	Código: GCCON-AN-001
	Versión: 07

PROCESO

GESTIÓN CONTRACTUAL

NOMBRE DEL FORMATO

Formato Anexo de Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública ☐	**Pública Clasificada** ☐	**Pública reservada** ☐

CONTRATO No.:	**NOMBRE DE PROVEEDOR/OFERENTE:**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO/PROCESO:	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:**

Prestar el servicio de operación logística para la ejecución de actividades recreativas, deportivas, culturales y de Integración para el fomento de bienestar al aprendiz del CAB, vigencia 2026.

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Consumo de insumos - Generación de residuos - Consumo de Agua - Consumo de Energía	**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: Eléctrico/Energías peligrosas/trabajo en alturas/espacios confinados/ accidentes de transito. - 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 - Aglomeración de personas.

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉNICO 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 la realización de eventos						
Declaración juramentada suscrita por el representante legal, en la cual certifique que: Cuenta con concepto sanitario vigente, expedido por la autoridad competente, con una antigüedad no mayor a un (1) año. Dispone de personal debidamente capacitado en manipulación higiénica de alimentos, con certificación vigente. En caso de no contar directamente con dicho concepto, deberá anexar evidencia de alianza comercial formalizada con un tercero que sí cuente con: Concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por la autoridad competente. Y aportar el concepto sanitario. Cuenta con Personal certificado en manipulación de alimentos.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Compromiso donde Garantice la disponibilidad de cobertura de atención prehospitalaria mediante un servicio de área protegida durante la realización de eventos masivos, en cumplimiento de los protocolos de seguridad y salud en el trabajo. Servicio y cobertura de ambulancia para eventos masivos 100% en sitio.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Se seleccionarán proveedores que demuestren un compromiso con la sostenibilidad y la gestión adecuada de residuos, preferentemente aquellos que ofrezcan soluciones innovadoras para la reducción de residuos en eventos. Los proveedores deberán presentar evidencia de sus prácticas sostenibles, tales como certificaciones ambientales, políticas de reducción de residuos, y un plan de manejo de residuos.	Precontractual	Sistema de Gestión Ambiental				
Para la presentación de los alimentos deberá disponer de elementos diferentes al icopor o plástico y que en la medida de lo posible sean biodegradables. El proponente debe remitir información aceraca de los empaques a utilizar para el suministro y empaque de alimentos El operador deberá entregar los refrigerios en empaques amigables con el medio ambiente y estos deberán ser biodegradables o compostables, o en su defecto servirlos en el lugar de la entrega con menaje propio	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				
Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				

Con el fin de contribuir a la sostenibilidad ambiental y en cumplimiento de la Ley 2232 de 2022, que establece la prohibición progresiva de los plásticos de un solo uso en Colombia, se prohíbe expresamente el uso de productos plásticos de un solo uso, incluyendo icopor, globos plásticos, bolsas plásticas no biodegradables, pitillos y demás elementos no reciclables, así como cualquier otro insumo que no aporte a la minimización del impacto ambiental. El proponente deberá priorizar el uso de materiales reciclables, biodegradables o reutilizables. Para la presentación y entrega de alimentos, se deberán emplear empaques amigables con el medio ambiente, biodegradables, compostables o reutilizables; en caso de entrega en sitio, esta deberá realizarse con menaje reutilizable propio del operador. El proponente deberá presentar un informe donde se evidencie el cumplimiento de este requerimiento ambiental, especificando los materiales y empaques a utilizar, su origen sostenible, características técnicas (biodegradables, reciclables, compostables o reutilizables). El informe deberá estar soportado con la ficha técnica de los empaques, imágenes o fotografías de los insumos propuestos y una declaración firmada de compromiso ambiental. Asimismo, deberá incluir una propuesta logística detallada para la entrega de los alimentos, indicando si se realizará en sitio con menaje propio o mediante empaques sostenibles.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				
Requisitos transversales para el prestador de los servicios						
Implementación del SGSST a) Certificado de implementación del SG-SST firmada por e Representante Legal y Responsable del SG-SST b) Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 5 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. c) Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido po ARL. O 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: Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				
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. En caso de no aplicarle PESV podrá presentar compromiso con la seguridad vial.	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: * Acta de entrega de elementos de protección personal y actividades desarrolladas en SST. * 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.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				
Relacion del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable unicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo				
Presentar procedimiento operativo normalizado de la actividad a realizar donde se realice eventos masivos y tener en cuenta las diferentes amenazas incluyendo la de eventos masivos y para dentro del centro de formación debe aportar.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Garantizar la disponibilidad de cobertura de atención prehospitalaria mediante un servicio de área protegida durante la realización de eventos masivos, en cumplimiento de los protocolos de seguridad y salud en el trabajo. Servicio y cobertura de ambulancia para eventos masivos 100% en sitio.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Garantizar la divulgación y socialización de rutas de evacuación y elementos para atención de emergencias a los asistentes del lugar donde se desarrollan las actividades ejecutadas por el operador Logístico.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				

Garantizar la implementación de medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo para la manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, incluyendo: • Identificación, evaluación y control de peligros asociados a l actividad (biológicos, químicos, físicos y biomecánicos). • Cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en todas la etapas del proceso. • Uso obligatorio y adecuado de elementos de protección persona por parte del personal manipulador de alimentos. • Capacitación certificada en manipulación de alimentos y en SST par todo el personal involucrado. • Control de condiciones de transporte (temperatura, limpieza contaminación cruzada). Todo lo anterior en cumplimiento de la normatividad vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, incluyendo el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Clasificación de la Información De acuerdo con la clasificación de la información (Pública, Pública Clasificada y Pública Reservada), el supervisor del contrato debe informar y en conjunto con el proveedor establecer los controles que el proveedor debe implementar para garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad según su clasificación.	Contractual	Seguridad y privacidad de la información				
Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y Protección de Datos Personales Se debe incluir como una obligación la aceptación y cumplimiento de las políticas mencionadas y realizar la socialización de estas, así como validar su cumplimiento. Firma de acuerdos de confidencialidad Esto requiere establecer cláusulas detalladas sobre la protección y manejo de la información, responsabilidades de las partes, mecanismos de control de acceso, y procedimientos de notificación y respuesta ante posibles brechas de seguridad.	Contractual	Seguridad y privacidad de la información				

Normatividad Relacionada:
Resolución 0803 de 2024 - Por la cual se desarrollan las disposiciones de la Ley 2232 de 2022, sobre la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso.
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 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1077 de 2015 - Manejo de residuos en eventos
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.
Decreto 388 de 2007 Plan de Emergencias
Resolución 2674 de 2013 - Preparación, manipulación y expendio de alimentos.
Decreto 2157 de 2017 por medio del cual se adoptan directrices generales para la elaboración del plan de gestión del riesgo de desastres de las entidades públicas y privadas en el marco del artículo 42 de la ley 1523 de 2012
Decreto 1500 de 2007 – IVC de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad
Política Ambiental y de Eficiencia Energética del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Política ambiental para la gestión integral de residuos peligrosos