REGIONAL DISTRITO CAPITAL

CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD

INVITACIÓN No. MC-CFTHS-142-2023

EVALUACION TECNICA

OBJETO:Contratar el suministro de refrigerios para los aprendices del Centro de Talento Humano en Salud

ITEM	DESCRPCIÓN	CANTIDAD	1 SOLUCIONES SCM S.A.S		
			CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1	BEBIDA de 200 cc: fría (néctar de fruta o láctea) en empaque individual o caliente (puede ser láctea en cualquiera de los dos casos	1383	X		
2	Acompañamiento de 100 gramos que incluya CEREAL Y PROTEINA: Empanada o Pastel de pollo o Pastel de carne o Arepa con queso o Almojábana o Pandeyuca o Buñuelo o Croissant de jamón y queso o Palito de queso o Sándwich de jamón y queso, entre		X		
3	FRUTA O POSTRE (según el caso): Chocolatina de 12 grs o Bocadillo veleño de 30 grs o fruta de 100 grs (ciruela, durazno, manzana, mandarina, granadilla, pera, porción de papaya, o cualquier de cosecha)		X		
El proponente adjudicatario deberá ofrecer dos (02) personas que atiendan la logística para la entrega de los apoyos de alimentación, deberán anexar hoja de vida de cada una de las personas actualizadas a 2023, adjuntando certificado de manipulación de alimentos vigente y resultado de los correspondientes exámenes médicos, junto a su propuesta.			X		
Deberá adjuntar a la propuesta una certificación firmada por el representante legal, en donde cumpla con todos los requisitos respecto del certificado de aptitud medica laboral y el certificado de capacitación en manejo adecuado de alimentos y Buenas Prácticas de manufactura - BPM. Deben ser mínimo dos (02) personas, para el servido de alimentos mínimo dos (02) personas y para el transporte de alimentos mínimo una (01) persona.			X		
El proponente mediante carta de compromiso deberá suscribir que cumplirá con todas las especificaciones técnicas del numeral 6, firmada por el representante legal.			X		
RESULTADO			**Cumple las especificaciones**		

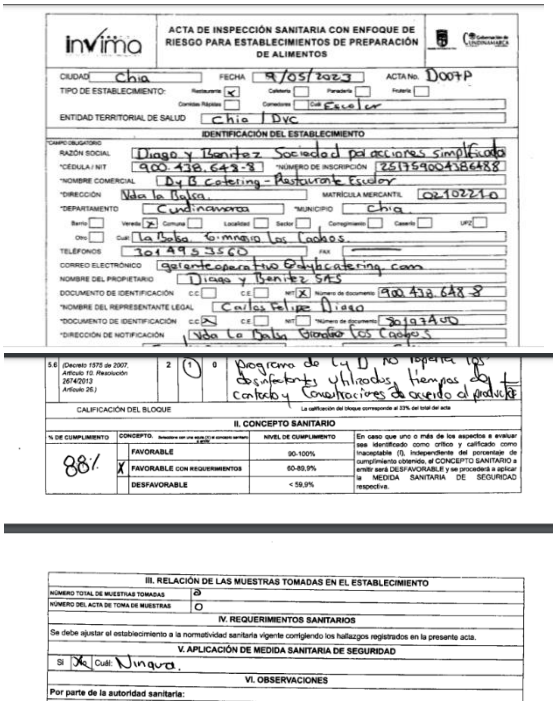
FECHA: 9/08/2023

NOMBRE Y APELLIDO: Luz Nayibe Ramos Ruiz

CARGO: Referente área de Bienestar

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE PROCESO GESTION CONTRACTUAL ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	Versión:	4
	Código:	GCCON-AN-001

CONTRATO No.: Por definir	NOMBRE DE PROVEEDOR: DIAGO Y BENITEZ SAS
VIGENCIA DEL CONTRATO: 2023	NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO: Por definir
OBJETO: Contratar el suministro de refrigerios para los aprendices del Centro de Talento Humano en Salud	
ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	NA	Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición
Criterios para contratar el servicio de fumigación					
El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual	X			 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS invima CIUDAD: Chia FECHA: 9/05/2023 ACTA No. D007P TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante X Cafetería Panadería Fruteria Comidas Rápidas Comedores Cual: Escolar ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Chia / Dyc IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CAMPO OBLIGATORIO RAZON SOCIAL: Diago y Benitez Sociedad por acciones simplificada *CÉDULA / NIT: 900.438.648-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2517590043866488 *NOMBRE COMERCIAL: Dy B catering - Restaurante Escolar *DIRECCIÓN: Vda la Balsa MATRÍCULA MERCANTIL: 02-10221-0 *DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Chia Barrio Vereda X Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ Otro Cual: La Balsa Gimnasio los Cedros. TELÉFONOS: 3014953560 FAX: CORREO ELECTRÓNICO: gerentecooperativo@dybcatering.com NOMBRE DEL PROPIETARIO: Diago y Benitez SAS DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC CE NIT X *Número de documento: 900.438.648-8 *NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Felipe Diago *DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC X CE NIT *Número de documento: 80193405 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Vda La Balsa Gimnasio los Cedros 5.6 (Decreto 1575 de 2007, Artículo 13. Resolución 2674/2013 Artículo 26.) 2 0 Programa de L y D no tiene los desinfectantes y hipocloritos, tiempos de contacto y concentraciones de acuerdo al producto CALIFICACIÓN DEL BLOQUE II. CONCEPTO SANITARIO % DE CUMPLIMIENTO: 88% CONCEPTO: FAVORABLE (90-100%); X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS (60-89,9%); DESFAVORABLE (< 59,9%) En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: 0 NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: 0 IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD SI X NO Cuál: Ninguna. VI. OBSERVACIONES Por parte de la autoridad sanitaria: Presenta junto con su propuesta el Concepto de Permiso Sanitario Favorable bajo Acta #D007P					
Normatividad relacionada					

Jeniffer Eliana Rodríguez Salamanca
Líder Gestión Ambiental y Eficiencia Energética
Centro de Formación Talento Humano en Salud

	Versión: 04
	Código: GCCON-AN-001

Proceso Gestión Contractual

Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

CONTRATO No.: NO APLICA	**NOMBRE DE PROVEEDOR: DIAGO Y BENITEZ SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA**
VIGENCIA DEL CONTRATO: 2023	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:** NO APLICA

OBJETO: transversal a todos los contratos - Contratar el suministro de refrigerios para los aprendices del Centro de Talento Humano en Salud

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST APLICABLES A TODOS LOS CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS					
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Precontractual		**X**		1. Se remite el formato GCCON-F-065 Certificado de implementación del SG-SST firmado por el Representante Legal pero no por el Responsable del SG-SST 2. Se remite cédula y Licencia de Yinneth Hernandez Forero, pero no el certificado del curso de 50 horas y 20 horas según corresponda ni se puede validar si la documentación de la profesional corresponde al Reponsable del SG-SST. 3. Se remite Certificado de la evaluación de Estandares Minimos del ARL SURA con porcentaje de cumplimiento 97% ACEPTABLE. Sin embargo, este no corresponde a la vigencia inmediantamente anterior sino al año 2021.

Normatividad Seguridad y Salud en el Trabajo
Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Resolución 0312 de 2019 - Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Resolución 0491 de 2020 - Reglamento trabajo seguro en espacios confinados
Circular 063 de 2020 - Actualización curso 50 horas SGSST
Resolución 754 de 2021 - Por la cual se establecen los requisitos y el procedimiento para la expedición y renovación de la Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo

Laura Alvarado Diaz

LAURA MARIA ALVARADO DIAZ
CC. 1.018.411.808
Apoyo de Higiene y Seguridad Industrial HySI
Centro de Formación Talento Humano en Salud
Agosto 8 de 2023