Ministerio de Protección Social
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Regional Valle
DIRECCIÓN REGIONAL VALLE DEL CAUCA

PROCESO DE MINIMA CUANTIA MC-VLL-0003-2020

OBJETO: Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales de los centros de formación adscritos al complejo Salomia (CEAI, ASTIN, CDTI, CGTS y CENTRO DE LA CONSTRUCCION (incluido arrendamiento Cafetería) vigencia 2020.

OFERENTES: MARISOL VELA GOMEZ

CRITERIO AMBIENTAL	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA	RESULTADO MARISOL VELA GOMEZ
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 de los alimentos.	Contractual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual 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. **Nota**: Para la entrega 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.	Contract ual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Plan de Capacitación para los manipuladores de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013. **Nota:** Para la entrega del plan 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).	Contract ual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual

Exigir a todos los proponentes que en el proceso cumplan con: Plan de Saneamiento Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable) **Nota:** 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)	Contract ual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual
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.	Contract ual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual
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 1076 de 2015. Título 2. Capítulo 2. sección 2. Subsección 3 Artículo 2.3.2.2.3.36	Manifiestos de entrega de los residuos.	Contract ual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: En relación a los aceites de cocina generados, se deben gestionar a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos. Tanto el generador del aceite usado como el gestor deben estar inscritos ante la autoridad ambiental correspondiente	Resolucion 316 de 2018 Articulo 9	Certificados de aprovechamiento o de aceite de cocina. Constancia de Inscripción ante autoridad ambiental competente	Contractual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual
Exigir a todos los proponentes que en el proceso contractual cumplan con: Realizar las acciones necesarias para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos	Ley 1990 de 2019	Documento con la definición de las acciones necesarias para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos	Contractual	El requisite sera evaluado en la etapa contractual

Requisitos a evaluar en la etapa contractual

Para la elaboración, manejo, preparación y distribución de alimentos, el proveedor deberá:

Los alimentos deberán ser entregados en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.

Los empaques plásticos (Bolsas, botellas, envases) deberán ser 100% reciclables y/o fabricados principalmente en Tereftalato de Polietileno (PET).

Los cubiertos (Cucharas, cuchillos y/o tenedores) deben ser 100% reciclables

Los empaques Tetra Pack deben ser 100% reciclables.

No se deberá utilizar ningún empaque de icopor para la venta, entrega y/o almacenamiento de alimentos.

No se deberá utilizar ningún tipo de pitillos plástico para venta y entrega de todo tipo de bebidas.

Se deberá entregar la Ficha Técnica de cada uno de los empaques plásticos, cubiertos y empaques Tetra Pack y garantizar los componentes reciclables y/o biodegradables de los cuales están fabricados.

El Supervisor del Contrato y los Profesionales del Equipo SIGA correspondientes al Subsistema de Gestión Ambiental y al Subsistema de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro de Formación podrán inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.

Realizar Limpieza y Desinfección a las Trampas de Grasas por lo menos una vez al mes.

No verter ningún tipo de solidos por las Redes de Alcantarillado del Centro de Formación.

No verter ningún tipo de sustancia y/o producto químico a las Redes de Alcantarillado del Centro de Formación.

El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos y líquidos, uso eficiente de la energía entre otros temas ambientales.

Marzo 2 de 2020

Sandra Toro Muñoz
EVALUADOR AMBIENTAL