SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE PROCESO GESTION PRE-CONTRACTUAL ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS	Versión:	03
	Código:	GCCON-AN-001
	Fecha de vigencia:	01/12/2021

CONTRATO No.: OFERTA CD-DC-CEET-001-2025	NOMBRE DE PROVEEDOR: VIENTOS DCEL PORVENIR
VIGENCIA DEL CONTRATO:	NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO: N/A

OBJETO: ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO FÍSICO, PARA PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA A LOS APRENDICES, FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y DEMÁS USUARIOS DE LA ENTIDAD, UBICADO EN EL COMPLEJO SUR DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL DEL SENA.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
		SI	NO	N/A	
Criterios TÉCNICOS					
El oferente deberá ofrecer seis (6) opciones de menús para desayuno, en todo caso deberá ofrecer como mínimo los descritos a continuación, los cuales servirán de base técnica para la adjudicación del presente proceso.	Pre -Contractual		X		El oferente no tuvo en cuenta en su propuesta los 6 menús descritos en los estudios previos presentados, los cuales debía ofrecer como mínimo ya que debe presentarlo de la misma forma como presenta los menús ofrecimiento adicional desayunos, con gramajes y unidades de medida.
El oferente, en su propuesta, deberá ofrecer veintiún (21) opciones de menús para el "Almuerzo del día" y Quince (15) para "Almuerzo especial", avalados por profesional en nutrición o ingeniero (a) de alimentos, tarjeta y/o matricula profesional vigente, inscripción en el Registro Único Nacional de Talento Humano en salud (RETHUS) y con la resolución de autorización del ejercicio profesional expedida por la secretaria de Salud respectiva. En todo caso, el contratista deberá ofrecer como mínimo lo descrito a continuación: **ALMUERZO DEL DÍA** **TIPO DE ALIMENTO** / **UNIDAD DE MEDIDA** Sopa o Crema: 240 C.C. Proteína: 100Gr en Crudo 150 Gr con hueso Energético: 140Gr Cereal (peso en cocido): 100Gr Principio (granos y/o Verduras): 80Gr Ensalada: 50Gr Jugo Natural: 70 onzas Postre: 50Gr **ALMUERZO ESPECIAL** **TIPO DE ALIMENTO** / **UNIDAD DE MEDIDA** Sopa o Crema o Fruta: 240 C.C. Proteína: 120Gr en Crudo y 180 Gr con hueso Energético: 140Gr Farináceo: 100Gr	Pre-Contractual		X		El menú 2 y 3 son iguales Menú 5 la verdura es una exigencia aparte de la proteína. Menú 6 aclarar en el menú modelo dice sopa, en preparación fruta picad. Menú 9 tubérculos, raíces dice que están incluidos en la sopa, pero los tubérculos son una exigencia de ítem aparte. Dice incluido sancocho. Menú 15 aclarar en menú modelo raíces tubérculos, plátano,yuca,papa. Incluidos en el sancochó, pero la sopa ofertada es de plátano, además de esto, el tubérculo es una ítem de exigencia aparte. Menu 16 aclarar tubérculo plátano, y en preparación ofrecen torta de pan. Menu 18 aclarar menú modelo sopa, y en preparación dice fruta picada Menu 20 aclarar Aclarar postre-dulce empacado.

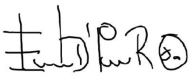
<table><tr><td>Principio (grano y verdura)</td><td>N/A</td></tr><tr><td>Ensalada Barra 4 componentes-2 Aderezos</td><td>100Gr</td></tr><tr><td>Jugo Natural</td><td>90 onzas</td></tr><tr><td>Postre</td><td>50Gr</td></tr></table> Se deberá contemplar mínimo dos (2) opciones de proteína cárnica diaria en cada menú. Cada opción de menú deberá presentar una tabla de aporte nutricional diría de los menús presentados indicando kilocalorías por porción.					
Presentar declaración firmada por el representante legal donde certifique los precios del almuerzo día y almuerzo especial.	Pre- Contractual	X			
Presentar declaración firmada por el representante legal donde certifique ofrecer productos de cafetería, según las siguientes categorias: • Venta de bebidas frías y calientes, excepto de bebidas alcohólicas • Venta de alimentos variados, nutritivos y de calidad • Venta de confitería, pastelería, galletería y variedad de frutas • Venta de desayuno, almuerzos y cenas • Horario de atención que cubra todas las jornadas de formación.	Pre-Contractual	X			
Presentar declaración firmada por el representante legal donde certifique el menaje y demás elementos de cocina.	Pre- Contractual	X			
El oferente debe aportar las hojas de vidas del personal que tienen que cumplir con los requerimientos exigidos por el SENA y la normatividad vigente para la actividad a desempeñar.	Pre-Contractual	X			
El oferente debe aportar la hoja de vida del nutricionista y será aprobado por el SENA.	Pre-Contractual	X			

El oferente debe garantizar que entre el personal contratado por el Contratista para la prestación del servicio y el SENA no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal. Además, el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social en caso de aplicar de acuerdo al tipo de contrato. Presentar declaración juramentada de lo anterior.	Pre-Contractual	X			

Concepto: La empresa VIENTOS DEL PORVENIR, **NO CUMPLE** con la totalidad de los documentos requeridos en la evaluación técnica



NURY ESMERALDA SATOQUE ESPINOSA
PROFESIONAL G2 CEET



ELVIA DEL PILAR ROJAS
PROFESIONAL G2 CMTC