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

EVALUACIÓN SST FINALPROCESO SAMC-VLL-CDTI-0001 -2022

OBJETO: GARANTIZAR CONTRATACION POR PRESTACION DE SERVICIOS LOGÍSTICA DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR AL APRENDIZ: LIDERAZGO, CULTURALES, DEPORTIVAS, ACADÉMICAS, CELEBRACIONES DE DÍAS ESPECIALES, DÍA DEL APRENDIZ, DESPEDIDA DE FIN DE AÑO, ENTRE OTRAS, SEGÚN EL PLAN DE ACCIÓN DE BIENESTAR AL APRENDIZ

				PROPONENTE	PROPONENTE	PROPONENTE	PROPONENTE
CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO	**REQUISITO LEGAL ASOCIADO**	**SOPORTE/ EVIDENCIA**	**ETAPA**	**MIGUEL SANTIAGO CAICEDO CARDENAS**	**VISION BTL SAS**	**IGE**	**GPS**
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Tener un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. - 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 Artículo 2.2.4.1.3 Artículo 2.2.4.6.1 Artículo 2.2.4.6.4 Artículo 2.2.4.6.8 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, el proponente presenta carta "Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos en la presente Resolución, los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del TÍtulo 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo" De igual manera, anexo constancia de la ARL Positiva donde certifica mi afiliación.	Cumple, el proponente subsana documantación	No cumple, el proponente no subsana informe de la gestión de seguridad y salud en el trabajo, Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST no subsana, Acta de constitución CCL no subsana, Matriz de peligro no subsana, Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial no subsana, Plan de prevención y control de emergencia del proponente no subsana	No Cumple, el proponente no presenta Informe de la gestión de seguridad y salud en el trabajo, Acta de constitución CCL, Matriz de peligro, Plan de prevención y control de emergencia del proponente y certificado emitido por la ARL
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 37	Soportes de registros Sanitarios delos alimentos.	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
Exigir a todos los proponentes que en el proceso Precontractual cumplan con: Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 51	Copia del Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.	Precontractual	Cumple	Cumple	No cumple, el proponente no subsana documento.	No cumple, el proponente no presenta documento.
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - 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	N/A	N/A	N/A
Exigir a todos los proponentes que en el proceso Precontractual cumplan con: Educación y capacitación para los manipuladores de alimentos en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos técnicos para las actividades a desempeñar.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 12 y ss.,	Certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.	Precontractual	Cumple	Cumple	No cumple, el proponente no subsana documento.	No cumple, el proponente no presenta documento.
Dentro del proceso contractual queda señalado que el futuro contratista tiene que cumplir con: - 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	N/A	N/A	N/A
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - En relación a los aceites de cocina generados en la Ciudad de Cali, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.	Resolución 316 de 2018	Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina.	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
Estrategias de prevención para evitar la pérdida y desperdicio de alimentos.	Sena	Incluir como anexo en la copia del Plan de Saneamiento.	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: - Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) - Para la entrega del plan de saneamiento se tendrá 1 mes a partir de la firma del contrato. - Actualizar el Plan de Saneamiento conforme a los nuevos procedimientos llevados a cabo en la cafería.	Resolución 2674 de 2013, Artículo 26	Copia del Plan de Saneamiento. (Procedimientos , cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Certificados de revisión Técnico- mecánica para los vehículos	Ley 769 de 2002	Certificado de emisión de gases vehicular	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor y que en la medida de lo posible sean biodegradables.	Decreto 1077 de 2015 - Manejo de residuos en eventos	Certificado o ficha técnica de los empaques	Contractual	N/A	N/A	N/A	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	Requisito de la entidad	Informe con estrategia	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
Exigir a los proponentes que cumplan con la normatividad relacionada a la contingencia por COVID-19	Resolución 350 de 2022	El oferente a quien se adjudique el contrato deberá cumplir con las siguientes recomendaciones: Aportar a la entidad protocolo de bioseguridad establecido por el oferente para la prevención del COVID-19. Además deberá aportar con las evidencias del cumplimiento de la ejecución del protocolo establecido y el proveedor, se acogerán al protocolo de bioseguridad establecido por la entidad para la prevención del COVID-19	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
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.	Decreto 1077 de 2015 - Manejo de residuos en eventos	Certificado o ficha técnica de los empaques	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A
El proveedor deberá evidenciar certificado de revisión técnico mecánica y emisiones de contaminantes actualizado.	Ley 769 de 2002	Certificado tecno mecánico y gases contaminantes	Contractual	N/A	N/A	N/A	N/A

NOTA: AL PROPONENTE QUIEN SE LE ADJUDIQUE EL PRESENTE PROCESO, DEBERÁ 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