

						Código: GCCON-AN-001	
Versión: 06							
PROCESO							
GESTIÓN CONTRACTUAL							
NOMBRE DEL FORMATO							
Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA							
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN							
Pública ☐		Pública Clasificada ☐		Pública Reservada ☐			
CONTRATO No/PROCESO No.:				NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:			
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO:				NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:			
OBJETO: Criterios normativos para la contratación del servicio de alimentación (cafeterías o restaurantes)							
ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Generación de residuos no peligrosos - Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora) - Generación de vertimientos - Consumo de energía / gas - Consumo de agua				RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - Consumo de alimentos y bebidas - Viabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias. - Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo, - Potencial de lesiones o afectaciones a la salud - Riesgo Físico - Riesgo Químico - Riesgo Psicosocial - Riesgo Locativo: Caídas a mismo y a diferente nivel. - Riesgo Biológico - Riesgo Mecánico - Riesgo Biomecánico - Riesgo Público - Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión - Riesgos por Fenómenos Naturales			
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO		ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disonancia)
				SI	NO	N/A	
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)							
Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.			Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.			Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.			Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).			Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental				
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública			Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021			Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)							

De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Carne y productos cárnicos •Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. •Último registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA •Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos •Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				

Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos						
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Registros de limpieza y desinfección del vehículo. • Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Para el Transporte de los Alimentos Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.		Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				

Requisitos transversales para el prestador de los servicios

					Código: GCCON-AN-001		
Versión: 06							
PROCESO							
GESTIÓN CONTRACTUAL							
NOMBRE DEL FORMATO							
Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA							
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN							
Pública		☐	Pública Clasificada		☐	Pública Reservada	☐
CONTRATO No/PROCESO No.:			NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:				
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO:			NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:				
OBJETO: Criterios normativos para la contratación del servicio de aseo y cafetería							
ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Generación de residuos no peligrosos - Generación de vertimientos - Consumo de energía / gas - Consumo de agua - Consumo de químicos - Consumo de insumos - Potencial de lesiones o afectaciones a la salud.			RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - Consumo de alimentos y bebidas - Viabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias. - Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo - Riesgo: Eléctrico/Energías peligrosas/trabajo en alturas/espacios confinados/ accidentes de tránsito. - Riesgo Físico - Riesgo Químico - Riesgo Psicosocial - Riesgo Locativo: Caídas a mismo y a diferente nivel. - Riesgo Biológico - Riesgo Mecánico - Riesgo Biomecánico - Riesgo Público - Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión - Riesgos por Fenómenos Naturales				
El servicio de aseo y cafetería, se gestiona a través de la Tienda Virtual del Estado Colombia Compra Eficiente, por lo tanto es Colombia Compra Eficiente, quien elabora las condiciones contractuales para la compra de este tipo de servicio. - Los proveedores son evaluados por Colombia Compra a través del análisis de bienes o servicios con características uniformes, en el cual se incluyen los criterios ambientales. - En este sentido la responsabilidad de la entidad, recae en la revisión del pliego de condiciones del proceso y revisión de las fichas técnicas de los bienes y servicios requeridos. Así como la verificación y seguimiento contractual al cumplimiento de los criterios y requisitos legales ambientales aplicables. Tener en cuenta: Al tratarse de requisitos de índole legal deberán ser acatados por el proveedor del bien o servicio, es decir, el supervisor se encuentra facultado para requerir su cumplimiento en el marco de la normatividad ambiental legal aplicable a nivel nacional. Incluir en los informes de supervisión la información asociada al cumplimiento de los requisitos legales ambientales, específicamente los relacionados con la capacitación del personal (BPM, manejo de residuos y manejo de químicos) y soportes de competencia. Recuerde realizar el cargue de los informes de supervisión y demás soportes de cumplimiento en la plataforma de Colombia Compra Eficiente. Link: https://www.colombiacompra.gov.co/solicitud-publicacion-documentos-adicionales							
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)	
			SI	NO	N/A		
Criterios para Contratar y Supervisar el Servicio de Aseo y Cafetería							
Presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias : a.) manejo de los residuos, b.) manejo de las sustancias químicas, c.) uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d.) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos		Sistemas de Gestión Ambiental en articulación con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo					
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal		Sistemas de Gestión Ambiental en articulación con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo					

Suministrar y mantener disponibles las Fichas de Datos de Seguridad de las sustancias químicas compradas y utilizadas en las actividades del servicio * Las Fichas de Datos de Seguridad deben indicar la fecha de elaboración o actualización (cada 5 años).	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con el Sistema de Gestión Ambiental				
Garantizar las condiciones de almacenamiento, rotulado y compatibilidad de las sustancias químicas y presentar informes periódicos de inspecciones o controles aplicados	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con el Sistema de Gestión Ambiental				
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipula los alimentos.	Contractual	Seguridad y Salud en el Trabajo				
Para el servicio especial de fumigación que se realiza por parte del Servicio de aseo y cafetería, se deberán solicitar: a.) Certificado del curso de aplicador de plaguicidas (60 horas/año), b.) Concepto sanitario favorable, c.) Concepto toxicológico de los plaguicidas, d.) protocolo de aplicación, e.) Fichas de datos de seguridad.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con el Sistema de Gestión Ambiental				
Garantizar que el suministro de bolsas para la separación de residuos esté acorde con los requisitos normativos vigentes Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos		Sistema de Gestión Ambiental				
Se prohíbe el trasvase de productos químicos en envases que cuenten con etiquetado de alimentos o formas que representan o indiquen alimentos y viceversa.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con el Sistema de Gestión Ambiental				
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022		Sistema de Gestión Ambiental				
Requisitos transversales para los proveedores del servicio						
Opción 1: 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. Opción 2: 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo				

