

Cumplimiento infraestructura minima segun Resolución 2674 de 2013 (Bodega de Alimentos)

Proponente : Ardiko A&S Suministros y Servicios S.A.S

16 de septiembre de 2015

Requisito	Cumple (C/NC/NA)	Observaciones
Infraestructura y condiciones locativas		
Ubicación adecuada, alejada de focos de contaminación.	C	La bodega se encuentra bien ubicada en lugar alejada de focos de contaminacion.
Paredes, techos y pisos lisos, impermeables, fáciles de limpiar.	NC	Paredes y pisos en materiales no adecuados que faciliten labores de limpieza y desinfeccion. Los pisos presentan grietas. Uno de los techos debajo de area de oficinas sin resanar, las paredes no son lisas y una parte presenta grietas.
Iluminación suficiente y protegida.	C	Las lamparas cuentan con nueva tecnologia LED que no requieren proteccion, se evidencia suficiente iluminacion para la operación.
Ventilación adecuada con mallas anti-insectos.	NC	Al ingreso se evidencian persianas metalicas con espacios al final del cierre y en las uniones entre paredes y techo se observan orificios que de igual forma que las persianas, permiten el ingreso de plagas y no se encuentran protegidas
Instalaciones eléctricas seguras y accesibles para limpieza.	C	No se evidenciaron instalaciones electricas desprotegidas ni tampoco alguna que genere algun riesgos.
El espacio está libre de materiales, equipos o elementos en desuso que faciliten la limpieza de las instalaciones.	NC	Se evidencian placas sobre los servicios sanitarios en desuso y oxidadas
El espacio destinado para el almacenamiento de los alimentos es suficiente para garantizar la calidad e integridad de estos.	C	Se observa que el espacio cuenta con el area solicitada.
Existen servicios sanitarios y lavamanos y son suficientes para el personal que labora en el punto, los lavamanos y sanitarios se mantienen limpios y están provistos de recursos requeridos para la higiene del personal.	NC	Cuenta con servicio sanitario ubicado dentro de la bodega pero este se encuentra sellado y fuera de servicio
El piso cuenta con drenajes y están protegidos con rejillas.	NC	No se evidencian drenajes dentro del espacio que faciliten labores de limpieza y desinfeccion
Se cuenta con palés, tarimas o estibas de material adecuado que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y permiten realizar las operaciones de limpieza y desinfección.	NC	Se evidencian estibas en mal estado con presencia de oxido

En le area de almacenamiento de alimentos no se almacenan implementos de aseo, herramientas, insecticidas, ni otros productos que pongan en riesgo de contaminación química y física de los alimentos.	NO	Bodega sin operación.
Orden y clasificación por tipo de producto.	NO	Bodega sin operación
Áreas señalizadas para vencidos o dañados.	NO	Bodega sin operación
Rotación de inventarios (FIFO).	NO	Bodega sin operación

CALIFICACION: C:CUMPLE, NC:NO CUMPLE, NA: NO APLICA, NO: NO OBSERVADO

Nota :En la visita realizada a la bodega el día 16 de septiembre de 2025, se evidencian tres actas de Inspección Sanitaria:

1. La primera fue realizada el día 12 de febrero de 2025, en la cual se observa que la razón social se encuentra a nombre de Logística y Suministros Pentágono S.A.S , y se obtiene un porcentaje de cumplimiento del 90.5%.
2. La segunda visita fue realizada el 19 de febrero de 2025, razón social: Logística y Suministros Pentágono S.A.S, con un porcentaje de cumplimiento en el rango de 90-100%

3. En la tercer acta, realizada el día 12 de junio de 2025 a nombre de Ardiko Suministros y servicios S.A.S, se encuentra consignado lo siguiente:” Al momento de hacer la inspección evidenciamos que no se encuentra en operación relacionada con alimentos. Por lo cual no se realiza la visita de inspección. La visita se realizará una vez el establecimiento cuando este en operación y recibamos de su parte una nueva solicitud”, al no realizarse la visita carece de concepto sanitario.

Con lo anterior se determina que la bodega no tiene concepto sanitario actualizado como bodega de alimentos a nombre de Ardiko Suministros y servicios S.A., lo que sugiere que a la fecha no se encuentra habilitada para la operación objeto del proceso de contratación en curso de acuerdo a la resolución 2674 de 2013, tal como se estableció en los términos de referencia y la adenda No 1: “Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, el contratista debe disponer del sitio de almacenamiento y ensamble de los productos que conforman el paquete alimentario que cumpla con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 normas vigentes que la adicionen o modifiquen. Además, la bodega y el transporte deben contar con un concepto sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud del Municipio correspondiente o la autoridad competente... “

Elaboro: TATIANA LAVERDE

FIRMA: ORIGINAL FIRMADA

Ingeniera de Alimentos

Verifico: ADRIANA MARIA GALLEGO MARÍN

FIRMA: ORIGINAL FIRMADA

Nutricionista