Sabanalarga, octubre 11 del 2021

PARA: Gestión Contractual

DE: Alejandra González Herrera, Responsable Ambiental

ASUNTO: Concepto Técnico Ambiental – Contratar la adquisición de materiales de formación para la unidad productiva de gastronomía para el desarrollo del programa SER del Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial SENA Regional Atlántico.

Teniendo en cuenta que la normatividad puede variar dependiendo de la jurisdicción donde se contrate la actividad, producto o servicio; se debe consultar previamente con el equipo SIGA del Centro de Formación la aplicación de las normas nacionales y regionales ambientales para la actividad, producto y servicio a contratar.

Por tanto y de acuerdo con el Anexo de Verificación Criterios de Contratación versión 2 de 2020, me permito solicitar incluirel siguiente criterio ambiental en dicho contrato:

CRITERIO AMBIENTAL/TECNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE EVIDENCIA	ETAPA
El proveedor deber acreditar concepto sanitario emitido por Autoridad competente con relación a: Buenas prácticas de manufactura – BPM conforme apliquen al proceso de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación envase almacenamiento transporte distribución y comercialización de los alimentos y materias primas objeto de contratación	Resolución 2674 del 2013- Preparación, manipulación y expendido de alimentos	- Certificado de Registro INVIMA (Si aplica) - Concepto de inspección, vigilancia y control de la entidad territorial de salud	Contractual
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.	- Resolución 2674 del 2013- Preparación, manipulación y expendido de alimentos - Norma técnica NTS-USNA Sectorial Colombiana 007 del 2017.	Plantillas de registro de la temperatura del vehículo	Contractual
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.		Actas de inspecciones al vehículo en donde se describan las condiciones sanitarias del mismo.	Contractual

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, se verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte.	Resolución 2674 del 2013- Preparación, manipulación y expendido de alimentos		Contractual
Nota: En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros			
Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos las cuales no deben estar en condiciones inadecuadas como rotos, húmedos, borrosos, etc.	Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado	Inventario de productos ofertados, productos físico e inventario de productos recibidos	Contractual
Se recomienda se consideren la inclusión de productos que contemplen elementos ecológicos dentro de presentación de los mismos, incluyendo la posibilidad de contar con embalajes y empaquetado en materia reciclable, ecológico o reciclado.	Guía Conceptual y Metodológica de Compras Públicas Sostenibles emitida por el ministerio de ambiente y desarrollo Sostenible	Ficha técnica del producto	Contractual
Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Resolución 2674 del 2013- Preparación, manipulación y expendido de alimentos	Evidencia del letreo en su exterior.	Contractual

Atentamente,



ALEJANDRA GONZÁLEZ HERRERA
Responsable Ambiental