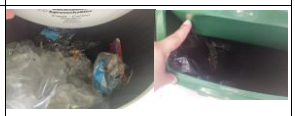
CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HÁBITAT Y LA CONSTRUCCIÓN
SELECCIÓN MINIMA CUANTIA MC-ANT-CDHC-05-9203-075-2023
SEGUIMIENTO AMBIENTAL DEL PROCESO DE CAFETERIA CDHC

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

REQUISITOS AMBIENTALES	**JULIO CESAR SAENZ CASTILLO**		
DESCRIPCION	**cumple / no cumple/ cumplimiento parcial**	**Observaciones**	**Registro Fotográfico**
El Concesionario deberá presentar un Plan de Limpieza Trimestral, que detalle las acciones necesarias para brindar el servicio convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, el mismo que deberá adecuarse a las necesidades del SENA.	No cumple	Se evidencia que el plan de limpieza e higiene se encuentra desactualizado	
En la presentación del Plan de Limpieza, el Concesionario deberá detallar los horarios de las actividades de limpieza y disposición de basuras y residuos de acuerdo con la normatividad ambiental. En la limpieza de los muebles, menaje, etc. se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria.	No cumple	Dentro del documento se deben incluir la limpieza de las neveras, refrigeradores y las vitrinas de fritos En los exteriores se deben incluir los recipientes de residuos **NOTA:** Si bien se cuenta con un formato este no se diligencia desde el mes de septiembre, en la revisión del 28 de agosto del 2023 se le solicitó al contratista modificar el formato, ya que este no especifica el tipo de desinfectante y la dosificación para desinfectar las áreas descritas en el formato, adicional a esto no se diligencia el campo de cavas y neveras, tampoco se incluye el ítem de microondas y se evidencia que estos se encuentran sucios. Dentro de las instalaciones se evidencia que los pisos están sucios	
Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.	Cumple	Los tres colaboradores cuenta con carnet de manipulación de alimentos y exámenes ocupacionales	
Asimismo, deberá señalar y detallar acciones de Desinfección, fumigación y desratización de las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos, y en general de todas las áreas que sean entregadas para el servicio de cafetería.	Cumple	Se realiza fumigación el día 07 de octubre del 2023 con la empresa **FUMIGACIONES EL POBLADO** **NOTA:** Se le solicitó al contratista solicitar a la empresa curso de aplicador de la persona que realiza la fumigación y concepto sanitario	
Estos servicios deberán ser previamente coordinados con la Coordinación Misional del centro, debiéndose establecer una programación de los trabajos, los cuales se efectuarán los días sábado, domingo o feriado, a fin de no interrumpir la prestación diaria del servicio. Deberán emplearse insecticidas de buena calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizado su uso por el Organismo Internacional de la Salud y cumplir con las normas de protección ambiental. Deberá emplearse personal técnico especializado y equipo adecuado.	Cumple	Se realiza fumigación el día 07 de octubre del 2023 con la empresa FUMIGACIONES EL POBLADO	
El Concesionario deberá contar con las canecas o depósitos de basura de acuerdo con las normas ambientales.	Cumple	Se evidencia buen manejo de los residuos generados dentro del espacio.	
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	No cumple	Se le solicita al contratista realizar la transición del vaso plástico al vaso biodegradable **NOTA:** A la fecha se siguen utilizando plasticos de un solo uso	 
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Cumple	Se cuenta con recipiente verde para el manejo de los residuos orgánicos, en el ambiente solo disponen desechos de café. Se le recomienda al oferente rotular el recipiente y utilizar la bolsa del mismo color	
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Cumple	Los productos se transportan en moto y recipientes plástico en su mayoría son productor que no requieren puntos críticos de control y se puede seguir realizando dicho traslado. Se recomienda que la hamburguesa termine de prepararse en el cafetín	
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Cumple	Los productos se transportan en moto y recipientes plástico en su mayoría son productor que no requieren puntos críticos de control y se puede seguir realizando dicho traslado.	

Medellín, 17 de Octubre del 2023
CIUDAD Y FECHA

Evaluadores AMBIENTAL
Leidy Tatiana Escobar Yoja - Dinamizadora Ambiental y Energética CDHC