Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Regional Valle
Centro de Diseño Tecnológico Indsutrial

**EVALUACIÓN SST Y AMBIENTAL FINAL PROCESO MC-VLL-CDTI-0019 -2022**

OBJETO: GARANTIZAR APOYO A LOS APRENDICES DE FORMACIÓN LABORAL Y FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE TODAS LAS MODALIDADES Y JORNADAS DE ETAPA LECTIVA O QUE REALIZANDO SU ETAPA PRODUCTIVA NO QUE RECIBE REMUNERACIÓN ECONÓMICA O ESTOS SE ENCUENTRAN SUSPENDIDOS. ESTE ESTÍMULO TIENE COMO PROPÓSITO APOYAR LA PERMANENCIA DEL APRENDIZ EN SU PROCESO FORMATIVO PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL Y A DISTANCIA. LAS CONVOCATORIAS QUE ADELANTE EL SENA NO TIENEN ALCANCE PARA LOS APRENDICES DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y AMPLIACIÓN DE COBERTURA

| | | | | PROPONENTE |
|---|---|---|---|---|
| **CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO** | **REQUISITO LEGAL ASOCIADO** | **SOPORTE/ EVIDENCIA** | **ETAPA** | **MARISOL VELA GOMEZ** |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso Pre contractual cumplan con:<br>- Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo. | Decreto 1072 de 2015,Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6<br><br>Artículo 2.2.4.1.3<br>Artículo 2.2.4.6.1<br>Artículo 2.2.4.6.4<br>Artículo 2.2.4.6.8<br><br>Artículo 2.2.4.6.35<br><br>Resolución 312 de 2019 Ministerio del Trabajo | Informe de la gestión de seguridad y salud en el trabajo, Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST, Acta de constitución CCL, Matriz de peligro, Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, Plan de prevención y control de emergencia del proponente y certificado emitido por la ARL sobre evaluación de estándares mínimos año 2021 | Precontractual | Cumple |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano<br>Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: | Resolución 2674 de 2013, Artículo 37<br><br>Resolución 2674 de 2013, Artículo 51 | Soportes de registros Sanitarios de los alimentos | Contractual | N/A |
| Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos".<br>Para la entrega del concepto se tendrá 3 meses a partir de la firma del contrato. | | Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos | Contractual | N/A |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al contratista cuando la actividad principal de comercio sea "Preparación de Alimentos"<br>Para la entrega del concepto se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato | Resolución 2674 de 2013, Artículo 51 | Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos | Contractual | N/A |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar.<br>Para la entrega de los soportes de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss., | Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos | Contractual | N/A |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013<br>Para la entrega del plan de capacitación se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss., | Copia del Plan de Capacitación (Metodología, duración, docentes, cronograma, y temas sanitarios) | Contractual | N/A |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>Plan de Saneamiento, Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable)<br>Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. | Resolución 2674 de 2013, Artículo 26 | Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) | Contractual | N/A |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>Lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). | Disposiciones Legales Vigentes: Sanitarias, Ambientales, de Seguridad y Salud en el trabajo | Copia de los documentos que le apliquen o le correspondan | Contractual | N/A |
| Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con:<br>En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor garantiza un manejo ambientalmente adecuado. En caso que el Centro de Formación así lo decida, el manejo de estos residuos será gestionado por el SENA. | Decreto 1077 de 2015. Título2. Capítulo 2. Sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36 | Manifiestos de entrega de los residuos | Contractual | N/A |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>La implementación y ejecución del protocolo de bioseguridad | Resolución 777 del 02 de junio de 2021, Ministerio de Salud<br>Resolución 1687 de 2021 | El oferente a quien se adjudique el contrato aportara a la entidad Protocolo de bioseguridad establecido por el oferente para la prevención del COVID-19 y certificación emitida por la entidad territorial.<br>Junto con las evidencias de implementación | Contractual | N/A |
| Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con:<br>En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Bogotá, se gestiona a través de proveedores que se encuentren registrados en la Secretaría Distrital de Ambiente-SDA | Acuerdo 634 de 2015, artículos 5, 6 y 11 | Copia de registro de inscripción ante la SDA<br>Certificados de aprovechamiento de aceite de cocina | Precontractual | Cumple |
| 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. | Norma de la entidad | Fichas técnicas, certificación que no se hará uso de: pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. | Contractual | N/A |
| 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 | Ley 1990 de 2019 - Política para la prevención de pérdida de alimentos. | Constancia que acredite del cumplimiento del requisito | Contractual | N/A |

NOTA: AL PROPONENTE QUIEN SE LE ADJUDIQUE EL PRESENTE PROCESO, DEBERÀ APORTAR A LA ENITDAD PREVIO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, TODOS LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN LA ETAPA CONTRACTUAL.

**VIVIAN STEPHANIE GARCIA ARENAS**
**EVALUADORA SST**

**PAOLA LUCUMI GONZALEZ**
**EVALUADORA AMBIENTAL**