RO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN
CIÓN ABREVIADA DE MÍNIMA CUANTÍA MC-ANT-CDHC-00002-2022
EVALUACIÓN TÉCNICA DE LAS PROPUESTAS

Objeto: Entregar en calidad de arrendamiento un espacio del Centro para la puesta en funcionamiento de un cafetín, para la atención de los Aprendices, funcionarios, y público en general del Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción.

Requisitos de los certificados	PETI SNACKS
Calidad Nutricional	
Se requiere determinar las calorías y los nutrientes teniendo en cuenta edad, sexo, y actividad física de los consumidores. Lo anterior teniendo en cuenta las normas establecidas en Colombia y siguiendo los lineamientos del comité de expertos de la FAO-OMS para la población colombiana.	Cumple
El proponente deberá anexar el menú patrón de alimentación ofrecido es decir, con el gramaje y la composición de cada producto cuando aplique, este debe estar acorde con las necesidades de calorías y nutrientes, incluyendo mínimo el análisis de Macronutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos). Deben aparecer también los grupos de alimentos y listas de intercambios determinando porciones.	Cumple
Las porciones se determinarán de acuerdo a lo establecido por las guías alimentarias.	Cumple
Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato	
El menú de productos se conformará de los alimentos tradicionales que por lo general son consumidos en las horas habituales de alimentación de estas comidas, el proponente deberá ofrecer variaciones con fruta, granola y/o cereales, yogures y garantizar la venta de productos saludables.	Cumple
Otro producto a considerar serían las comidas rápidas y/o snacks que hacen relación a una serie de alimentos livianos y fáciles de digerir, y que con esto se pretende mantener el cuerpo en buenas condiciones hasta el momento que se recibe alimentación normal. Un ejemplo de esto serían las hamburguesas, perros, arepas, panadería, pastelería, entre otros productos.	Cumple
Cuadro que contiene los artículos de cafetería	
En cuanto a los artículos de cafetería el proponente deberá presentar un listado de los artículos básicos de cafetería que pretende ofrecer en cada uno de los sitios o áreas dispuestas para el cumplimiento del contrato, con su valor y la marca de los elementos a ofrecer.	Cumple
El proponente deberá anexar el gramaje de cada producto de conformidad con la tabla calórica de los productos para aquellos que no se solicita el gramaje o la onza.	Cumple
El proponente deberá especificar si el precio lleva o no IVA	Cumple

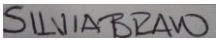
El proponente que resulte favorecido deberá garantizar los precios ofertados, en todo caso el incremento en los precios deberá ser de común acuerdo entre el SENA CDHC y el contratista, dichos precios deberán estar ajustados a los precios del mercado y a los precios se regulen en los comités de cafetería de los Centros que hacen parte del complejo norte, en ningún caso el contratista podrá incrementarlos sin autorización del CDHC.	Cumple
Los precios deben corresponder a los precios del mercado.	Cumple
No se permitirá la venta y/o distribución de cigarrillos y chicles.	Cumple
El proponente no podrá realizar reformas ni adecuaciones al lugar sin previa autorización del SENA – CDHC	Cumple
El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias y se dictan otras disposiciones".	Cumple
El personal contratado debe cumplir con los requisitos exigidos en la norma para la manipulación de alimentos.	
El Contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	Cumple
El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.	Cumple
El oferente debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente: Exámenes de Laboratorio: • Coprocultivo para salmonella y shigella. • KOH para uñas. Secreciones nasofaríngeas. • Seriado de baciloscopia. • Certificado médico.	No Cumple

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto, todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.	Cumple
El contratista debe presentar, documentados los siguientes planes y programas: • Programa de manejo de alimentos • Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato. • Programa de Limpieza y desinfección. • Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores. • Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos. • Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos. • Programa de ahorro y uso adecuado del agua y la energía	Cumple
Otros aspectos del servicio	
Presentar dentro de su oferta los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos con su correspondiente cronograma, teniendo en cuenta la normatividad descrita en el DECRETO 3075 DEL 1997. Para los restaurantes se debe utilizar gel para control de cucarachas, especificar marca del producto a utilizar.	Cumple
El contratista deberá estar provisto de las estanterías, nevera o refrigerador, horno microondas, vajillas, sillas, mesas y demás elementos que considere necesarios para prestar el servicio.	Cumple
Especificaciones del sitio:	
El arrendatario deberá cumplir respecto de sus empleados con las obligaciones de ley tales como salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones, aportes a entidades como sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar y parafiscales y dotaciones.	Cumple
El ARRENDATARIO deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.	Cumple
El personal de servicio deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos: • No tener antecedentes penales. • No tener antecedentes disciplinarios • Carnet sanitario vigente y carnet de manipulación de alimentos. • Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.	Cumple

El proponente deberá servir café de diferentes clases, sabores y presentaciones, así como otras bebidas, como te, chocolate, y comidas sencillas poco elaboradas que casi siempre ya están preparadas como sándwiches, wraps, pasteles, postres y artículos de reposterías.	Cumple
El arrendatario seleccionado se compromete a disponer del personal suficiente para el cabal cumplimiento del contrato de uso de espacio, en cuanto al personal de atención al público deberá contar mínimo con una cajera y un auxiliar para la atención.	Cumple
El Contratista deberá asignar a alguno del personal que requerirá para la prestación del servicio en calidad de ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE, quien mantendrá contacto permanente con la Coordinación del Grupo Administrativo Mixto del Complejo Norte o el Supervisor del contrato, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	Cumple
El horario previsto en que el Contratistas deberá prestar los servicios de Cafetín es el que se relaciona a continuación, sin embargo, este horario puede estar sujeto amodificación, de acuerdo a la necesidad del Centro CDHC las cuales serán comunicadas con antelación al contratista: De lunes a viernes: De 07:00 a.m. a 09:00 p.m. Sábados: De 07:00 a.m. a 12:00 m Domingos: En caso de que la entidad requiera.	Cumple
RESULTADO VERIFICACIÓN EXPERIENCIA: El proponente deberá acreditar mínimo con dos (2) contratos debidamente ejecutados relacionado con el objeto de la presente contratación y cuyo valor sea superior a dos veces el 100% del presupuesto total del contrato de arrendamiento, expresado en SMLMV. Para este criterio de habilitación atendiendo a la cuantía de la contratación de C/U y la naturaleza de los contratos que se suscriban únicamente se habilitarán las propuestas que tengan experiencia mínima cuya sumatoria sea igual o superior a dos (2) veces el 100% del presupuesto, expresado en SMLMV. Para acreditar la experiencia los contratos deberán constar por escrito, como experiencia que contengan cualquiera de los siguientes códigos de las Naciones Unidades hasta el tercer nivel (clase): 95121503 y 73131507	Cumple
OBSERVACIONES QUE EL PROPONENTE DEBERA SUBSANAR DENTRO DE 24 HORAS	* No entregan examenes de laboratorio completos

Medellín, 05 de abril de 2022





Yeisson Parra y Silvia Bravo
Evaluadores Técnicos - Bienestar al Aprendiz