



## NFORME TÉCNICO VISITA A PLANTA

EMPRESA: ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS

NIT: 830053360-5

Dirección: CRA 39 A No 35-06 SUR

Barrio: SANTA RITA

Localidad: PUENTE ARANDA

| PARAMETRO                               | VERIFICACION |           |
|---|--------------|-----------|
|   | CUMPLE       | NO CUMPLE |
| <b>1.INFRAESTRUCTURA</b>                |              |           |
| Pisos                                   | X            |           |
| Paredes                                 | X            |           |
| Techos                                  | X            |           |
| Iluminación                             | X            |           |
| Puertas                                 | X            |           |
| Ventilación                             | X            |           |
| <b>2.AREAS</b>                          |              |           |
| Área Fría <sup>1</sup>                  | X            |           |
| Área Caliente <sup>2</sup>              | X            |           |
| Área de desechos                        | X            |           |
| Área de recepción de materia prima      | X            |           |
| Área de almacenamiento de materia prima | X            |           |
| Área de lavado                          | X            |           |
| Área de elementos de aseo               | X            |           |
| <b>3.REFRIGERACION</b>                  |              |           |
| Cuartos Fríos                           | X            |           |
| Cuartos de congelación                  | X            |           |
| <b>4.INSTALACIONES SANITARIAS</b>       |              |           |
| Baño                                    | X            |           |
| Vestieres                               | X            |           |

<sup>1</sup> Área Fría: Se define como la zona para el prealistamiento de los alimentos, así como la zona de preparación de los alimentos que no requieren cocción.

<sup>2</sup> Área Caliente: Se define como la zona de cocción y preparación del alimento por medio de calor.



## OBSERVACIONES DE LA VISITA

1. Durante la visita, se evidenció el cumplimiento de todos los parámetros de condiciones locativas, establecidos en el pliego de condiciones de la convocatoria pública No 002 de 2025.
2. Tras la Verificación de la documentación presentada por el proponente, se constató que presenta un concepto sanitario favorable con requerimiento con un porcentaje de cumplimiento del 80% emitido con fecha del 1 de enero de 2025, consignados en la propuesta número 3 TECNICOS: PLANTA DE PRODUCCIÓN (ACTA INS SANITARIA - PLTA STA RITA), en los folios 1 al 6 de la propuesta presentada.

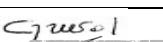
## CONCLUSIONES

- El oferente garantiza capacidad instalada, para la ejecución del contrato, como se evidencio durante la visita realizada a la planta de producción, conforme a los requerimientos establecidos, en la convocatoria pública 002 de 2025.
- Según la documentación presentada, el concepto sanitario, satisface los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la Convocatoria Pública No 002 de 2025.

Cordialmente,

**JOSE IGNACIO PALACIOS OSMA**

Jefe Oficina de Bienestar Universitario

|                    | NOMBRE                     | CARGO                                   | FIRMA   |
|--------------------|----------------------------|---|---|
| PROYECTO Y REALIZÓ | María Cristina López       | CPS Oficina de Bienestar Universitario  |  |
| REVISÓ Y APROBÓ    | José Ignacio Palacios Osma | Jefe Oficina de Bienestar Universitario |  |