PROCESO					
GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y DEL RIESGO – SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL Y ENERGIA, SISTEMA DE GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
NOMBRE DEL FORMATO					
5_9502_118 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN OCASIONAL PARA APRENDICES DEL COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL.					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Abril 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial – Regional Antioquia

CRITERIO AMBIENTAL, SST/TÉCNICO//	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/EVIDENCIA	PERIODICIDAD DE CUMPLIMIENTO
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.	Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.	**Evidencia:** Entregar copia de la declaración juramentada por el representante legal.	**Etapa:** Precontractual La copia de la declaración se debe entregar antes de que se comience a efectuar el contrato. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental.
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).	Resolución 2674 del 2013.	**Evidencia:** Copia del certificado del plan de saneamiento actualizado.	**Etapa:** Contractual Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental.
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos,	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.	**Evidencia:** Informe con soportes fotográficos de la utilización de empaques sostenibles y/o envases amigables con el medio ambiente para la entrega de los alimentos y	**Etapa:** Contractual Sistema de Gestión Ambiental

poliestireno y globos decorativos.		bebidas.	
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST	Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST	**Etapa:** Precontractual Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo.
Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.	Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.	**Etapa:** Precontractual Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo.
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	Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	Certificado firmado por el representante legal.	**Etapa:** Precontractual Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo.
Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables.	Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.	3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables.	**Etapa:** Precontractual Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo.
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 del 2013.	Relacionar curso de las personas que van a manipular los alimentos.	**Etapa:** Precontractual

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.	resolución 2674 del 2013.	Relacionar el certificado de capacitación anual de 10 hora en educación sanitarias y buenas practicas.	**Etapa:** Precontractual
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 pública	resolución 2674 del 2013.	Relacionar registro sanitario en riesgo en salud pública.	**Etapa:** Precontractual
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	Resolución 810 de 2021	Cumplir con el etiquetado nutricional	**Etapa:** Contractual

María Camila Ch.

Proyectó: María Camila Chavarría Hernández
Dinamizadora Ambiental y de Energía

Proyectó: Andrea Cecilia González
Dinamizador SST