	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	x	**Pública Clasificada**		**Pública Reservada**	

CONTRATO No.:	**NOMBRE DE PROVEEDOR:**
VIGENCIA DEL CONTRATO:	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:**

OBJETO: Contratar a monto agotable el suministro de materiales de formación para los diferentes programas de formación del Centro Agropecuario de Buga - CAB, correspondientes insumos Alimenticios, requeridos para el desarrollo de las actividades formativas durante la vigencia 2026

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) ENERGÉTICO (S) - Generación de residuos ordinarios - Generación de residuos peligrosos	**RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** - Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo - Riesgo Químico - Riesgo Locativo - 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 la compra insumos agrícolas de siembra						
Presentar el listado del personal a ingresar con Planilla de pago de Seguridad Social vigente.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
. 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 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				
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: a) Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. b) 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				
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: a) Certificación de manipulación de alimentos b) Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. c) Licencia de Conducción	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
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 articulado con Sistema de Gestión Ambiental				
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: a)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 etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. b)) 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.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Para el transporte de los insumos cárnicos "Alimentos refrigerados" en el aparte Criterios para el Transporte para conservar cadena de frio. El vehículo utilizado para este fin debe cumplir los siguientes criterios: a) Ser un vehículo exclusivo para transporte de alimentos, con superficies internas que permitan una limpieza y desinfección adecuada. b) Estar dotado de un sistema de refrigeración funcional y calibrado, que mantenga la temperatura exigida para productos cárnicos (entre 0 °C y 4 °C para productos refrigerados, y a -18 °C o menos para congelados). c) Contar con aislamiento térmico adecuado en las paredes, techo y piso del compartimiento de carga, evitando fluctuaciones térmicas externas. d) Poseer un sistema de monitoreo de temperatura, preferiblemente continuo y registrable, que permita verificar el cumplimiento de las condiciones térmicas durante el transporte. e) Evitar la contaminación cruzada, por lo que no se debe mezclar carga refrigerada con productos no alimentarios ni con productos a distintas temperaturas requeridas. f) Realizar las operaciones de carga y descarga en el menor tiempo posible, en ambientes controlados, para no romper la cadena de frío.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo articulado con Sistema de Gestión Ambiental				
Carne y productos cárnicos: •Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para 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.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo articulado con Sistema de Gestión Ambiental				

De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, solicitar registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.	Contractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo articulado con Sistema de Gestión Ambiental				
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen al SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Para el transporte de los insumos cárnicos "Alimentos refrigerados "en el aparte Criterios para el Transporte para conservar cadena de frio, El vehículo utilizado para este fin debe cumplir los siguientes criterios: a) Ser un vehículo exclusivo para transporte de alimentos, con superficies internas que permitan una limpieza y desinfección adecuada.	Contractual	Sistema de Gestión Ambiental				
. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST: a)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	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Para el Transporte Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta cumple 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.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo				
El proponente debe adjuntar concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado	Precontractual	Sistema de Gestión Ambiental				
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).	Precontractual	Sistema de Gestión Ambiental				
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo articulado con Sistema de Gestión Ambiental				
El proponente debe adjuntar concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	Precontractual	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).	Precontractual	Sistema de Gestión Ambiental				

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
Ley 1973 de 2019 por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el departamento archipiélago de san Andrés, providencia y santa catalina e islas menores que lo componen, y se dictan
Decreto Ley 1295 de 1994 - Sistema General de Riesgos Profesionales.
Decreto 1072 de 2015 - Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo
Resolución 0312 de 2019 - Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Resolución 350 de 2022 - Protocolo de Bioseguridad
Resolución 754 de 2021 - Por la cual se establecen los requisitos y el procedimiento para la expedición y renovación de la Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo