San Andrés de Tumaco 16 de marzo 2026

CRITERIOS DE CONTRATACION PARA CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST

OBJETO: contratar el servicio de un operador logístico para el desarrollo de actividades de giras técnicas de los aprendices de formación titulada del Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, durante la vigencia 2026.

❖ PRECONTRACTUAL

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.

Nota: Se debe incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%*

❖REQUISITOS SG – SST PERSONAS INDEPENDIENTES

Personas Independientes:

• Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

**Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos 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.

REQUISITOS TRANSVERSALES PARA EL PRESTADOR DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

- 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.

- 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.

- "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. "

- 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.
- 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.
- "Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, 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 con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA). "

- **SI EL EVENTO CUENTA CON TRANSPORTE:** 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.

- **EL PROPONENTE DEBE ADJUNTAR LOS DOCUMENTOS QUE CONTIENE EL PSEV 40595:**

  - Mapa de riesgos y caracterización: Identificación de riesgos viales.
  - Plan Anual de Trabajo: Cronograma de actividades para implementar el PESV.
  - Competencia y formación: Documentos de capacitación en seguridad vial (manejo defensivo, etc.).
  - Plan de preparación y respuesta ante emergencias viales: Procedimientos de actuación en caso de siniestros.
  - Documentos soportes del conductor(es) encargado: (Licencia, entrenamientos y demás)
  - Hoja de vida de los vehículos: Registro técnico de cada vehículo.
  - Plan de mantenimiento: Preventivo y correctivo.
  - Inspección preoperativa: Listas de chequeo diarias (luces, frenos, llantas, fluidos).
  - Protocolos de seguridad: Uso de cinturón, límites de velocidad, conducción segura.

PLAN DE PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

- Presentar un plan de emergencias específico del establecimiento a contratar.
- Garantizar la divulgación y socialización de rutas de evacuación y elementos para atención de emergencias a los asistentes del lugar donde se desarrolla el evento.
- Garantizar el cumplimiento del Decreto 3888 de 2007, cuando se presten servicios para eventos de afluencia masiva de público debe garantizar su idoneidad, capacitación y experiencia. Para ello, deben demostrar su disponibilidad de personal, infraestructura, elementos y equipos adecuados.

Karen Sevillano

Firmado digitalmente por Karen Yamile Sevillano Quiñones
Fecha: 2026.03.16 16:01:54 -05'00'

Proyectó: Karen Yamile Sevillano Q.
Cargo: Apoyo Profesional HYSI
Gestión del Talento Humano.