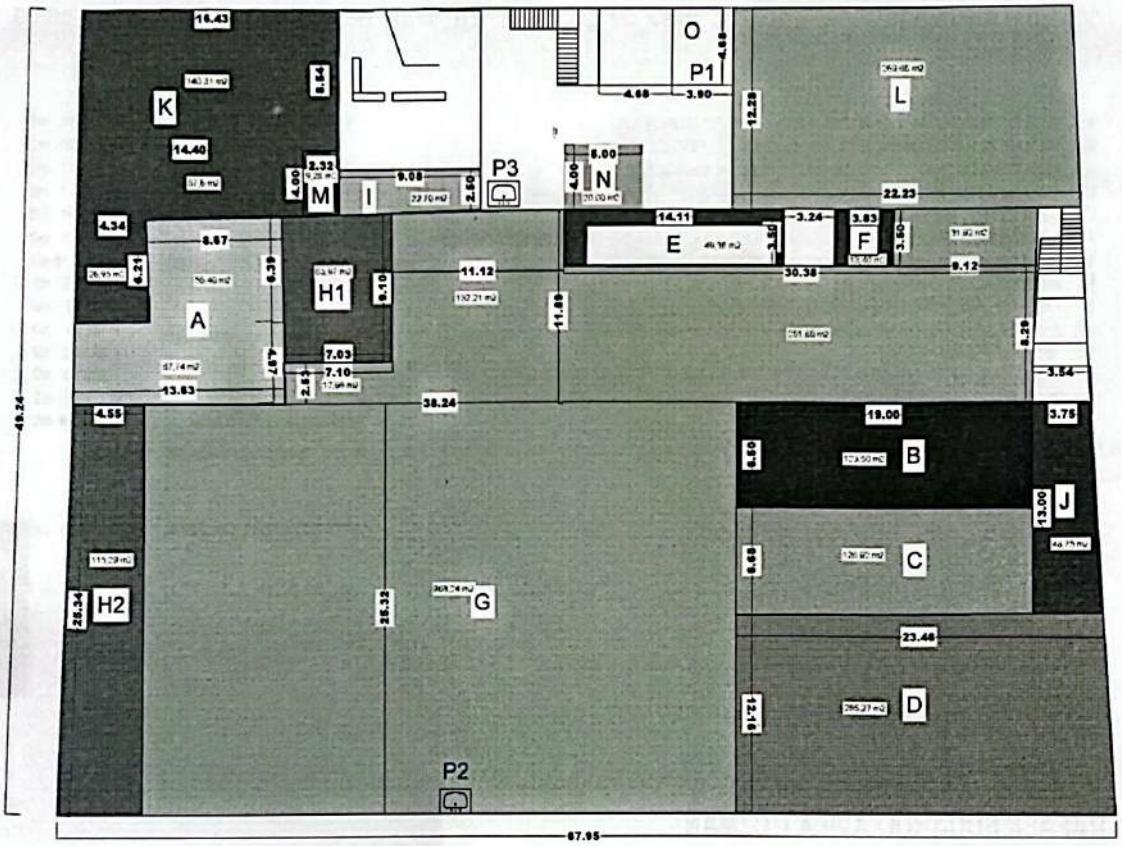
ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
C.C. 52.029.699 de Bogotá
Representante Legal Principal
UT CUNCOL

Scanned with CamScanner

SEGUNDO NIVEL



PRIMER NIVEL



A.	ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.	67,74+55,40	= 123,14 m2
B.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS.		= 123,50 m2
C.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECEDEROS.		= 126,92 m2
D.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE FRUVER.		= 285,27 m2
E.	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE CARNICOS		= 49,38 m2
F.	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS.		= 13,40 m2
G.	ÁREA DE ENSAMBLE Y ALISTAMIENTO DE RPS Y RI.	968,24+17,96+132,21+251,85+31,92	= 1402,18 m2
H.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS.	63,97+115,29	= 179,26 m2
I.	ÁREA DE LAVADO DE CANASTILLAS Y ESTIBAS.		= 22,70 m2
J.	ÁREA DE PRODUCTOS NO CONFORMES.		= 48,75 m2
K.	ÁREA DE DESPACHO.	26,95+57,60+140,31	= 224,86 m2
L.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE ASEO PARA LAS SEDES EDUCATIVAS.		= 269,65 m2
M.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS.		= 9,28 m2
		ÁREA TOTAL OFERTADA	=2878,29 m2
N.	ÁREA DE VESTIER Y LOKERS.		
O.	ÁREA DE BAÑOS.		
P.	ÁREA DE LAVADO DE MANOS.		
		ÁREA TOTAL DE LA BODEGA	=3466,65 m2

ELABORÓ: FIRMA. ARQ. RAFAEL EDUARDO AVILA GUZMAN CC. 19.200.907 M.P. 00000-18940	DIRECCIÓN: CARRERA 5E #20-69 LOTE 12 BODEGA INTERIOR 11	FECHA: 15-12-2025	FORMATO 13.5" LG	ESCALA 1 : 0.37	UNIDAD EN METROS

Scanned with CamScanner

Mosquera, 06 de julio del 2026

Señores:
La Secretaría de Educación
Cundinamarca

Cordial saludo,

Yo, **RAFAEL EDUARDO AVILA GUZMAN**, identificado con C.C. No. 19.200.907 de Bogotá, y con matrícula profesional No. 00000-18940, CERTIFICO que la Bodega de almancenamiento y plana de producción que se encuentra ubicada en la dirección CARRERA 5E #20-69 LOTE 12 BODEGA INTERIOR 11. en el municipio de Mosquera - centro empresaria el Cabrero, cuenta con un metraje total de 3.466,65 mts2 de las áreas. En virtud de ello se describen las áreas a continuación:

A.	ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.	67,74+55,40	= 123,14 m2
B.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS.		= 123,50 m2
C.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECEDEROS.		= 126,92 m2
D.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE FRUVER.		= 285,27 m2
E.	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE CARNICOS		= 49,38 m2
F.	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS.		= 13,40 m2
G.	ÁREA DE ENSAMBLE Y ALISTAMIENTO DE RPS Y RI.	968,24+17,96+132,21+251,85+31,92	= 1402,18 m2
H.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS.	63,97+115,29	= 179,26 m2
I.	ÁREA DE LAVADO DE CANASTILLAS Y ESTIBAS.		= 22,70 m2
J.	ÁREA DE PRODUCTOS NO CONFORMES.		= 48,75 m2
K.	ÁREA DE DESPACHO.	26,95+57,60+140,31	= 224,86 m2
L.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE ASEO PARA LAS SEDES EDUCATIVAS.		= 269,65 m2
M.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS.		= 9,28 m2
		ÁREA TOTAL OFERTADA	=2878,29 m2
N.	ÁREA DE VESTIER Y LOKERS.		
O.	ÁREA DE BAÑOS.		
P.	ÁREA DE LAVADO DE MANOS.		
		ÁREA TOTAL DE LA BODEGA	=3466,65 m2

RAFAEL EDUARDO AVILA GUZMAN
C.C. No. 19.200.907 de Bogotá
matrícula profesional No. 00000-18940

Scanned with CamScanner

La Corporación Universidad Piloto de Colombia

Confiere el título de

Arquitecto

a

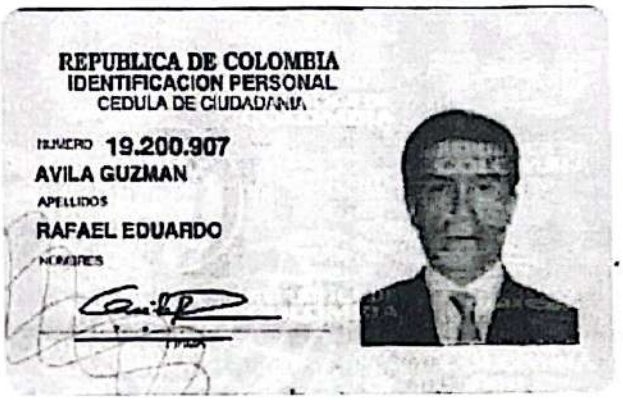
Rafael Eduardo Avila Guzmán

En testimonio de ello expide el presente diploma en Bogotá, el día 25 del mes de Agosto del año de 1978

Secretario General de la Corporación

Secretario de Educación

Scanned with CamScanner



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 19.200.907
AVILA GUZMAN
APELLIDOS
RAFAEL EDUARDO
NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 06-JUL-1953
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.70 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
18-AGO-1974 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL

INDICE DERECHO

A-1500150-00363152-M-0019200907-20120302 0028331213A 2 1971722067



CONSEJO PROFESIONAL
NACIONAL DE ARQUITECTURA
Y SUS PROFESIONES AUXILIARES

Arquitecto

RAFAEL EDUARDO AVILA GUZMAN

C.C. 19.200.907 de Bogotá D.C.

Corporación Universidad Piloto de Colombia

Matrícula Profesional
00000-18940

Fecha de Expedición
19/12/1978



Esta tarjeta es el único documento idóneo que autoriza a su titular para ejercer la profesión de Arquitecto dentro de los parámetros establecidos por la Ley 435 de 1998, y demás normas complementarias con la materia. Este documento es intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares.

www.cpnaa.gov.co

Presidente CPNAA

Verifique la autenticidad de este documento escaneando el Código QR.

Carrera 6 No. 26B - 85 Oficina 201
PBX: 3502700 ext. 101 - 124
info@cpnaa.gov.co
www.cpnaa.gov.co

A17778

Scanned with CamScanner

CONSEJO PROFESIONAL
NACIONAL DE ARQUITECTURA
Y SUS PROFESIONES AUXILIARES

E872119

CERTIFICA

Que el Arquitecto RAFAEL EDUARDO AVILA GUZMAN con cédula de ciudadanía No. 19200907 de Bogota D.C., registra Matrícula Profesional de Arquitectura No. 00000-18940, expedida en cumplimiento de la Resolución No. 3268 del 19 de Diciembre de 1978 por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería y Arquitectura., la cual se encuentra **VIGENTE.**

El profesional no registra ANTECEDENTES ni SANCIONES VIGENTES en el ejercicio de su profesión por parte del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares.

La anterior información corresponde en su integridad con los datos del Registro de Arquitectos y Profesionales Auxiliares de la Arquitectura.

El presente certificado tiene una vigencia de seis (6) meses a partir de la fecha de su expedición.

Dado en Bogotá. D.C., a los 6 dias del mes de Julio de 2026.

ALFREDO MANUEL REYES ROJAS
Director Ejecutivo

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria, según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf. La falta de firma del titular no invalida el certificado.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese a la página web
[https://cpnaa.gov.co/verificacion-de-autenticidad-del-certificado-de-vigencia-profesional-digital]
y digite el siguiente código de verificación HLnqStT

Carrera 6 No. 26B-85 Oficina 201, Bogotá, D.C. - Colombia
PBX 601-3502700 Ext. 1101-1124
info@cpnaa.gov.co
www.cpnaa.gov.co

Scanned with CamScanner

FUMICACERES S.A.S

FUMICACERES SAS

Certifica que el objetivo principal del manejo integrado de plagas, establecer de manera especifica y secuencial el procedimiento definido para el control de plagas, el cual está sujeto a las caracteristicas locativas de los establecimientos educativos, escuelas, colegios, universidades y otros. Su fin es realizar la prevención en contra de aquellos aspectos que pueden favorecer de alguna forma la biologia y el comportamiento de las plagas.

Según requisitos de ley:

*Ley 9 de 1979 medidas sanitarias aplicables al control de plagas

*Decreto 1843 de 1991 uso y manejo de plaguicidas y modificaciones posteriores

*Resolucción 2674 del 2013 del saneamiento

*Normas consolidadas de AIB internacional

Por lo anterior se certifica que **UNION TEMPORAL PAE CON PROPOSITO** NIT **902021293-3** ubicado en el municipio de **MOSQUERA** contacto **GREGORI CONTRERAS** telefono **3184574778** realizó la actividad de **MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y DESRATIZACIÓN (CONTROL DE ROEDORES)** en sus instalaciones el día 27 de JUNIO. Esta actividad es realizada por el personal tecnico de la compañía el cual cumple los parametos establecidos de ley.

Esta certificación se expide a los 27 días del mes de JUNIO del 2026 y tiene una validez de seis meses apartir de su expedición.

FUMICACERES S.A.S
3125215927
NIT:901902696-5

FUMICACERES

REPRESENTANTE LEGAL

Scanned with CamScanner

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: [illegible]

LA DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
EMITE CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE
DSP -CQ-322-2025

A LA EMPRESA
FUMICACERES S.A.S

NIT:	**901902696-5**
MUNICIPIO:	**ZIPAQUIRA**
DIRECCIÓN:	**CARRERA 6A N° 18B-22 LOCAL 1**
No. DE ACTA IVC:	**639-2025**
FECHA DEL ACTA IVC:	**09/10/2025**

Dedicada a la prestación de servicios de aplicación de plaguicidas y control de plagas en instalaciones y vehiculos, por cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la Ley 9 de 1979 y sus Decretos reglamentarios, en especial el 1843 de 1991.

Este concepto sanitario cobija las actividades de almacenamiento de sustancias, instalaciones, personal autorizado y control de plagas en los establecimientos que se mencionan a continuación, los cuales corresponden a los protocolos presentados y que fueron aprobados:

1. Áreas o empresas de preparación de alimentos (Industrias de alimentos, restaurantes, panaderias, cafeterias, comidas rápidas, plazas de mercado y relacionadas)

2. Áreas o empresas de expendio o venta de alimentos empacados. (Supermercados, tiendas, cigarrerías, licoreras.)

3. Centros educativos. (Escuelas, colegios, universidades y demás centros educativos)

4. Empresas prestadoras de salud y relacionadas con producción y venta de medicamentos. (Hospitales, IPS, puestos de salud, industria farmacéutica y droguerías)

5. Áreas públicas. (Calles, parques y plazas).

Scanned with CamScanner

Gobernación de Cundinamarca

6. Centros de congregación masiva de personas. (Aeropuertos. terminales de buses. coliseos y centros vacacionales).

7. Oficinas y centros de trabajo (industrias, empresas, bodegas; entre otras)

8. Vehiculos.

9. Viviendas y edificios de unidades habitacionales

.

Todo lo anterior. con base en la inspección sanitaria y el acta visita de la misma y los demás documentos del respectivo expediente que reposa en la Dirección de Salud Pública de la Secretaria de Salud de Cundinamarca. el cual sirve de soporte para la emisión de este documento.

Cualquier modificación de áreas o cambio de domicilio requieren de la solicitud de la expedición de un nuevo concepto sanitario que las cobije

Se expide a solicitud del interesado el día 14 del mes de octubre de 2025.

Cordialmente.

LILIANA SOFIA CEPEDA AMARIS
DIRECTOR OPERATIVO
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

Aprobó: Fiscal Cierra Salgado Escobar. Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública
Revisó: Efren Rojas Perez. Profesional Universitario. Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
Proyectó: Yesica Elena Vanegas Gomez. Ingeniera Ambiental Contratista. Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Scanned with CamScanner

FUMICACERES SAS

	CERTIFICACIÓN DE LAVADO DE TANQUES		**FUMICACERES S.A.S** NIT:901902696-5 ESPECIALISTAS EN EXTERMINIO DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES 3125215927 - 3138419819
RAZON SOCIAL	UNION TEMPORAL PAE CON PROPOSITO		
NIT	902021293-3	AREA	INTERNA
CONTACTO	GREGORI CONTRERAS	FECHA DE SERVICIO	27/02/2026
TELEFONO	3184574778	FECHA DE VENCIMIENTO	27/08/2026
DIRECCION	MOSQUERA	CIUDAD	MOSQUERA
OBSERVACIONES	LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE 4 TANQUE DE 1000 LITROS		

TIPO DE TANQUES	ELEVADO	X	SUBTERRANEO	
	CONFINADO		DE SUPERFICIE	
MATERIAL	PLASTICO	X	CONCRETO	
	MAMBRANA		ENCHAPE	
TANQUE 250 LTS		TANQUE 1.000 LTS	X	
TANQUE 300 LTS		TANQUE 2.000 LTS		
TANQUE 500 LTS		TANQUES 5.000 LTS		
TANQUE 10.000 LTS		TANQUE DE MAYOR CAPACIDAD		

TECNICOS ENCARGADOS	VICTOR HUGO ROJAS MONTENEGRO

PRODUCTOS PARA DESINFECCIÓN	DOSIS	TIEMPO DE PERMANENCIA	CANTIDAD DE SOLUCIÓN	METODO
HIPOCLORITO DE SODIO	SOLUCIÓN DE 2000 ppm	10 MNTS	10 MNTS	DESINFECCIÓN

FUMICACERES DA CUMPLIMIENTO A LA LEY 9 DE 1979 Y DE IGUAL MANERA AL DECRETO 1575 DE 2007 DE SUS ARTICULOS 9 Y 10 DONDE SE EVALUA EL RIESGO QUE REPRESENTA LA CALIDAD DEL AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO, DADO ESTE DECRETO SE REALIZA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA, PARA BRINDAR UNA MEJOR CALIDAD.

FUMICACERES CONTAMOS CON UNA FILOSOFÍA BASADA EN CALIDAD Y CUMPLIMIENTO CON NUESTROS CLIENTES, PROMOVIENDO UN MODELO DE RESPONSABILIDAD EN RIESGOS LABORALES, PARA LO CUAL CONTAMOS CON PERSONAL ALTAMENTE CAPACITADO Y CALIFICADO PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES SOLICITADOS SEGÚN SUS REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES, DANDO ASI CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA SANITARIA Y DE MEDIO AMBIENTE.

SE ANEXAN LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS				
FICHA TECNICA	CONCEPTO SANITARIO	ORDEN DE SERVICIO GENERAL	MUESTRA DE CLORO RESIDUAL	REGISTRO FOTOGRAFICO

FUMICACERES S.A.S
3125215927
NIT:901902696-5
FUMICACERES

COORDINADOR TECNICO

REPRESENTANTE LEGAL

Scanned with CamScanner

Gobernación de Cundinamarca

Al CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO GOBSCR 2025 [illegible]

LA DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
EMITE CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE
DSP -CQ-324-2025

A LA EMPRESA:
FUMICACERES SAS

NIT.	**901902696-5**
MUNICIPIO:	**ZIPAQUIRA**
DIRECCIÓN	**CARRERA 6 # 18B-22**
No. DE ACTA IVC:	**641-2025**
FECHA DEL ACTA IVC	**9/10/2025**
VIGENCIA:	**13/10/2026**

Dedicada al Lavado y Desinfección de tanques para almacenamiento de agua para consumo humano, por cumplir con los requisitos sanitarios exigidos en la resolución No. 273 del 2018 y la No. 738 del 2018 expedidas por la Secretaria de Salud de Cundinamarca. Este concepto sanitario cobija solamente las actividades de Lavado y Desinfección de tanques para almacenamiento de agua para consumo humano, almacenamiento de sustancias, instalaciones y personal autorizado para realizar el trabajo.

Lo anterior, con base en la inspección sanitaria y el acta visita de la misma y los demas documentos del respectivo expediente que reposa en la Dirección de Salud Pública de la Secretaria de Salud de Cundinamarca, el cual sirve de soporte para la omisión de este documento. Cualquier modificación de áreas o cambio de domicilio requiere de la solicitud de la expedición de un nuevo concepto sanitario que las cobije.

Se expide a solicitud del interesado el dia 14 del mes de octubre de 2025.

Cordialmente,

LILIANA SOFIA CEPEDA AMARIS
DIRECTOR OPERATIVO
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

Aprobó: Fabian Camilo Salgado Escobar - Subdirector de Vigilancia en Salud Pública
Revisó: Efrén Rojas Pérez - Profesional Universitario - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
Proyectó: Yuseja Estefa Vanegas Gómez - Ingeniera Ambiental Contratista - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Scanned with CamScanner