	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	X	**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**	

CONTRATO No/PROCESO No.: CO1.PCCNTR.8700617	**NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE: AM GRUPO SUPERIOR SAS**
VIGENCIA DEL CONTRATO/PROCESO: 28/02/2026	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO: Edwin Alberto Pena Triviño**

OBJETO: Contratar la Compra de Materiales de formación e Insumos Necesarios para impartir formación en la Coordinación de Alimentos y bebidas del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital

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 trasmitidas 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 Publico - Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión - Riesgos por Fenómenos Naturales

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)						
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 publica 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	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia el Documento Permisos Sanitarios, el cual contiene:** 3 permisos de productos cárnicos previos de la empresa *** NSA.0015311-2023,** - Vigencia: 2033/12/28 Producto: Pnako Blanco, Panko Naranja *** RSA. 0026876-2023,** Vigencia: 2028/07/27, Producto: Bagre, Dorado, Sierra, Mojarra, Trucha, Merluza, Pargo, Merito, Atún, Corvina, Picuda, Tipalia, Cherna, Salon, Robalo, Congrio *** RSA-0026867-2023,** Vigencia: 2028/07/24, Producto: Camarón, Langostino, Calamar, Pulpo, Mejillón, Mixtura, Langosta, Vierias.
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia Documento Fichas Técnicas** el cual contiene: 180 FICHAS TECNICAS ABARROTES Y PANADERIA , 53 FICHAS TECNICAS BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS, 59 FICHAS TECNICAS LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVO**S**
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	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia Documento Fichas Técnicas** ; el cual contiene las evidencias del rotulado y etiquetado de los productos empacados y envasados acorde a la Resolución 810 de 2021
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	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia** Archivo DOCUMENTOS VEHICULO WGR032 el cual contiene: Concepto Sanitario IVC SUBRED centro oriente realizada el 03/12/2025 a la Camioneta Furgón Placa WGR-032 con concepto favorable 97% de Cumplimiento
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.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia** Archivo DOCUMENTOS VEHICULO WGR032 el cual contiene: Fotografías del vehículo, estibas y certificado de desinfección

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.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia Archivo DOCUMENTOS VEHICULO WGR032 el cual contiene:** * Certificación de manipulación de alimentos de Jaiber Hernán Rodríguez Diaz * Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos de Jaiber Hernán Rodríguez Diaz. **Se evidencia** Plan de Saneamiento **Se Evidencia archivo DOCUMENTOS CONDUCTOR el cual contiene:** * Licencia de Conducción Jaiber Hernán Rodríguez Diaz * Certificado de aptitud para manipular alimentos Jaiber Hernán Rodríguez Diaz * Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro. Hernán Rodríguez ***Se Evidencia Documento** "FORMATO LIMPIEZA DIARIO VEHICULO" con el CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS del mes de febrero de la empresa Salmon Superior.
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	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia Archivo DOCUMENTOS VEHICULO WGR032** el cual contiene: Fotografías del vehículo, estibas y certificado de desinfección, **se evidencia** Documento FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULOS FEB de la empresa "Salmon Superior"
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	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia Archivo DOCUMENTOS VEHICULO WGR032** el cual contiene: evidencia fotográfica validada por parte del apoyo a la supervisión donde se verifica Que el vehículo cuenta con los recipientes en los cuales se transportaron los alimentos, fabricados con materiales tales que permiten una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte donde se movilizaron los alimentos refrigerados o congelados estaba equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no estaban directamente sobre el piso del medio de transporte
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.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	X			**Se evidencia** Certificación firmada por el representante legal Miguel Ayala Jiménez 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 demás normativa vigente, Documento **CERTIFICACION PESV**

Normatividad Relacionada:
Ley 2232 de 2022- Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso
Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo
Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
Resolución 316 de 2018 - Disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados.
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Resolución 40595 de 2022 - Por la cual se adopta la metodología para el diseño, implementación y verificación de los Planes Estratégicos de Seguridad Vial y se dictan otras disposiciones.
Resolución 3168 de 2015 - Por la cual se modifica el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.
Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano

10/03/2026

Miguel Angel Medina Beltran
Apoyo HySI
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos