PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

EVALUACIÓN CRITERIOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Cafeterías o restaurantes externos

Proponente: ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S

Suministrar la alimentación para trabajadores oficiales del complejo central del SENA Regional Antioquia

Ordenador del Gasto: Sr. Adolfo Patiño Cardona(e)

Área: contratación

Fecha: 16 de abril 2026.

Descripción del criterio	Requisito legal asociado	Soporte/ evidencia	Etapa	Evaluación
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	- Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	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.	Precontractual	**CUMPLE**

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 con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%		3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.		
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	- Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	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.	Precontractual	**No aplica**

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.				
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con 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	Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.	Estadísticas de accidentalidad de la empresa de manera mensual.	contractual	**No aplica por ser requisito contractual**
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la Entidad para el cumplimiento de contrato.	Decreto Ley 1295 de 1994	Planilla seguridad Social Vigente. Mensual.	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual**

El proponente deberá allegar una declaración juramentada 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.	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Declaración juramentada del concepto sanitario vigente	Precontractual	**CUMPLE**
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	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Certificados de manipulación de alimentos vigente	Precontractual	**CUMPLE**
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: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente,	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	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.	Precontractual	**CUMPLE**

por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.				
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo. Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.	Copia del plan de saneamiento del establecimiento, que cumpla con el "Programa de inocuidad alimentaria "	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual, aunque lo aporta y cumple**
De acuerdo con el 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 publica	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Notificación sanitaria acorde con los alimentos entregados, registro sanitario	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual**
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado	Resolución 810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	Cumplir con el rotulado nutricional frontal, de los productos alimenticios a entregar	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual**

nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Resolución 5109 de 2005- Requisitos de rotulado o etiquetado			
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos. Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo	Copia del concepto sanitario expedido por la secretaría de salud, para la actividad de expendio de alimentos	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual**
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.		Precontractual	**CUMPLE**

curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo	Certificados del curso de manipulación de alimentos vigente del personal.		
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: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos. Decreto 1077 de 2015 - Esquemas de prestación de Servicio Público de Aseo	Plan de capacitaciones, pertinentes a las buenas prácticas de manipulación higiénica de los alimentos, con su cronograma	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual**
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 el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad	Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo. Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Copia del plan de saneamiento	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual**

Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).				
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública	Entrega de minutas, acorde al plan nutricional	Contractual	**No aplica por ser requisito contractual**
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública	Ficha técnica de los productos	Precontractual	**CUMPLE**
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para	Resolución 719 del 2015 - Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública		Precontractual	**CUMPLE**

las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo 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		Registros y autorizaciones sanitarias vigentes, último registro de inspección oficial INVIMA Acta de visita de inspección de condiciones sanitarias.		
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 estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos. 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.	Concepto sanitario del vehículo destinado para el transporte de los alimentos Importante este punto aplica si el contratista debe transportar los alimentos a una distancia considerable del punto final de entrega	Precontractual	**No aplica**

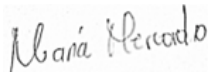
cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos				
Evidencia 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.	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. Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.	Evidenciar el cumplimiento de los requisitos mínimos en el transporte de alimentos y su dotación Importante este punto aplica si el contratista debe transportar los alimentos a una distancia considerable del punto final de entrega	Precontractual	No aplica
Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de	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. Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de	Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de	Precontractual	No aplica

protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	gestión en seguridad y salud en el trabajo.	elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal		
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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o	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. Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo. Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	Verificar previo al descargue de alimentos los recipientes y requisitos mínimos de transporte de alimentos en la conservación de la cadena de frío, evitando la posible contaminación de los alimentos y su descomposición Importante este punto aplica si el contratista debe transportar los alimentos a una distancia considerable del punto final de entrega	Contractual	No aplica

etiquetado de alimentos de acuerdo con 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.				
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y 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.	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. Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.	Certificación firmada por el representante legal que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución. Importante este punto aplica si el contratista debe transportar los alimentos a una	Precontractual	No aplica

		distancia considerable del punto final de entrega		

Nota: En este proceso no se tiene en cuenta el protocolo de bioseguridad ya que no es necesario por el derogatorio al mismo.

Firma profesional SST: 

Nombre apoyo SST: María Margarita Mercado Martelo
CC. 35143258
Cargo: Apoyo SST Centro de Comercio. Lic. Sst. Resolución 062 año 2021