ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES A LAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES A LAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso. El oferente deberá garantizar que los bienes a entregar serán frescos y de primera calidad, atendiendo las buenas prácticas en la manipulación de alimentos e higiene. Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los Alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013. Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el	**CUMPLE**	

Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional. Al momento de la entrega se debe presentar ficha técnica de seguridad y rotulación de los productos que así lo establezca el Decreto 1496 de 2018 y normas reglamentarias, de los elementos que aplique.		
El oferente debe garantizar que de resultar adjudicatario presentara exámenes médicos y exigencias establecidas para la manipulación de alimentos.	**CUMPLE**	
El oferente debe garantizar que el personal que manipula los alimentos cumple con las exigencias mínimas requeridas de dotación para prestar un servicio óptimo en condiciones de higiene y atendiendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	**CUMPLE**	
La responsabilidad administrativa es única y exclusiva del contratista el cual se responsabilizará del pago de prestaciones sociales (salud, pensión y arl). Quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el SENA.	**CUMPLE**	
El proponente debe garantizar que de resultar adjudicatario cumplirá con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato de acuerdo con lo establecido por el Ministerio de Salud mediante la normativa vigente Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás disposiciones legales que así lo dispongan.	**CUMPLE**	
El oferente debe garantizar la entrega de los bienes en las sedes del Centro para el Desarrollo Agroecológico y		

Agroindustrial urbana y rural y los municipios donde se imparte formación, en coordinación con el supervisor del contrato, los cuales deben guardar las mínimas exigencia de trasporte de alimentos y la temperatura adecuada, así mismo será a su cargo los gastos que ocasione el transporte de los mismos sin necesidad de que incremente el valor de los elementos a entregar	**CUMPLE**	
El oferente deberá garantizar que cuenta con los medios logísticos y operativos necesarios para el traslado de los bienes desde su lugar de elaboración hasta el lugar de recepción establecida en el presente proceso, es decir, que deberá garantizar que cuenta con personal y/o contratará, como mínimo un funcionario para entregar los bienes, así mismo los costos que implique serán responsabilidad única y exclusiva del contratista. El proponente se compromete acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA, por conducto del supervisor	**CUMPLE**	



Nombre: MARTIN ELIAS BLANCO TOVAR
Cargo: GERENTE
Documento de Identidad: 72123503
Correo Electrónico: arkiwall@hotmail.com

Eventos y Suministros
Blanco del Caribe

Cra 9e # 37-80
arkiwall@hotmail.com
303 18 40
(+57) 302 431 2672