

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

Capítulo A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Comisionista Vendedor: M. QUIJANO
 Nombre del Comitente vendedor: UT DESARROLLO CUNDINAMARCA
 Nombres y Apellidos del Representante del Comitente Vendedor quien atiende la visita: LEIDY KATERINE TORRES
 Ubicación Ciudad/Localidad- Municipio/Vereda: FUNZA - CUNDINAMARCA
 Dirección: BORINQUEN LOTE Y BODEGA 01 – MAS MEZANINE Teléfono: 3042453163

Capítulo 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 Funza (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.	Ubicación de la bodega 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: 2.179m² .	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 no cumple con las especificaciones establecidas ya que no se encuentra separada físicamente del área de almacenamiento.	NO 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 contruidos 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, 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 evidencian techos falsos dentro de la bodega.	NO APLICA
VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS			
19	Las ventanas y otras aberturas están contruidas 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 cortina barrera y estos procesos se encuentran protegidos.	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.	No se evidencian estantes o mezanines en la bodega.	NO APLICA
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.	NO APLICA
28	Las estructuras complementarias (racks, mezanines o niveles) no superan el 20% del área total requerida para la bodega (máximo 360 m²).	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
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.	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)	No se evidencian lavamanos cercanos a las áreas de proceso.	NO 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.	No se evidencian superficies irregulares o defectos que faciliten la acumulación de contaminantes.	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.	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. 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) .	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 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 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 Almacenamiento de cárnicos - Cuarto frío (E) y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad.	Se evidencia que cuarto frío no está en funcionamiento	NO CUMPLE
51	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Almacenamiento de productos lácteos y derivados - Cuarto frío (F) y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad.	Se evidencia que cuarto frío no está en funcionamiento	NO 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 demarcada, según FTN.	CUMPLE
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	CUMPLE

		FTN.	
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 genero, 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.		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 96%. Concepto FAVORABLE
	Concepto:	FAVORABLE	
	Porcentaje de cumplimiento:	96%	
	Número de acta:	0076	
	Expedido por:	Sec. Salud – Alcaldía de Funza	
	Fecha Concepto:	23/06/2026	
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: 16/06/2026 Entidad que realiza: Fumicaceres SAS (Concepto Favorable Acta DSP-CQ-322-2025)	La bodega cuenta con 1 tanque de almacenamiento subterráneo de capacidad de 18.000Lt. 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: 22/06/2026 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 despacho de materias primas, insumos o productos terminados, evitando así posibles focos de contaminación y riesgos de contaminación cruzada.	CUMPLE

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

Capítulo 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 Funza (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.

- 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 la arquitecta **María Fernanda Rangel Mantilla**. La profesional certifica un área total **2.179m²** 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 de la arquitecta, 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 **Borinquen – Lote y Bodega 01 B-01 Mas Mezanine** del municipio de Funza (C/marca), el día 7 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 habilidad 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 **96%** expedido el 23 de junio de 2026 y número de acta 0076 de la Secretaría de Salud – Alcaldía de Funza, 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 30 de noviembre de 2027...

OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

NINGUNA

Capítulo D. DESCRIPCION DE LAS VARIABLES CALIFICADAS COMO NO CUMPLE

Variable No.	DESCRIPCIÓN
10	Condiciones de las áreas de elaboración o ensamble
36	Instalaciones sanitarias
50, 51	Áreas de Operación

Capítulo E. REGISTRO FOTOGRAFICO

		
Localización y Acceso	Recepción y Calidad	Almacenamiento Alimentos
		
Condición de Techos y Luminarias	Unidades Sanitarias	Lavado de Canastillas

Capítulo 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 **PARCIAL** 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 **DEBE SUBSANAR** para continuar dentro del proceso de negociación

ELABORO:



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

Documentos Adjuntos:

- Herramienta de evaluación
- Concepto Higiénico Sanitario
- Carta de compromiso
- Plano esquemático y certificación de áreas
- Documentos Arquitecto
- Acreditación del Inmueble (contrato arrendamiento y certificado tradición y libertad)
- Certificado de control de plagas y lavado de tanques

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) CUNDINAMARCA 2026

SEGMENTOS 1 Y 2

FORMATO DE VISITA A BODEGA DE ALIMENTOS

Capítulo A. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Comitente vendedor: U.T. Desarrollo Cundinamarca Fecha: 07/07/2026
 Nombres y Apellidos del Representante del Comitente Vendedor quien atiende la visita: Leidy Katherine Torne
 Ubicación: Funza / Gmarca Ciudad/Localidad- Municipio/Vereda: Funza - Gmarca
 Dirección: Barrigon Loky Bodega 0181 Teléfono: 3042453163
 Propia/Arrendada: Arrendada - Contrato Arrendamiento

Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORIAS

Categoría 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Nº	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.	Funza.	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.	Parque Industria!	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	Ningún proceso	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		

	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.	Desde RMP hasta el despacho	1.
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)	Area no separada físicamente.	0.
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.	Area separada en FTM	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 contruidos 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 desinfección. (Res.2674/13)		NA.
Ventanas y otras aberturas			
19	Las ventanas y otras aberturas están contruidas 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			

	Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura (Res.2674/13).		1.
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.	Cortinas Barrea.	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.		NA
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.		NA
27	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de incendios están diseñadas de tal forma que se evite la acumulación de suciedad y albergue de plagas.		NA.
28	Las estructuras complementarias (racks, mezanines o niveles) no superan el 20% del área total requerida para la bodega (máximo 360 m ²).		NA.
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.		NA.
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

	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)	No se evidencian cercanos a áreas de procesos.	0.
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.
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.		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.		N/A.
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.		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

49	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Almacenamiento de fruter (D).		1
50	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Almacenamiento de cárnicos - Cuarto frío (E) y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad.	No se evidencia su funcionamiento	0
51	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Almacenamiento de productos lácteos y derivados - Cuarto frío (F) y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad.	No se evidencia su funcionamiento	0
52	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Alistamiento y ensamble de RPS y RI (G).		1
53	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Almacenamiento de canastillas (H).		1
54	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el lavado de canastillas y estibas (I).		1
55	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Producto No Conforme (J).		1
56	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Despacho (K).		1
57	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Almacenamiento de productos de aseo para sedes educativas (L).		1
58	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Almacenamiento de residuos sólidos (M).		1
59	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para Vestier y locker para el personal (N).		1
60	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para Baños (O).		1
61	Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el Lavado de manos (P).		1
62	Presenta plano esquemático que permita realizar el cálculo de cada una de las áreas mínimas solicitadas, firmado por profesional en arquitectura.		1
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.		1
64	En el área de almacenamiento no se evidencia presencia de moho, óxido o condensación de agua.		1
Categoría 4. 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 Sanitario: <u>Favorable</u> Porcentaje de Cumplimiento (%) <u>96%</u> Número de acta: <u>0076</u> Expedido por: <u>Sec. Salud Puntá</u>		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: <u>16/06/2026</u>		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: <u>22/06/26</u> Entidad que realiza: <u>Fumicacoe</u>		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

Capítulo C. CALIFICACIÓN DE VISITA

CATEGORIA	CALIFICACION MAXIMA	CALIFICACION VISITA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
EDIFICACIONES E INSTALACIONES	37	35	94,4 %
EQUIPOS Y UTENSILIOS	8	8	
ÁREAS DE OPERACIÓN	19	17	
COMPONENTE SANITARIO	8	8	
TOTAL	72	68	

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

HABILITADA:

DEBE SUBSANAR: ☒ X

NO HABILITADA:

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Se reciben documentos soporte del proceso:
 → Cto Arrendamiento hasta el 30/11/2027,
 → Ctu con enfoque de riesgo a plantas de almacenamiento de alimentos y bebidas del 23/06/26.
 → Plano y Docu. Arquitecto (Gen. Área), Diploma, cc., T.P. Antecedentes)
 → Exclusividad Bodega.
 → Fumigación y Lavado Tanque.

[illegible]

Scanned with
 CamScanner™

CIUDAD Funza

FECHA 20/1 mes / 2018

ACTA N° **0076**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO:

Ensamble menú ☒

Ensamble refrigerio ☒

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud Funza

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

***CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL Asociación desarrollo integral

*CÉDULA / NIT 900503914-7

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 25186900503914-7

*NOMBRE COMERCIAL Asociación desarrollo integral

*DIRECCIÓN Barrios - LT y B0413 - 01

MATRICULA MERCANTIL 50296758

*DEPARTAMENTO Cundinamarca

*MUNICIPIO Funza

Barrio ☐ Vereda ☒ Vereda Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cód: Vereda el Hato KM2 Funza - Subercase

TELÉFONOS 301 442 6278

FAX 11

CORREO ELECTRÓNICO asociaciondesarrollointegral2012@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Asociación desarrollo integral

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 900503914-7

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Jennifer Anderson Arango Maza

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1235041960

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Barrios - LT y B0413 - 01 Vereda el Hato KM2 Funza - Subercase

*DEPARTAMENTO Cundinamarca

*MUNICIPIO Funza

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 1-V 4:00pm - 5:00pm

*NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
<u>Primera vez</u> <u>dia / mes / año</u>	☐	☐	☐	<u>100</u>	<u>100</u>

***MOTIVO DE LA VISITA**

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

OTRO ☐ Especifique: 11

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN 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.)	<u>2</u> ☒	<u>1</u>	<u>0</u>		<u>C</u>
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	<u>2</u> ☒	<u>1</u>	<u>0</u>		<u>C</u>
1.3	Techos, Iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	<u>2</u>	<u>1</u> ☒	<u>0</u>	<u>Se encontraron 4 espacios entre techo y pared donde se pisen (callas)</u>	<u>C</u>
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	<u>4</u> ☒	<u>2</u>	<u>0</u>		<u>C</u>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					<u>9</u>	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3.)	3 X	1,5	0	C
2.2	Superficies y materiales de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 17 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7	La calificación del bloque corresponde al 7% 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.)	7 X	3,5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C Certificado médico apto para manipular alimentos del día 13/05/2026
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.)	7 X	3,5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13.)	4 X	2	0	C Capacitación continua del día 22/05/26
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	9 X		0	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5)	8 X	4	0	C
4.3	Manejo de temperaturas. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, y 5.)	7 X	3,5	0	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 6, 8; Artículo 17 Numeral 5)	6 X	3	0	NA C Falta de manejo de las áreas
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				27	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)	7 X	3,5	0	C Favorecer a A.S. realizó el lavado y desinfección del tanque el día 26/06/2026
5.2	Resíduos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4)	4 X	2	0	C
5.3	Resíduos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C

5.4	Control Integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 Y		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7 Y	3,5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 Y	1	0		C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

33

La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	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.
96%	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No/	Cuál:
----	-----	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se encontraron en el establecimiento con el cumplimiento

Por parte quien atendió la Visita en el establecimiento:

El establecimiento cumple con los requisitos sanitarios

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de mayo del año 2020 en la Ciudad de Fuzco

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: G. Hernández	FIRMA:
NOMBRE: Gabriel Hernández	NOMBRE:
CÉDULA: 1072001511	CÉDULA:
CARGO: Ing. Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud Fuzco	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [Firma]	FIRMA:
NOMBRE: Hernán Yamil Bolívar	NOMBRE:
CÉDULA: 1057390194	CÉDULA:
CARGO: Coordinador Proyecto	CARGO:



BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE

Funza, 06 De julio del 2026

Señores:

La Secretaría de Educación Cundinamarca

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

SEGMENTO DOS (2)

Yo HUGO GERMAN LOZADA CALDERON identificado con C.C. 1.110.564.824 de Ibagué, en mi condición de representante legal de **UT DESARROLLO BOGOTÁ**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que cuento con una bodega de almacenamiento y embalaje de alimentos para el segmento 2, la cual se encuentra ubicada en la dirección: BORINQUEN- LOTE Y BODEGA 01 B-01 MAS MEZANINE en el Municipio de FUNZA, Cundinamarca, en condición de arrendamiento, 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.
- 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 2 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 suman como mínimo 1.800 metros cuadrados para el segmento 2
- 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). -El Proponente deberá especificar si acredita el (los) inmueble(s) en condición de propietario o 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 suman 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, 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

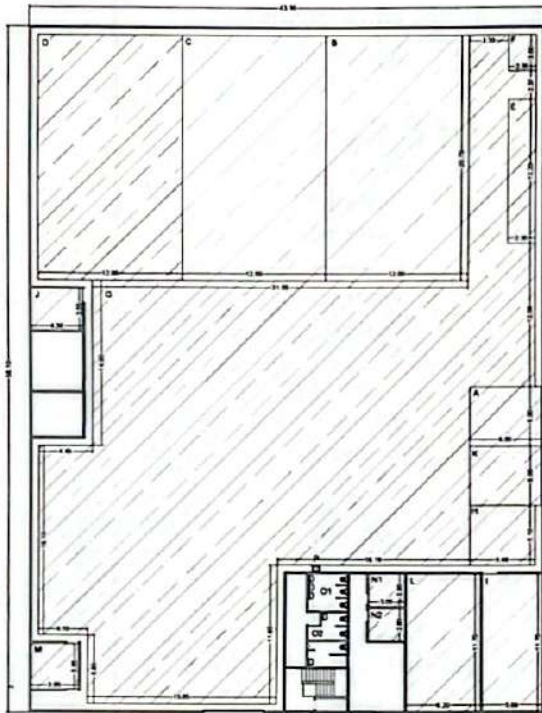
Se acredita el (los) inmueble en condición de arrendatario y junto con la presente carta de compromiso, se anexa los siguientes documentos:

- 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.

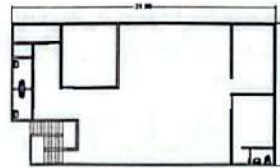


En el predio NO se procesas o transformen alimentos

UT DESARROLLO CUNDINAMARCA
Representante legal principal
HUGO GERMAN LOZADA CALDERON
Documentos de identidad: 4.110.564.824 de Bogotá
Dirección física: BORINQUEN- LOTE Y BODEGA 01 B-01 MAS MEZANINE



PRIMER PISO



SEGUNDO PISO

ZONAS Y ÁREAS ENMARCADAS

A.	ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	(33.00 m ²)
B.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS	(248.40 m ²)
C.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECEDEROS	(248.40 m ²)
D.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE FRUVER	(248.40 m ²)
E.	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE CÁRNICOS	(28.54 m ²)
F.	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS	(4.10 m ²)
G.	ÁREA DE ENSAMBLE Y ALISTAMIENTO DE RPS Y RI	(1148.51 m ²)
H.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS	(27.95 m ²)
I.	ÁREA DE LAVADO DE CANASTILLAS Y ESTIBAS	(58.50 m ²)
J.	ÁREA DE PRODUCTOS NO CONFORMES	(15.28 m ²)
K.	ÁREA DE DESPACHO	(33.00 m ²)
L.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE ASEO PARA LAS SEDES EDUCATIVAS	(72.54 m ²)
M.	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS	(15.21 m ²)
N.	ÁREA DE VESTIER Y LOCKERS	(17.08 m ²)
O.	ÁREA DE BAÑOS	(15.88 m ²)
P.	ÁREA DE LAVADO DE MANOS	(1.00 m ²)
ÁREA TOTAL EVALUADA		(2178.13 m ²)
ÁREA TOTAL ENMARCADA		(2211.99 m ²)
ÁREA TOTAL DE LA BODEGA		(2800.00 m ²)

LEVANTAMIENTO ARQUITECTÓNICO BODEGAS PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN: KM 5,3 VÍA FUNZA - SIBERIA. PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN. LOTE Y BODEGA 01 B-01 MAS MEZANINE. MUNICIPIO: FUNZA.

VERSIÓN: 01 UNIDAD DE MEDIDA: METROS ESCALA: 1/100 FECHA: 06/07/2026

OBSERVACIONES:

ELABORÓ:

Maria Fernanda Rangel Mantilla

FIRMA:
ARQ.
CC.
M.P.

MARIA FERNANDA RANGEL MANTILLA
1102388784
A30192019-1102388784

Funza, 6 de julio del 2026

Señores:

La Secretaría de Educación

Cordial saludo,

Yo, MARIA FERNANDA RANGEL MANTILLA, identificado con C.C. No. 1.102.369.764 de Piedecuesta, y con matrícula profesional No.A30292018-1102369764, CERTIFICO que la Bodega de almacenamiento y plana de producción que se encuentra ubicada en la dirección BORINQUEN- LOTE Y BODEGA 01 B-01 MAS MEZANINE en el municipio de Funza, cuenta con un metraje total de 2.800 mts2 de las áreas. En virtud de ello se describen las áreas a continuación:

ZONAS Y ÁREAS ENMARCADAS

A:	ÁREA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	(20,00 m2)
B:	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS	(248,40 m2)
C:	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECEDEROS	(248,40 m2)
D:	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE FRUVER	(248,40 m2)
E:	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE CÁRNICOS	(28,06 m2)
F:	CUARTO FRÍO PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS	(4,90 m2)
G:	ÁREA DE ENSAMBLE Y ALISTAMIENTO DE RPS Y RI	(1148,51 m2)
H:	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS	(27,95 m2)
I:	ÁREA DE LAVADO DE CANASTILLAS Y ESTIBAS	(58,50 m2)
J:	ÁREA DE PRODUCTOS NO CONFORMES	(15,26 m2)
K:	ÁREA DE DESPACHO	(30,60 m2)
L:	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE ASEO PARA LAS SEDES EDUCATIVAS	(72,54 m2)
M:	ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS	(15,21 m2)
N:	ÁREA DE VESTIER Y LOCKERS	(17,08 m2)
O:	ÁREA DE BAÑOS	(15,88 m2)
P:	ÁREA DE LAVADO DE MANOS	(1,00 m2)
ÁREA TOTAL EVALUADA		(2178,12 m2)
ÁREA TOTAL ENMARCADA		(2211,99 m2)
ÁREA TOTAL DE LA BODEGA		(2800,00 m2)

MARIA FERNANDA RANGEL MANTILLA

CC 1.102.369.764 de Piedecuesta matrícula profesional
No. A30292018-1102369764



**MARIA FERNANDA
RANGEL MANTILLA**

Arquitecta

C.C. 1.102.369.764

Matrícula Profesional

A30292018-1102369764

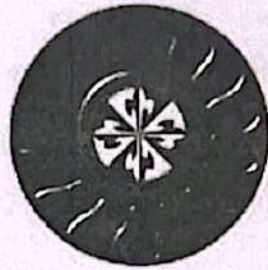
Esta matricula es el único documento idóneo que autoriza a su titular para ejercer la profesión de Arquitecto dentro de los parámetros establecidos por la Ley 435 de 1998 y demás normas complementarias con la materia.

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Luis Hair Dueñas Gomez'.

Presidente CPNAA

LUIS HAIR DUEÑAS GOMEZ

República de Colombia



LA UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

Autorizada por el Ministerio de Educación Nacional
Teniendo en cuenta que

María Fernanda Rangel Mantilla

C.C. 1.102.369.764 de Piedecuesta

Aprobó los estudios programados y cumplió con las exigencias
legales y reglamentarias, le confiere el Título de

Arquitecta

En constancia se firma y sella en Bucaramanga
a los 30 días del mes de Enero de 2018

El Rector General

El Rector Seccional

El Decano de Facultad

Manana

[Signature]

El Secretario General

[Signature]

Registro interno No. 020.5.2018

Folio 1 Libro II



Universidad Santo Tomás

PRIMERA CLAUSTRAL UNIVERSITARIO DE COLOMBIA

ACTA DE GRADO No. 670.5.2018
(Libro 11, Folio 1)

En la ciudad de Bucaramanga, Departamento de Santander, República de Colombia, el día 30 de Enero de 2018, la Universidad Santo Tomás, en nombre de la República de Colombia y con autorización del Ministerio de Educación Nacional, según Decreto Ejecutivo No. 1772 del 11 de Julio de 1966, bajo la Presidencia del Señor Rector Fr. ERICO JUAN MACCHI CESPEDES, O.P. y actuando como Secretaria General la Doctora GLADYS ROJAS VILLAMIZAR, celebró sesión solemne y pública con objeto de otorgar el título a los estudiantes aspirantes al Grado.

Comprobado el cumplimiento de todos los requisitos legales y los establecidos en el Reglamento General de la Universidad, confirió el Título de

ARQUITECTA

a : MARIA FERNANDA RANGEL MANTILLA
C.C. No. 1102369764 de PIEDECUESTA

El graduando emitió el juramento de rigor por el que se comprometió a ejercer la profesión con responsabilidad y honradez, de conformidad con la Constitución y las Leyes de la República de Colombia, poner todo el empeño en el desarrollo del país y de sus instituciones, brindar generoso apoyo a los programas de justicia social y dignificación de la persona humana y llevar siempre en alto el nombre y los principios de la Universidad Santo Tomás. Acto seguido el señor Presidente de la ceremonia procedió a la entrega del Diploma que le acredita para el ejercicio de su profesión, de acuerdo con la legislación vigente.

Intervinieron en la ceremonia como autoridades de la Universidad :

El Rector Seccional,	P. ERICO JUAN MACCHI CESPEDES, O.P.
La Secretaria Seccional,	DRA. GLADYS ROJAS VILLAMIZAR
El Decano (a),	DR. FABIO ANDRES LIZCANO PRADA

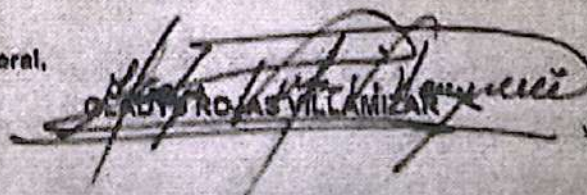
Para constancia se expide y firma la presente Acta, válida para todos los efectos legales correspondientes.

Fdo. GLADYS ROJAS VILLAMIZAR, (hay un sello)

Es fiel copia tomada del original, que se lleva en los archivos de la Secretaría General de la Universidad Santo Tomás Seccional Bucaramanga.

Se expide en la ciudad de Bucaramanga, el día 30 de Enero de 2018

La Secretaria General,


GLADYS ROJAS VILLAMIZAR

Vigilante Minibuscación



E872236

CERTIFICA

Que la Arquitecta MARIA FERNANDA RANGEL MANTILLA con cédula de ciudadanía No. 1102369764 de Piedecuesta, registra Matrícula Profesional de Arquitectura No. A30292018-1102369764, expedida en cumplimiento de la Resolución No. 29 del 1 de Junio de 2018 por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares., la cual se encuentra **VIGENTE**.

La 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 días 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 6068G48

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

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 – Y LOTE PATIO

ARRENDADORA:	BODEGAS R Y R S.A.S – NIT 900.093.934.-7
REPRESENTANTE LEGAL:	YESID DANILO RODRIGUEZ RUEDA - C.C. N° 19.497.281.
ARRENDATARIA	ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL - NIT:900.503.919-7
REPRESENTANTE LEGAL:	JENNIFER ANDREA ARIAS MUNOZ - C.C. N° 1.235.041.964
DEUDORA SOLIDARIA	SOLUCIONES LOGISTICAS GEKKO SAS - GEKKO – NIT 901.644.067-5
REPRESENTANTE LEGAL:	HUGO GERMAN LOZADA CALDERON - C.C. N° 1.110.564.824
CANON MENSUAL:	Cuarenta y Siete Millones de Pesos Moneda Corriente (\$47.000.000,00 M/Cte.) más I.V.A.
FECHA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO:	Noviembre 26 de 2025 (fecha a partir de la cual el presente contrato genera efectos vinculantes entre las partes)
INICIACIÓN DEL USO:	1 de diciembre 2025
FINALIZACIÓN DEL USO:	30 de noviembre de 2027.

Entre los suscritos, **YESID DANILO RODRIGUEZ RUEDA**, identificado con cédula ciudadanía No. 19.497.281 de Bogotá, D.C., quien obra en calidad de representante legal de la empresa **BODEGAS R Y R S.A.S.**, (Antes **BODEGAS R Y R LTDA.**), sociedad con domicilio en el municipio de Funza (Cundinamarca), constituida mediante escritura pública número 3896 del 22 de junio de 2006, otorgada en la Notaria Sexta (6ª) de Bogotá, D.C., inscrita en la Cámara de Comercio de Facatativá (Cundinamarca), bajo la matrícula mercantil número 46180, e identificada con el Nit. 900.093.934-7, quien para efectos del presente contrato se denominará **"LA ARRENDADORA"**, por una parte, y por la otra, **JENNIFER ANDREA ARIAS MUÑOZ**, identificada con la cedula de ciudadanía N° 1.235.041.964, quien obra en calidad de representante legal de la empresa **ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL**, sociedad con domicilio en Cartagena, constituida mediante documento privado del 15 de febrero 2012, de Accionista Único, inscrita en la Cámara de Comercio de Cartagena, bajo la Inscripción No: S0296758, e identificada con el Nit. 900.503.919 7, quien para todos los efetos del presente contrato se denominará **LA ARRENDATARIA**, hemos convenido en celebrar el presente **CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL**, que se registrá por las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO: **LA ARRENDADORA** entrega a título de arrendamiento a **LA ARRENDATARIA** y ésta toma en arrendamiento, el uso, goce y disfrute de la Bodega A - 1 , que forma parte del **PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN**, con folio de matrícula inmobiliaria en mayor extensión número 50C-318522 de la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Bogotá - Zona Centro, ubicado en el KM 5.3 vía Funza – Siberia, del Municipio de Funza (Cundinamarca), Vereda El Hato, con un área total de 6.800 M², discriminados en 2.800 M2 en área de la bodega incluyendo oficinas, de área exclusiva de patio descubierto 4.000 M2, aproximadamente en adelante el "Inmueble".

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

LAS ARRENDATARIAS destinarán el Inmueble para el desarrollo de su objeto social, el cual consta en los respectivos Certificados de existencia y representación legal expedidos por la de Cámara de Comercio de Bogotá, D.C., y que forman parte integral del presente contrato, y manifiestan que conocen la normatividad vigente para el uso del inmueble descrito anteriormente.

El inmueble tiene los siguientes linderos:

(A) : LINDEROS GENERALES DEL PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN: Son tomados de la escritura pública N° 21.436, del dieciocho (18) de noviembre de 2019, otorgada en la Notaria Veintinueve (29) de Bogotá, D.C.: **Por el SUR** partiendo de un mojón de piedra marcado con el numero dos (2) que se encuentra con el lindero de la carretera que de Funza (Cundinamarca) conduce a Cota (Cundinamarca), y que también es lindero con el predio del señor Vicente Murcia Ánzola, se sigue dirección oriente en línea recta por una cerca de postes de piedra y alambre de púa y a una distancia de trescientos treinta y seis metros (336.00 m), aproximadamente, a dar al mojón marcado con la letra "V". **Por el ORIENTE**, del mojón "V" se voltea a la izquierda y en dirección norte y también en línea recta y por cerca de postes de piedra en una parte y luego de madera y alambre de púas y una distancia de seiscientos seis metros (606.00 m), aproximadamente a dar al mojón marcado con la letra "M", por el oriente nuevamente del mojón "M" se voltea a la izquierda en dirección norte y en línea recta y formando ángulo recto con el anterior lindero , a dar al mojón marcado con la letra "R" que se encuentra a ochenta metros (80.00 m) aproximadamente y en la ciénaga Gualí, del mojón "R" se voltea a la derecha y en dirección oriente, a dar a un punto marcado en el plano con el número diez y siete (17), que se encuentra en el eje de la ciénaga Gualí, lindando en ese punto, Ciénaga por medio con la hacienda Gualí y al mismo tiempo con predios del señor Vicente Murcia Ánzola; del mojón dos (2) hasta el punto marcado en el plano con el número diecisiete (17) se linda con los predios del señor Vicente Murcia Ánzola, y las cercas que sirven de linderos, la mitad queda en propiedad del comprador y la otra mitad del señor Vicente Murcia Ánzola; correspondiéndole a cada uno el mantenimiento de la parte correspondiente; por el Norte, del punto marcado en el plano con el número diecisiete (17) se voltea a la izquierda y en dirección norte por el eje de la Ciénaga Gualí y pasando por los puntos marcados en el plano con el número dieciséis (16) y quince (15) a dar en el punto marcado en el plano con el número quince A (15 A) lindando en este trayecto con la ciénaga Gualí, de por medio con la hacienda Gualí del señor Rafael Calvo Duran y en el punto quince A (15 A), se linda también con predio del señor Ernesto Merino Visbal. **Por el OCCIDENTE:** Del punto quince A (15 A) se voltea a la izquierda en dirección sur y en línea recta a dar al mojón marcado con la letra "H" que se encuentra a la orilla sur de la ciénaga Gualí, del mojón "H" se sigue en la misma dirección y en línea recta y a una distancia de ciento diez y ocho metros (118.00 m) aproximadamente, a dar al mojón marcado con el número nueve (9); por el occidente, nuevamente del mojón marcado con número nueve (9) se voltea a la derecha y en dirección sur en línea recta se sigue al mojón marcado con el numero uno (1) que está a una distancia aproximada de doscientos setenta metros (270.00m) del mojón anterior. **Por el NORTE**, Nuevamente del mojón número uno (1) se voltea a la derecha y en dirección occidental y en línea recta a dar al mojón marcado con la letra "I" que se encuentra

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

a una distancia aproximada de doscientos diez y siete metros (217.00 m), este mojón se encuentra en el lindero con la carretera que de Funza (Cundinamarca) conduce a Cota (Cundinamarca) y a la vez lindero con predio del señor Ernesto Merino Visbal; desde el mojón "H" hasta el mojón "I" se linda con predio del señor Ernesto Merino Visbal, por cerca de postes de madera y alambre de púa. Por el OCCIDENTE nuevamente, del mojón "I" se voltea a la izquierda en dirección sur, se sigue por la cerca de alambre de púa que sirve de lindero con la carretera que de Funza (Cundinamarca) conduce a Cota (Cundinamarca), y a una distancia de ciento treinta y un metros (131.00m) aproximadamente a dar al mojón marcado con el número dos (2), punto de partida y cierra con estos linderos el globo de terreno.

(B) LINDEROS ESPECIALES DE LA BODEGA A 1: Área Privada lote – Nivel +/- 0,00 m.
- Con cabida superficial de 2.494,00 m² y área total construida de 2.800 M², dentro de los siguientes LINDEROS; **Ente Mojones A - B:** Lindando con predio vecino colindante, partiendo del mojón A en una distancia de 43.00 metros en línea recta hasta encontrar el mojón B; **Ente Mojones B - C:** Lindando con área común del mismo Parque Industrial (Parqueaderos vehículos Livianos), partiendo del mojón B en una distancia de 58.00 metros en línea recta hasta llegar al mojón C; **Ente Mojones C - D:** Lindando con área común del mismo Parque Industrial (Parqueaderos y vía de circulación interna), partiendo del mojón C en una distancia de 43.00 metros en línea recta hasta llegar al mojón D; **Ente Mojones D - A:** Lindando con lote número 2 de la Manzana A, del mismo Parque Industrial, partiendo del mojón D en una distancia de 58.00 metros en línea recta hasta llegar al mojón A, punto de partida y encierra. - **Linderos Verticales – Nadir:** Con rasante de nivel de construcción, que lo separa de terreno de carácter común, sobre el cual se constituye la Unidad Privada. - **Cenit:** Con área libre de la Unidad Privada, a partir del nivel +/- 0.00 m. Dependencias: Bodega para uso industrial y comercial.

C) LINDEROS ESPECIALES PATIO DESCUBIERTO: Área privada de 4.000M² aproximadamente, dentro de los siguientes linderos: Por el Norte, con vía de ingreso del mismo parque. Por el Sur, Parque Industrial La Argelia. Por el Oriente, con la Bodega A1, del Parque Industrial Borinquen. Por el Occidente, con la autopista que de Funza conduce a Cota (Cundinamarca). Dependencias: Patio descubierto.

PARAGRAFO PRIMERO: LA ARRENDADORA, tramita actualmente licencia de parcelación sobre el predio en mayor extensión y entrega de zonas de cesión obligatoria al municipio de Funza (Cundinamarca) en virtud de la eventual licencia de parcelación, así como el sometimiento del **PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN**, al Régimen de Propiedad Horizontal en los términos de la ley 675 de 2001, razón por la cual, es posible que antes de la fecha de vencimiento de la vigencia del presente contrato deba entregar a dicho municipio parte de la zona de patio descubierto. Bajo esta circunstancia, **LA ARRENTARIA**, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha en que le notifique **LA ARRENDADORA**, hará entrega de la porción que esta requiera para ser entregada al Municipio de Funza (Cundinamarca), y a partir de la entrega de dicha área, el canon de arrendamiento se reducirá proporcionalmente, y para tal efecto las partes estiman que dentro del canon mensual total, el canon por el área de patio descubierto entregado al inicio del contrato, es

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

decir los 4.000M2, tiene un valor de Diez Millones de Pesos Moneda Corriente (\$10.000.000,00 M/Cte.), mas I.V.A., y será esta cifra más el correspondiente reajuste anual pactado, sobre la cual se recalculara el precio del canon de acuerdo con la disminución del área de patio descubierto que **LA ARRENDADORA** deba entregar al municipio de Funza (Cundinamarca). Lo anterior, sin perjuicio de que **LA ARRENDADORA**, pueda reubicar dicha área arrendada en otra zona del Parque Industrial, caso en el cual se hará constar en otrosí que de mutuo acuerdo **LAS PARTES** celebren.

SEGUNDA. DURACION: El término de arrendamiento del inmueble citado es de un (1) año, contados a partir de la entrega real y material del inmueble arrendado, es decir, a partir del primero (1º) de diciembre del año dos mil veinticinco (2025). Lo que significa que el plazo contractual inicial va hasta el treinta (30) de noviembre del año dos mil veintisiete (2027). Si ninguna de las partes comunica a la otra por escrito, con una antelación de tres (3) meses a la fecha de vencimiento su intención de darlo por terminado, el término de vigencia del contrato se prorrogará automáticamente por períodos sucesivos de un (1) año.

TERCERA. TERMINACIÓN DEL CONTRATO POR DECISIÓN DE UNA DE LAS PARTES:

El presente Contrato de arrendamiento podrá ser terminado por decisión de una de las partes en los siguientes eventos y bajo las siguientes reglas:

3.1. **LA ARRENDATARIA** podrá terminar el Contrato en cualquier tiempo, para lo cual deberá avisar por escrito a **LA ARRENDADORA** con una anticipación no menor de dos (2) mes a la fecha de entrega del bien inmueble. En este caso, **LA ARRENDATARIA** no estará obligada a invocar causal alguna diferente a la de su plena voluntad, pero deberán pagar a **LA ARRENDADORA**, en aquella fecha de entrega del bien inmueble, una única indemnización equivalente a dos (2) cánones mensuales vigentes. Una vez que **LA ARRENDATARIA** comunique su voluntad de dar por terminado el contrato, permitirá el ingreso a la bodega a **LA ARRENDADORA** o a quien ellos autoricen su visita, para efectos de revisar su estado general y/o promoción a potenciales nuevos arrendatarios. Para llevar a cabo la visita, con una antelación no menor a dos (2) días hábiles, **LA ARRENDADORA** deberá dar aviso e informar los nombres e identificaciones de los visitantes.

3.2. Si alguna autoridad administrativa, policía o judicial, del orden nacional, departamental, distrital o municipal profiere un acto administrativo o decisión en virtud de la cual se establece que **LA ARRENDATARIA** no puede desarrollar su objeto social en el Inmueble o no puede operar todas o algunas de sus máquinas, **LA ARRENDATARIA** podrá dar por terminado el Contrato sin necesidad de indemnizar a **LA ARRENDADORA**. Sin perjuicio de lo anterior, es obligación de **LA ARRENDATARIA** adelantar todas las gestiones pertinentes para la obtención de los permisos o autorizaciones de rigor por parte de las autoridades competentes. **LA ARRENDADORA** garantiza que a la fecha no existe ninguna orden autoridad administrativa, policía o judicial, del orden nacional, departamental, distrital o municipal que limite o restrinja el uso para el cual está siendo entregado el inmueble en arrendamiento.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

PARÁGRAFO: CLÁUSULA PENAL: El incumplimiento por cualquiera de las partes, de cualquiera de sus obligaciones nacidas de éste contrato, o de las que impone la Ley en desarrollo o ejecución del mismo, hará exigible a favor de **LA ARRENDADORA** o **LA ARRENDATARIA**, según sea el caso, y a título de cláusula penal, sin perjuicio de la acción principal y el pago de perjuicios, la suma equivalente a dos (2) meses de canon de arrendamiento, que esté en vigencia en el momento en que tal incumplimiento se presente; la cual será exigible ejecutivamente y para ello bastará el original y copia auténtica de este contrato y la afirmación de la parte incumplida, en consecuencia, las partes renuncian a cualquier requerimiento privado o judicial para pagar y/o constituirse en mora del pago de ésta o cualquier otra obligación derivada de éste contrato.

CUARTA. VALOR: El valor total del canon mensual de la renta durante los primeros DOCE (12) meses será de Cuarenta y Siete Millones de Pesos Moneda Corriente M/cte. (\$47.000.000,00 M/cte.) moneda legal colombiana más IVA, que **LA ARRENDATARIA** se obliga a pagar mensualmente, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de la respectiva mensualidad.

A partir del 1 de diciembre de 2026 el precio del arrendamiento será reajustado anualmente en un porcentaje igual al índice de precios al consumidor certificado por el DANE para el año inmediatamente anterior más dos puntos (IPC +2). El incremento aplicará el 1 de diciembre de cada año, sin que aplique retroactividad. **LA ARRENDATARIA** se obliga a pagar dentro de los términos establecidos en esta cláusula, sin necesidad de requerimientos privados o judiciales. **LA ARRENDATARIA** reconocerá anualmente el mismo porcentaje de reajuste, siempre que para dicha fecha no se haya fijado por Ley Colombiana un porcentaje único y obligatorio, en cuyo caso éste se aplicará a partir de la vigencia de la disposición legal que lo autorice.

PARÁGRAFO PRIMERO: Al precio de arrendamiento se le aplica el I.V.A. a que alude el artículo 184 de la ley 1819 de 2016, o la que rija en el momento del pago del canon y la suma que resulte debe ser pagada por **LA ARRENDATARIA**, juntamente con el canon. De acuerdo con el Contrato, las facturas electrónicas debidamente expedidas y aceptadas prestan mérito ejecutivo para obtener el pago tanto del canon de arrendamiento, como del impuesto aquí señalado en el porcentaje legal.

PARÁGRAFO SEGUNDO: La mera tolerancia de **LA ARRENDADORA** en aceptar el pago del canon con posterioridad a los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, no purga la mora, ni se entenderá como ánimo o intención de novar o modificar el término establecido para el pago en la presente cláusula.

PARÁGRAFO TERCERO: **LA ARRENDATARIA** declara que los dineros con los cuales pagarán los cánones de arrendamiento no provienen de actividades delictivas, y que se dedican a actividades completamente lícitas.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 – Y LOTE PATIO

QUINTA. LUGAR Y FORMA DE PAGO DEL CANON: Mientras LA ARRENDADORA, no le notifique a LA ARRENDATARIA, una instrucción distinta, el canon de arrendamiento será pagado por LA ARRENDATARIA, mediante transferencia o consignación a la CUENTA CORRIENTE número 694037771 de BANCO DE BOGOTA, a nombre de YESID DANILO RODRIGUEZ RUEDA, Cedula de Ciudadanía N° 19.497.281 de Bogotá, D.C.

PARÁGRAFO PRIMERO: LA ARRENDADORA deberá enviar mensualmente la factura electrónica con el lleno de los requisitos exigidos por la DIAN, el Código de Comercio y demás normas concordantes y aplicables, y a la dirección de correo electrónico indicada en la cláusula vigésima segunda del presente contrato. Cualquier cambio en la cuenta a consignar deberá ser informada por escrito por el representante legal de LA ARRENDADORA, durante todo el término de vigencia del contrato o durante cualquiera de sus prorrogas. Si por cualquier circunstancia la cuenta bancaria habilitada para el pago llegare a ser cerrada, cancelada, bloqueada u objeto de cualquier actuación que limite o impida el pago, LA ARRENDATARIA podrá cumplir su obligación, mediante el ofrecimiento formal de pago, la consignación del canon ante el Banco Agrario de Colombia o la entidad financiera que haga sus veces, o el trámite de pago por consignación, sin que el tiempo que tome la gestión de alguna de dichas alternativas pueda ser considerado incumplimiento en el pago del canon.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Si la factura no ha sido elaborada en forma correcta y ello impide su trámite por parte de LA ARRENDATARIA, esta última la devolverá dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a LA ARRENDADORA con el fin de que se corrijan las inconsistencias, y el término que LA ARRENDATARIA disponen para hacer el pago, sólo empezará a contar desde la fecha en que quede corregida la factura y la misma sea radicada de manera electrónica al correo indicado en la presente cláusula. Los errores aritméticos serán susceptibles de corrección en cualquier tiempo y hasta la liquidación final del contrato. Mientras la factura no sea presentada con el lleno de requisitos legales y en debida forma, LA ARRENDADORA, no tendrá derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: LA ARRENDATARIA, cancelara por anticipado los tres (3) primeros cánones de arrendamiento, a mas tardar en la fecha de entrega del inmueble, 1 de diciembre de 2025.

SEXTA. CONSTITUCIÓN EN MORA: LA ARRENDATARIA renuncia a los requerimientos privados o judiciales para efectos de constitución en mora respecto del cumplimiento de cualquiera de las obligaciones que se deriven de este contrato, así como a los Artículos 2007 del C.C., al desahucio y las renovaciones de los Artículos 2009 y 2014 del C.C.; a proponer sustituto y otorgar caución del arriendo. Renuncian igualmente al derecho de retención sobre los bienes arrendados, a permitir o pedir reducción de embargo, otorgamiento a mejora de caución, al secuestro o depósito y loteo de bienes para remate.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

LA ARRENDADORA no podrá retener los bienes, productos, insumos, materias primas o productos terminados de propiedad de **LA ARRENDATARIA** que se encuentren almacenados en el Inmueble.

SÉPTIMA. ENTREGA: **LA ARRENDATARIA** recibirá el Inmueble por parte de **LA ARRENDADORA** en su estado actual de conservación, con cada una de sus dependencias libres de ocupantes o elementos ajenos a su naturaleza y en condiciones de ser ocupadas inmediatamente. Al momento de la entrega se hará un inventario de cada área, bienes y elementos que lo conforman, así como su estado, el cual forma parte integral del presente contrato y se denomina e incorpora como Anexo 1.

LA ARRENDATARIA o el representante que ésta designe, podrá objetar total o parcialmente el contenido del acta de entrega o hacer las observaciones que considere pertinentes; así mismo **LA ARRENDADORA** se compromete con **LA ARRENDATARIA** a realizar, a su costa, las reparaciones que sean necesarias para el uso y goce del Inmueble dentro del término de diez (10) días hábiles contados a partir del requerimiento que efectúen **LA ARRENDATARIA** en tal sentido.

OCTAVA. REPARACIONES, MEJORAS, MANTENIMIENTO E IMPOSIBILIDAD DE USO:

Serán de cargo de **LA ARRENDATARIA** las reparaciones locativas de acuerdo con lo establecido en el artículo 1985 del Código Civil y en los artículos 1998 y 1999 del mismo estatuto. **LA ARRENDATARIA** se obliga a cumplir con las obligaciones previstas en los artículos 2029 y 2030 del Código Civil. En caso de que se requiera efectuar una reparación que no sea locativa, **LA ARRENDATARIA** le informará a **LA ARRENDADORA** vía correo electrónico de aquella circunstancia y solicitará la correspondiente reparación, caso en el cual **LA ARRENDADORA** deberá dar una respuesta vía correo electrónico a **LA ARRENDATARIA** en un tiempo máximo de cuarenta y ocho (48) horas después de la solicitud, so pena, de que **LA ARRENDATARIA** ejecute las reparaciones y opere la compensación respecto del valor de aquellas.

Los daños que se ocasionen al Inmueble por culpa imputable directamente a **LA ARRENDATARIA** o sus dependientes, o por quienes de una u otra manera fueren responsabilidad de éstas, serán reparados y los costos respectivos estarán a cargo de **LA ARRENDATARIA**, exclusivamente.

Las reparaciones necesarias del Inmueble estarán a cargo de **LA ARRENDADORA** conforme con los presupuestos del artículo 1985 del Código Civil, pero será obligado **LA ARRENDADORA** aún a las reparaciones locativas, si los deterioros que las han hecho necesarias provinieron de fuerza mayor o caso fortuito, o de la mala calidad de la cosa arrendada, por su vetustez, por la naturaleza del suelo, o por defectos de construcción, eventos en los cuales **LA ARRENDADORA** será el encargado de realizar las reparaciones locativas requeridas.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

Las mejoras de cualquier clase sin permiso escrito, y previo de **LA ARRENDADORA**, quien podrá remitirla vía correo electrónico, acrecerán al Inmueble sin perjuicio de que **LA ARRENDATARIA** pueda retirarlas, siempre y cuando, restituyan el bien Inmueble en el mismo estado en que lo recibieron, salvo, el deterioro natural por el uso. Si no las retiran no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. **LA ARRENDADORA** podrá exigir a **LA ARRENDATARIA** por escrito la remoción de las mejoras, siempre que sea posible, a lo cual deben acceder éstas a su costa.

PARÁGRAFO PRIMERO. IMPOSIBILIDAD DE USO: En caso de que, por causas no atribuibles a **LA ARRENDATARIA**, ésta se viera impedida de utilizar alguna parte o la totalidad del Inmueble por cualquier causa, informará por escrito o por correo electrónico a **LA ARRENDADORA**. Dentro de los siguientes tres (3) días calendario siguientes a que **LA ARRENDADORA** haya recibido la notificación escrita de **LA ARRENDATARIA**, informando sobre la naturaleza del problema, **LA ARRENDADORA** proporcionará a **LA ARRENDATARIA** un cronograma de reparaciones e iniciará las actividades de acuerdo con lo solicitado y disponibilidad de materiales y de tiempo de los trabajos de restauración con el fin de restituir la totalidad del uso del Inmueble tan pronto como sea posible. En caso en que no se realicen las reparaciones correspondientes, será causal de terminación del contrato de arrendamiento sin derecho a indemnización ni preaviso alguno.

PARÁGRAFO SEGUNDO. DEL MANTENIMIENTO: Si para conservar en buenas condiciones un componente estructural del Inmueble, fuera necesario reemplazar dicho componente, la obligación de **LA ARRENDADORA** con respecto a dicho componente estructural incluye la obligación de reemplazarlo. A fin de reducir en la medida de lo posible cualquier afectación a la operación de **LA ARRENDATARIA**, las fechas y horarios para la realización de los trabajos de mantenimiento preventivo y correctivo (exceptuando las que se requieran en caso de emergencia) serán definidos de mutuo acuerdo entre las partes.

Cualquier mantenimiento, reparación o reemplazo que resulte de la culpa, dolo o negligencia de **LA ARRENDATARIA** y que se demuestre que les es imputable directamente, se realizará a exclusiva costa de estas. Cualquier mantenimiento, reparación o reemplazo de los artículos que sean responsabilidad de **LA ARRENDATARIA**, también se realizarán a exclusiva costa de **LA ARRENDATARIA** y deberán ejecutarlas **LA ARRENDATARIA** sin requerir notificación previa de **LA ARRENDADORA**.

LA ARRENDADORA podrá ser informada por **LA ARRENDATARIA** de los trabajos de mantenimiento o reparación que, de no hacerse, podría poner en peligro la vida o bienes de **LA ARRENDATARIA** o que se consideren una emergencia, debidamente comprobada.

PARÁGRAFO TERCERO. MEJORAS Y ADECUACIONES: Las Partes acuerdan que **LAS ARRENDATARIAS** podrán realizar adecuaciones o mejoras para la realización de sus actividades, caso en el cual estas correrán por su cuenta y deberá retirarlas al momento de entrega del inmueble.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

NOVENA. SERVICIOS PÚBLICOS: A partir del momento de la entrega del Inmueble a **LA ARRENDATARIA** y hasta la fecha de su desocupación y entrega de este a **LA ARRENDADORA**, será obligación de **LA ARRENDATARIA** el pago oportuno de los siguientes servicios públicos: agua, aseo, alcantarillado y energía eléctrica, de acuerdo con la respectiva facturación. **LA ARRENDATARIA** pagará los servicios adicionales que sean solicitados durante la vigencia del contrato tales como, internet, gas, publicidad, suscripciones a televisión satelital y demás cobros por obligaciones adquiridas por los mismos.

LA ARRENDATARIA pagará oportuna y totalmente los servicios públicos del inmueble desde la fecha en que comience el arrendamiento hasta la restitución del mismo; si **LA ARRENDATARIA** no paga los servicios públicos a su cargo, **LA ARRENDADORA** podrá hacerlo para evitar que los mismos sean suspendidos; **LA ARRENDATARIA** deberán cancelar de manera incondicional e irrevocable a **LA ARRENDADORA** las sumas que por este concepto haya tenido que pagar; dicho pago deberá hacerse de manera inmediata por **LA ARRENDATARIA** contra la presentación de las facturas correspondientes por parte de **LA ARRENDADORA**; el incumplimiento de **LA ARRENDATARIA** en el pago oportuno de los servicios públicos del inmueble, se entenderá como incumplimiento del Contrato; no obstante lo anterior, **LA ARRENDADORA** podrá abstenerse de pagar los servicios públicos a cargo de **LA ARRENDATARIA**, sin que por ello éste pueda alegar responsabilidad de **LA ARRENDADORA**.

PARÁGRAFO PRIMERO: **LA ARRENDATARIA** declara que ha recibido en el estado actual de funcionamiento y de conservación las instalaciones para uso de los servicios públicos del inmueble de EMPRESA DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO DE FUNZA. y ENERGÍA ELÉCTRICA ENEL CODENSA, que se abstendrán de modificarlas sin permiso previo y por escrito de **LA ARRENDADORA** y que responderá por daños y/o violaciones a los reglamentos de las correspondientes empresas de servicios públicos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: **LA ARRENDATARIA** reconoce que **LA ARRENDADORA** en ningún caso y bajo ninguna circunstancia, es responsable por la interrupción o deficiencia en la prestación de cualquiera de los servicios públicos del inmueble. **LA ARRENDATARIA** reclamará de manera directa a las empresas prestadoras del servicio y no a **LA ARRENDADORA**, siempre y cuando las empresas de servicios públicos lo permitan. En tal sentido, le corresponde a **LA ARRENDATARIA**, verificar que las capacidades técnicas y de suministro real del servicio de energía eléctrica con las que cuenta actualmente el inmueble objeto del contrato, satisfacen plenamente sus requerimientos técnicos y capacidad de suministro y correrán por su cuenta los costos que implique aumentar la capacidad o instalación de elementos para el correcto funcionamiento de sus equipos en cumplimiento de las reglamentaciones emitidas o que pueda emitir la Comisión de Regulación de Energía y Gas (CREG).

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

PARÁGRAFO TERCERO: Queda totalmente prohibido que **LA ARRENDATARIA**, autorice a las empresas de servicios públicos cargar a las facturas cualquier concepto distinto al servicio público prestado para el inmueble objeto del presente contrato.

PARÁGRAFO CUARTO: En el evento en que **LA ARRENDATARIA** solicite servicios adicionales, tales como Televisión por cable o satelital, telefonía, Internet, o cualquier otro servicio, se obliga a retirarlos, trasladarlos o cancelarlos con antelación a la fecha de restitución del inmueble objeto del presente contrato.

DÉCIMA. DESTINACIÓN: El inmueble materia del presente contrato será destinado a una bodega y lote como patio, para el desarrollo del objeto social de **LA ARRENDATARIA** y no podrá ser cedido ni subarrendado en todo ni en parte salvo autorización escrita y expresa de **LA ARRENDADORA**. **LA ARRENDADORA** queda facultada para visitar el inmueble cuando pretenda establecer el cumplimiento u observancia de las obligaciones de **LA ARRENDATARIA**, para esta visita dará un aviso de mínimo dos (2) días de antelación a **LA ARRENDATARIA**. **LA ARRENDADORA**, declara expresa y terminantemente prohibida la destinación del inmueble para los fines contemplados en el literal b) del parágrafo del Artículo 3o del Decreto 180 de 1988 y del Artículo 34 de Ley 30 de 1986, y en consecuencia **LA ARRENDATARIA** se compromete a no utilizar el inmueble objeto de este contrato para ocultamiento de personas, depósito de armas o explosivos y dinero de los grupos terroristas. Igualmente, declara que no destinarán el inmueble para la elaboración, almacenamiento o venta de drogas o sustancias alucinógenas tales como marihuana, hachís, cocaína y afines.

DÉCIMA PRIMERA. RESTITUCIÓN: Vencido el periodo de duración de este contrato o de alguna de sus prórrogas, **LA ARRENDATARIA** restituirá el inmueble a **LA ARRENDADORA** en las mismas condiciones en que lo recibieron, conforme al inventario inicial de entrega, salvo por el deterioro natural causado por su uso legítimo y las demás reglas especiales pactadas en este Contrato; **LA ARRENDATARIA** entregará a **LA ARRENDADORA** los ejemplares originales de las facturas de cobro por concepto de servicios públicos del inmueble correspondientes a los últimos tres (3) meses, debidamente canceladas por **LA ARRENDATARIA**, bajo el entendido que hará entrega de dichas facturas en el domicilio de **LA ARRENDADORA**, con una antelación de dos (2) días hábiles a la fecha fijada para la restitución material del inmueble a **LA ARRENDADORA**.

PARÁGRAFO: Terminado el presente contrato, **LA ARRENDATARIA**, deberá entregar el precitado inmueble a **LA ARRENDADORA** en forma personal o a quien este autorice para recibirlo, conforme al inventario inicial, obligándose a presentar los recibos de servicios públicos debidamente pagados. En relación con los servicios públicos pendientes de verificar, **LA ARRENDATARIA** garantiza su pago mediante provisión proporcional y equivalente al promedio de sus dos (2) últimos consumos según la facturación respectiva. **LA ARRENDADORA** le expedirá el paz y salvo correspondiente a **LA ARRENDATARIA**.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

DÉCIMA SEGUNDA. ABANDONO DEL INMUEBLE: Cuando por cualquier circunstancia el inmueble objeto de este contrato se encuentre abandonado o deshabitado, por el término de dos (2) meses o más, o que la exposición al riesgo sea tal que amenace la integridad física del bien o la seguridad del vecindario, **LA ARRENDATARIA** faculta expresamente a **LA ARRENDADORA** para acceder al inmueble, con el requisito único de la presencia de dos (2) testigos y la elaboración de acta privada de entrega suscrita por aquellos, con anotación clara del estado en que se encuentre y los faltantes de inventario, en procura de evitar el deterioro o el desmantelamiento del mismo.

DÉCIMA TERCERA. CESIÓN: En ningún caso, **LA ARRENDATARIA** podrá subarrendar o ceder en todo o en parte éste contrato, sin la autorización previa y por escrito de **LA ARRENDADORA**, de conformidad con lo establecido para el efecto en el artículo 523 del Código de Comercio; en el evento que se subarriende o ceda en todo o en parte el Inmueble objeto de este contrato, **LA ARRENDADORA** podrá dar por terminado válidamente el Contrato en forma inmediata, sin lugar a indemnización alguna en favor de **LA ARRENDATARIA** y podrá exigir la devolución del inmueble sin necesidad de ningún tipo de requerimiento previo por parte de **LA ARRENDADORA**.

PARAGRAFO: LA ARRENDADORA se reserva el derecho de hacer la cesión correspondiente de este contrato en caso de venta del inmueble, para ello avisará con treinta (30) días de antelación de dicha cesión. **LA ARRENDADORA** se obliga con **LA ARRENDATARIA** a que el Cesionario no podrá dar por terminado el presente contrato de arrendamiento en razón a esta cesión, ni podrá solicitar la renegociación de ninguna de las cláusulas del presente contrato, las cuales seguirán teniendo plena vigencia.

DÉCIMA CUARTA. LICENCIAS Y PERMISOS: **LA ARRENDATARIA** se obliga a obtener todas las licencias, permisos, usos y a cumplir los requisitos exigidos por las autoridades para el funcionamiento del objeto social al que se destine el inmueble materia del presente contrato y mantendrá indemne tanto a **LA ARRENDADORA**, como al propietario de dicho inmueble por cualquier requerimiento que efectúen las autoridades o entes competentes.

DÉCIMA QUINTA. CAUSALES DE TERMINACIÓN. Son causales de terminación del Contrato, las siguientes:

A favor de **LA ARRENDADORA** serán las siguientes: (i) La cesión o subarriendo del inmueble, sin la autorización previa y por escrito de **LA ARRENDADORA**; (ii) El cambio de destinación del inmueble por parte de **LA ARRENDATARIA**, en forma distinta a su Objeto Social; (iii) La mora del pago del canon de acuerdo a lo previsto en este contrato; (iv) La destinación del inmueble para fines ilícitos, o contrarios a las buenas costumbres o que representen peligro para el inmueble o la salubridad de sus habitantes; (v) La realización de mejoras, cambios o ampliaciones del inmueble sin expresa autorización de **LA ARRENDADORA**, salvo que se trate de mejoras útiles para que **LA ARRENDATARIA** puedan desarrollar su objeto social en el Inmueble o de aquellas que según lo pactado en

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 – Y LOTE PATIO

este Contrato no requieren previa autorización de **LA ARRENDADORA**; (vi) La no cancelación de los servicios públicos a cargo de **LA ARRENDATARIA**; (vii) las demás establecidas en cláusulas especiales en este contrato o en la ley.

A favor de **LA ARRENDATARIA** serán las siguientes: (i) Por impedir el uso y goce pacífico del bien en arriendo y no llevar a cabo las acciones debidas para procurar este uso y goce pacífico ya sea por la mismo **ARRENDADORA** o por terceros. (ii) Por no realizar por parte de **LA ARRENDADORA** las reparaciones necesarias derivadas, de acuerdo a lo establecido en el presente contrato. (iii) Incumplimiento en las obligaciones de confidencialidad contenidas en el presente acuerdo. (iv) Incumplimiento de las garantías ofrecidas sobre el estado de los bienes contratados en arrendamiento. (v) Por llevar a cabo la constitución de gravámenes sobre el inmueble que pongan en riesgo los usos y goce pacífico de la cosa. (vi) Por no conservar o realizar las gestiones tendientes a mantener los permisos, autorizaciones y habilitaciones debidas, para mantener la característica del Inmueble y que **LA ARRENDATARIA** lo pueda operar; (vii) Por no llevar a cabo el pago de las obligaciones fiscales, tasas administrativas y cualquier otro pago necesario para garantizar el uso y goce pacífico de la cosa; (viii) las demás establecidas en cláusulas especiales en este contrato o en la ley.

LAS ARRENDATARIAS o LA ARRENDADORA podrán terminar el presente contrato:

- (i) Por mutuo acuerdo entre las partes
- (ii) Unilateralmente conforme lo regulado en la cláusula TERCERA del presente contrato.
- (iii) Cualquiera de las partes podrá terminar unilateralmente en cualquier momento, el presente contrato, sin necesidad de preaviso ni indemnización alguna, en el evento en que alguno de sus accionistas, socios, representantes legales, miembros de Junta Directiva, gerentes o directivos resulte formalmente incluido en la orden ejecutiva número 12.978 "Specially Designated Narcotics Traffickers – SDNT", conocida en Colombia como "Lista Clinton", lista Office of Foreign Assets Control (OFAC), listas de personas buscadas en el Federal Bureau Of Investigation (FBI), Lista de terroristas de las Naciones Unidas, Lista de Organizaciones Terroristas Unión Europea, Lista de Personas designadas como Terroristas de la Unión Europea, Lista de Organizaciones Terroristas por los Estados Unidos, Lista de Personas designadas como Terroristas por los Estados Unidos y en general las listas de las agencias internacionales que identifican personas vinculadas al lavado de activos y financiación del terrorismo, o sea formalmente acusado ante un juez, por narcotráfico, lavado de activos, terrorismo o tráfico de armas, en los términos indicados por las leyes colombianas aplicables.
- (iv) Las demás previstas en la ley.

DÉCIMA SEXTA. OBLIGACIONES DE LA ARRENDATARIA: 1. Pagar el precio del arrendamiento y las cuotas de administración o expensas comunes necesarias dentro del

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

plazo y en el lugar estipulado en el presente contrato. 2. Cuidar el Inmueble y las cosas recibidas en arrendamiento. 3. Cumplir con las normas del reglamento de propiedad horizontal. 4. Renovar las certificaciones de incendio. 5. Las demás obligaciones contempladas en el presente contrato y de ley. 6. Efectuar las reparaciones locativas. 7. Pagar el valor correspondiente a los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto, alcantarillado, aseo, teléfono, y demás servicios que solicite sean instalados para su operación, excluyendo específicamente el impuesto predial, las tasas, las contribuciones y valorizaciones, cuyo valor será asumido exclusivamente por **LA ARRENDADORA**.

DECIMA SEPTIMA. OBLIGACIONES DE LA ARRENDADORA: 1. Entregar a **LA ARRENDATARIA** en la fecha convenida, o en el momento de la celebración del contrato, el inmueble dado en arrendamiento. 2. Entregar con el inmueble los servicios, cosas o usos conexos para el fin convenido. 3. Permitir a **LA ARRENDATARIA** efectuar las mejoras útiles que correspondan a sus necesidades, para su correcto funcionamiento, sin requerir un permiso previo y por escrito de parte de **LA ARRENDADORA**. 4. **LA ARRENDADORA** deberá entregar el inmueble con los servicios públicos, impuestos, uso del suelo al día. 5. Las demás obligaciones contempladas en el presente contrato y de ley. 6. Garantizar el uso y goce a **LA ARRENDATARIA** del inmueble sin perturbaciones y mantener el inmueble en buen estado de funcionamiento. 7. Garantizar que el uso permitido por las normas urbanísticas corresponde al objeto del contrato.

DECIMA OCTAVA. CONFIDENCIALIDAD: Durante la vigencia de este contrato, las partes pueden tener acceso a información que es confidencial para la otra parte, su casa matriz o las filiales o subsidiarias de la misma y se obligan a no divulgarla a terceros. Para tales fines, se considera información confidencial o reservada cualquier información, no conocida por el público en general, sobre la forma en que su contratante, sus subsidiarias o filiales desarrollan o fabrican sus productos o sobre la forma en que éstas, sus subsidiarias o filiales realizan negocios. La información confidencial incluye, sin limitarse a ella, información técnica, de secreto industrial, know how, comercial o financiera sobre la investigación o desarrollo, maquinaria, procesos de fabricación, diseños, ingeniería, planes de mercadeo o contactos de clientes, organización u operaciones. La obligación de confidencialidad de las partes, de conformidad con esta estipulación sobrevivirá durante un año contado a partir de la fecha determinación de este contrato.

En todo caso, cuando hubiere lugar a suministrar información por requerimiento de autoridad competente, la parte que deba suministrar dicha información quedará obligada a notificar de ello por escrito a la otra parte con el mayor detalle que le sea posible, a fin de permitir que la parte dueña de la información tome las medidas que estime pertinentes para proteger dicha información tanto como sea posible, y lo mismo la parte que está obligada a revelar la información se compromete a tomar medidas para mitigar los efectos de dicha divulgación.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

DECIMA NOVENA. CLAUSULA COMPROMISORIA: Cualquier controversia originada en o relacionada con el presente contrato y anexos se intentará solucionar por las partes de buena fe, a través de un arreglo directo antes de acudir al trámite arbitral aquí previsto. En consecuencia, si surgiere alguna diferencia, cualquiera de las partes notificará a la otra la existencia de dicha diferencia y una etapa de arreglo directo surgirá desde el día siguiente a la respectiva notificación. Esta etapa de arreglo directo culminará a los treinta (30) días calendario siguiente a la fecha de su comienzo. Si no hubiere arreglo entre las partes dentro de la etapa antedicha, cualquiera de ellas podrá dar inicio al arbitraje institucional. En consecuencia, la diferencia, disputa o controversia correspondiente será sometida a la decisión definitiva y vinculante de un Tribunal de Arbitramento, conformado por tres (3) árbitros designados de común acuerdo por las Partes, si no se ponen de acuerdo lo designará la Cámara de Comercio de Bogotá. El Tribunal decidirá en derecho, aplicará la ley colombiana a los méritos de la controversia, sesionará en la ciudad de Bogotá, y se regirá por las normas de funcionamiento previstas para el efecto por dicho Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bogotá.

VIGÉSIMA. PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO- SAGRILAF: Las Partes manifiestan bajo la gravedad de juramento, que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros, tráfico de migrantes, trata de personas, extorsión, enriquecimiento ilícito, secuestro extorsivo, rebelión, tráfico de armas, Financiación y Proliferación de Armas de Destrucción Masiva tráfico de menores de edad, financiación del terrorismo y administración de recursos relacionados con actividades terroristas, tráfico de drogas tóxicas, estupefacientes o sustancias sicotrópicas, de delitos contra el sistema financiero, delitos contra la administración pública o vinculados con el producto de delitos ejecutados bajo concierto y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este Contrato no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. Para efectos de lo anterior, las partes se autorizan mutua y expresamente, para que la otra parte consulte los listados, sistemas de información y bases de datos a los que haya lugar y, de encontrar algún reporte, se procederá a adelantar las acciones contractuales y/o legales que correspondan.

Las Partes se obligan a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes, proveedores, empleados, etc., y los recursos de estos, no se encuentren relacionados o provengan, de actividades ilícitas, particularmente, de las anteriormente enunciadas. Para ello, se compromete a suministrarse toda la información requerida y diligenciar los formularios que se soliciten. De igual manera, las Partes se autorizan mutuamente para consultar la información en Centrales de información, Bancos de datos, instituciones financieras y gubernamentales.

VIGÉSIMA PRIMERA. NOTIFICACIONES: Para cualquier efecto del presente contrato, las partes se entienden notificadas en:

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

NOTIFICACIONES:			
	ARRENDADORA	ARRENDATARIA	DEUDORA SOLIDARIA
Dirección Física	Carrera 9 N° 12- 71 Bogotá, D.C.	BARRIO SAN ISIDRO CALLE 11 NRO. 8 - 33 LOCAL 102	MANZANA 3 CASA 5
E-Mail	almacenbotonia@hotmail.com	asodesarrollointegral2012@gmail.com	gekkosolucioneslogisticas@gmail.com
Nombre	YESID DANILO RODRIGUEZ RUEDA MAURICIO ALIRIO RODRIGUEZ RUEDA		
Teléfonos	301-2565783 300 4788756		
Correo para envío y recepción de Facturación Electrónica.			
Teléfono de Área de Facturación			

PARAGRAFO DOMICILIO CONTRACTUAL Y NOTIFICACIONES: Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será en el municipio de Funza (Cundinamarca), y cualquier comunicación entre las partes en relación con el presente contrato deberá hacerse por escrito o por cualquier medio que evidencie la fecha exacta en que la comunicación fue recibida por la otra parte, tales como correos certificados, correo electrónico, a las direcciones que se indican.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES Y AUTORIZACION:

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, LA ARRENDADORA informa que los datos de carácter personal que LA ARRENDATARIA y DEUDORA SOLIDARIA suministren en virtud del presente contrato de arrendamiento, serán objeto de tratamiento por parte de BODEGAS R Y R S.A.S., con la finalidad de desarrollar el contrato durante todas las etapas del mismo y especialmente para: a) El desarrollo de la relación contractual entre el arrendador y el arrendatario. b) La actualización y consulta de datos personales. c) El reporte y la consulta de obligaciones ante las centrales de riesgos. d) La realización de ofertas de asesoría y servicios. e) La realización de campañas comerciales y de mercado sobre servicios afines al arrendamiento. f) La medición de niveles de satisfacción. g) La realización de investigaciones de mercadeo. h) La confirmación de referencias personales y comerciales de conformidad con la información suministrada. i) El envío de mensajes en torno al contrato de arrendamiento por medio físico o electrónico (correo electrónico, SMS, FAX, o a cualquier otro medio electrónico o al celular). BODEGAS R Y R S.A.S., se

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

compromete a implementar todas las medidas necesarias para garantizar un tratamiento idóneo de los datos personales y a cumplir con las disposiciones vigentes en la materia.

Los derechos que le asisten como Titular son los establecidos en la Ley 1581 de 2012 (Ley General de Protección de Datos) y la Ley 1266 de 2008 (Ley Especial para el hábeas data financiero y crediticio), los cuales se resumen en actualización, rectificación, cancelación y oposición de información de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente en la materia que le sea aplicable.

En consecuencia, al suscribir este contrato **LA ARRENDATARIA** y **LA DEUDORA SOLIDARIA** confirman su plena voluntad de **AUTORIZAR EXPRESAMENTE** a **LA ARRENDADORA** para realizar el Tratamiento de los datos personales que han suministrado a éste, bien directamente o bien a través de alguna empresa evaluadora de riesgos.

Igualmente aceptan que conocen sus derechos en materia de protección de datos los cuales podrán ejercitar mediante correo físico dirigido a las direcciones físicas y electrónicas de **LA ARRENDADORA**, consignadas en este contrato.

VIGÉSIMA TERCERA. MÉRITO EJECUTIVO. **LA ARRENDATARIA** declara de manera expresa que reconocen y aceptan que las facturas debidamente expedidas y aceptadas a la luz de este Contrato prestan mérito ejecutivo en los términos del artículo 422 del Código General del Proceso, o de la norma que lo sustituya, complemente o modifique, para exigir del Arrendatario y a favor del Arrendador, de su cesionario o subrogatorio, el pago de los cánones de arrendamiento causados y no pagados por **LA ARRENDATARIA**, las multas y sanciones que se causen por el incumplimiento del Arrendatario de cualquiera de las obligaciones a su cargo en virtud de la ley o de este Contrato, las sumas causadas y no pagadas por **LA ARRENDATARIA** por concepto de servicios públicos del Inmueble, cuotas de administración o expensas comunes necesarias y cualquier otra suma de dinero que por cualquier concepto deba ser pagada por **LA ARRENDATARIA**; para lo cual bastará la sola afirmación de incumplimiento de **LA ARRENDATARIA** hecha por **LA ARRENDADORA**, afirmación que solo podrá ser desvirtuada por **LA ARRENDATARIA** con la presentación de los respectivos recibos de pago. **LA ARRENDATARIA** también podrá exigir por medio de proceso ejecutivo, las obligaciones de hacer, contempladas en el contrato de arrendamiento y a exigir las sumas de dinero que pudieren ser adeudadas a **LA ARRENDATARIA** por cualquier concepto, conforme a lo contemplado en los artículos 431 y 433 del Código General del Proceso.

VIGÉSIMA CUARTA. INDEMNIDAD: **LA ARRENDADORA** se obliga a mantener indemne y a defender a **LA ARRENDATARIA**, sus socios, funcionarios, administradores, asesores y representantes, de daños, sanciones, cargos, multas, perjuicios, gastos, costos o pérdidas de cualquier naturaleza y en general, efectos negativos de cualquier naturaleza que se deriven de investigaciones y/o actuaciones de carácter técnico, regulatorio, judicial o administrativo, entre otros, con ocasión del ejercicio de su actividad comercial. La obligación

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

de indemnidad a que se refiere la presente cláusula cubre, ampara y se extiende a todos los efectos que se deriven de las eventuales investigaciones, actuaciones y penalidades, sin que haya limitación en cuantía. Las estipulaciones de la presente cláusula tendrán lugar durante la vigencia del presente Contrato. Esta estipulación aplicara en doble vía, es decir que la indemnidad aplicara tanto para **LA ARRENDADORA** como para **LA ARRENDATARIA**, y por los efectos, causales, motivos, y circunstancias aquí estipuladas.

VIGÉSIMA QUINTA. FUERZA MAYOR Y/O CASO FORTUITO: Las Partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo, cuando tal incumplimiento sea consecuencia o resultado de circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobadas, en los términos de la ley. Para los efectos de este Contrato constituirán Fuerza Mayor, entre otros y sin que este listado sea taxativo:

- (i) Los actos de la naturaleza tales como inundaciones, rayos, vientos huracanados, terremoto, granizo, tormentas, ciclones o tornados.
- (ii) Cualquier acto bélico, terrorista, invasión, guerra, bloqueos, embargos, insurrección, revueltas, explosiones, conflicto armado, o acto de enemigo extranjero.
- (iii) Las huelgas o paros laborales declarados ilegales por el Ministerio de Trabajo.
- (iv) Los actos mal intencionados de terceros fuera del control de las Partes.
- (v) El fuego o incendio cuando su causa sea consecuencial y no provocada o atribuible a las Partes debido a la negligencia en su proceder.
- (vi) Los actos de autoridad que no sean ejecutados por causa atribuible a alguna de las Partes, por el incumplimiento de disposiciones legales

VIGESIMA SEXTA. GARANTÍAS: Para garantizar las obligaciones del presente contrato, tales como: Cánones de arrendamiento, servicios públicos, I.V.A., y clausula penal, **LA ARRENDATARIA**, se obliga a tomar una póliza de arrendamiento con una compañía de seguros legalmente establecida en el país, por el valor del canon de arrendamiento más I.V.A., la cual deberá permanecer vigente durante todo el plazo del presente contrato y renovarse anualmente si a ello hubiere lugar, y por el mismo valor en que se reajuste el valor del canon de arrendamiento.

El pago de la prima y demás costos por la expedición de la póliza, será asumido por partes iguales entre **LA ARRENDADORA** y **LA ARRENDATARIA**.

Sera requisito para la entrega del inmueble, tener aprobada la expedición de dicha póliza y haber cancelado el cincuenta por ciento (50%) de la respectiva prima.

La contratación de la póliza a la que se refiere el presente numeral por parte de **LA ARRENDATARIA** no las exonera a estas de su obligación de indemnizar a **LA**

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

ARRENDADORA por los perjuicios derivados del incumplimiento del contrato que no fuesen cubiertos por la póliza o en exceso de esta o que fuesen objetados por la aseguradora.

VIGESIMA SEPTIMA. DEUDORA SOLIDARIA: La suscrita, **HUGO GERMAN LOZADA CALDERON**, identificada con la cedula de ciudadanía N° C.C. No. .110.564.824 de Ibagué., D.C., quien obra en calidad de representante legal de la empresa **SOLUCIONES LOGISTICAS GEKKO SAS - GEKKO**", sociedad con domicilio en Aguachica, constituida mediante documento privado del 13 de octubre de 2022 de Asamblea de Accionistas inscrita en la Cámara de Comercio de Aguachica, bajo la matricula mercantil número 228345, e identificada con el Nit. 901664438-1, por medio del presente documento nos declaramos deudores de **LA ARRENDADORA** en forma solidaria e indivisible junto con **LA ARRENDATARIA, ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL** identificada con NIT: 900.503.919-7, o su eventual cesionario de todas las cargas y obligaciones contenidas en el presente contrato, durante el término inicialmente pactado y durante las prórrogas o renovaciones expresas o tácitas hasta la restitución o entrega formal del inmueble al Arrendador, por concepto de: Arrendamientos, servicios públicos, indemnizaciones, daños en el inmueble, cuotas de administración, cláusulas penales, costas procesales y cualquier otra derivada de este contrato, las cuales podrán ser exigidas por el arrendador a todos a algunos o a cualquiera de los aquí obligados, por la vía ejecutiva, sin necesidad de requerimientos privados o judiciales a los cuales renunciamos expresamente, sin que por razón de esta solidaridad asumamos el carácter de fiadores, ni arrendatarios del inmueble objeto del presente contrato, pues tal calidad la asume exclusivamente el Arrendatario y sus respectivos causahabientes, hasta que hayan sido cumplidas en su totalidad. Todo lo anterior sin perjuicio de que en caso de abandono del inmueble cualquiera de los deudores solidarios pueda hacer entrega válidamente del inmueble al arrendador o a quien éste señale, bien sea judicial o extrajudicialmente. Para este exclusivo efecto el Arrendatario otorga poder amplio y suficiente a los deudores solidarios en este mismo acto y al suscribirse el presente contrato. **PARAGRAFO: CESIÓN DEL CONTRATO. - LA DEUDORA SOLIDARIA**, acepta expresamente desde ahora cualquier cesión que **LA ARRENDADORA** haga respecto del presente contrato y ratifican su voluntad para que la notificación de que trata el artículo 1960 del Código Civil, se surta con el envío de la correspondiente nota de cesión por correo certificado, a la dirección que aparece registrada en este contrato al pie de sus respectivas firmas.

VIGESIMA OCTAVA. ANEXOS: Son anexos del presente Contrato y, por ende, hacen parte íntegra del mismo, los siguientes documentos:

1. ANEXO 1 – INVENTARIO BODEGA Y PATIO.

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO COMERCIAL
PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN - FUNZA- BODEGA A1 - Y LOTE PATIO

Para constancia, el presente contrato es suscrito en la ciudad de Bogotá, D.C., a los veintiséis (26) días del mes de noviembre de dos mil veinticinco (2025), en tres (3) ejemplares con el mismo tenor literal, uno para cada una de las partes, quienes convienen autenticar su firma con reconocimiento de contenido ante notario público.

LA ARRENDADORA:

BODEGAS R Y R S.A.S.



YESID DANILO RODRIGUEZ RUEDA
C.C. No. 19.497.281 de Bogotá, D.C.
Representante Legal.

LA ARRENDATARIA:



ASOCIACION DESARROLLO INTEGRAL -
JENNIFER ANDREA ARIAS MUÑOZ
C.C. N° 1.235.041.964 de Cartagena.
Representante Legal.

LA DEUDORA SOLIDARIA:



SOLUCIONES LOGISTICAS GEKKO SAS - GEKKO
HUGO GERMAN LOZADA CALDERON
C.C. N° 1.110.564.824 de Ibagué.
Representante Legal.

FUMICACERES S.A.S

NIT-901902696-5
ESPECIALISTAS EN EXTERMINIO DE PLAGAS
Y LAVADO DE TANQUES
3125215927 - 3103419819

FUMICACERES SAS

Certifica que el objetivo principal del manejo integrado de plagas, establecer de manera específica y secuencial el procedimiento definido para el control de plagas, el cual está sujeto a las características 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 biología 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
- *Resolución 2674 del 2013 del saneamiento
- *Normas consolidadas de AIB internacional

Por lo anterior se certifica que **ASOCIACIÓN DESARROLLO INTEGRAL NIT: 900503919-7** ubicado en la dirección **PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN BODEGA 1-A** en el municipio de **FUNZA** dirección realizó la actividad de **MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y DESRATIZACIÓN (CONTROL DE ROEDORES)** en planta y bodega en sus instalaciones el día 22 de JUNIO. Esta actividad es realizada por el personal técnico de la compañía el cual cumple los parámetros establecidos de ley.

Esta certificación se expide a los 22 días del mes de JUNIO del 2026 y tiene una validez de seis meses a partir de su expedición.

FUMICACERES S.A.S
ESPECIALISTAS EN EXTERMINIO DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES
3125215927

NIT-901902696-5



FUMICACERES

REPRESENTANTE LEGAL



313 841 9819 – 310 309 5044



CARRERA 6ª N° 18B - 22



FUMICACERES.SAS@GMAIL.COM

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	ASOCIACIÓN DESARROLLO INTEGRAL		
NIT	900503919-7	AREA	INTERNA
CONTACTO	KATERINE TORRES	FECHA DE SERVICIO	16/06/2026
TELEFONO		FECHA DE VENCIMIENTO	16/12/2026
DIRECCION	PARQUE INDUSTRIAL BORINQUEN BODEGA 1-A	CIUDAD	FUNZA
OBSERVACIONES	LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UN TANQUE DE 18 MTS 3 LITROS		

TIPO DE TANQUES	ELEVADO		SUBTERRANEO	
	CONFINADO	X	DE SUPERFICIE	
MATERIAL	PLASTICO		CONCRETO	X
	MAMBRANA		ENCHAPE	
TANQUE 250 LTS		TANQUE 1.000 LTS		
TANQUE 300 LTS		TANQUE 2.000 LTS		
TANQUE 500 LTS		TANQUES 5.000 LTS		
TANQUE 10.000 LTS		TANQUE DE MAYOR CAPACIDAD		18 MTS 3

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, PROMOVRIENDO 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
 ESPECIALISTAS EN EXTERMINIO DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES
 3125215927
 NIT-901902696-5
 FUMICACERES


 COORDINADOR TECNICO


 REPRESENTANTE LEGAL

 313 841 9819 – 310 309 5044

 CARRERA 6ª N° 18 B – 22

 FUMICACERES.SAS@GMAIL.COM