

**CARTILLA PARA LA SELECCIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROVEEDOR DEL SERVICIO DE
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

UAE DIAN

**DIRECCIÓN DE GESTIÓN CORPORATIVA
SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA**

VERSIÓN N° 2

AÑO (2021)

Código CT-ADF-0025

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

1. OBJETIVO

2. ALCANCE

a. Destinatarios

3. DEFINICIONES Y SIGLAS

4. DESARROLLO DEL TEMA

a. Responsabilidades del contratista frente al Sistema de Gestión Ambiental

i.Revisión Ambiental Inicial

ii.Exigencias al proveedor basadas en los numerales ajustados de la norma NTC ISO 14001:2004

b. Otros requisitos

i.Condiciones de las instalaciones

ii.Disposición de residuos solidos

5. N°. CONTROL DE CAMBIOS

INTRODUCCIÓN

La presente cartilla, fue desarrollada con el propósito de direccionar el conocimiento sobre la correcta selección y seguimiento a los proveedores del servicio de preparación de alimentos, dentro de las instalaciones de las diferentes sedes de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN.

Al finalizar la revisión y estudio de este documento, usted será capaz de evaluar y seleccionar adecuadamente al proveedor de servicio de preparación de alimentos, para cumplir con el Sistema de Gestión Ambiental y normatividad ambiental vigente.

1. OBJETIVO

Establecer los controles mínimos requeridos al proveedor de servicios de preparación de alimentos dentro de las sedes de la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN, con el fin de prevenir, mitigar y/o controlar, los aspectos e impactos ambientales significativos asociados a la prestación de servicio.

2. ALCANCE

Esta cartilla inicia con la selección del proveedor y termina con el seguimiento de la prestación del servicio a las sedes de la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN, por parte del proveedor del servicio de preparación de alimentos.

2.1. Destinatarios

Esta cartilla debe ser aplicada en todas las sedes de la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN donde se preste el servicio de preparación de alimentos y cuyas actividades incluyan almacenamiento, preparación y venta de alimentos. Debe ser llevado a cabo por el personal asignado de la División Administrativa y Financiera o quien haga sus veces en el nivel seccional.

3. DEFINICIONES Y SIGLAS

Los conceptos relacionados a continuación fueron tomados de la legislación ambiental vigente, a saber: Decreto 2981 de 2013 “Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo”.

Plan de gestión integral de residuos sólidos (PGIRS): Es el instrumento de planeación que contiene un conjunto ordenado de objetivos, metas, programas, proyectos, actividades y recursos definidos para el manejo de los residuos sólidos, basado en la política de gestión integral de los mismos. El plan se ejecutará durante un período determinado, basándose en un diagnóstico inicial y en su proyección hacia el futuro, que permita garantizar el mejoramiento continuo del manejo de residuos, evaluado a través de la medición de resultados.

Residuos especiales de alimentación humana: Son los sobrantes de alimentos en estado cocido, pre-cocido o procesado, que pueden presentar una acelerada descomposición.

Residuos de aceites de cocina: Residuos de aceites, margarinas y frituras utilizados en la preparación de alimentos.

Trampa de grasas: Es un dispositivo especial fabricado en acero inoxidable o en mampostería, que generalmente se utiliza para separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado, porcionamiento de alimentos en restaurantes, hoteles, negocios de comidas rápidas, plantas de producción y en diferentes aplicaciones y Procesos industriales. Esto con el fin de proteger las instalaciones sanitarias, evitar la obstrucción de los desagües, y los riesgos de contaminación ambiental por vertimiento de grasas y aceites.

Lixiviado: Es el líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos, bajo condiciones aeróbicas o anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en Proceso de degradación.

Presentación de los residuos sólidos: Es la actividad del usuario de colocar los residuos sólidos debidamente almacenados, para la recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de aseo. La presentación debe hacerse en el lugar e infraestructura prevista para ello, bien sea en el área pública correspondiente, o en el sitio de presentación conjunta en el caso de multiusuario y grandes productores.

Residuo sólido: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido, resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de aseo. Igualmente, se considera como residuo sólido, aquel proveniente del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles. Los residuos sólidos que no tienen características de peligrosidad se dividen en aprovechables y no aprovechables.

Residuo sólido aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido, que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un Proceso productivo.

Residuo sólido ordinario: Es todo residuo sólido de características no peligrosas que por su naturaleza, composición, tamaño, volumen y peso es recolectado, manejado, tratado o dispuesto normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo (...).

Aguas residuales: Se denominan aguas residuales a los líquidos que han sido utilizados en las actividades diarias de una ciudad (domésticas, comerciales, industriales y de servicios).

Vertimiento: Descarga final a un cuerpo de agua, a un alcantarillado o al suelo, de elementos, sustancias o compuestos contenidos en un medio líquido.

Vertimiento puntual: El que se realiza a partir de un medio de conducción, del cual se puede precisar el punto exacto de descarga al cuerpo de agua, al alcantarillado, o al suelo.

Buenas Prácticas de Manufactura - BPM's: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

4. DESARROLLO DEL TEMA

4.1 Responsabilidades del contratista frente al Sistema de Gestión Ambiental

Las responsabilidades del contratista de elaboración de alimentos frente al Sistema de Gestión Ambiental DIAN, teniendo en consideración los requisitos establecidos en la norma NTC ISO 14001:2004 son:

4.1.1 Revisión Ambiental Inicial

Si la organización no cuenta con un Sistema de Gestión Ambiental implementado, ésta debe realizar una Revisión Ambiental Inicial teniendo en cuenta la Guía Técnica Colombiana GTC 93, que tiene como fin establecer la situación actual con respecto al medio ambiente, identificar los aspectos e impactos ambientales, e identificar los requisitos legales y otros requisitos que la organización suscriba.

4.1.2 Exigencias al proveedor basadas en los numerales ajustados de la norma NTC ISO 14001:2004

Dando cumplimiento a lo estipulado en el numeral 4.4.6. Control Operacional, ítem C, de la norma NTC ISO 14001:2004, donde se establece que se debe realizar la “comunicación de los procedimientos y requisitos aplicables a los proveedores, incluyendo contratistas”, la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN establece los siguientes requisitos de obligatorio cumplimiento de la norma descritos en la Tabla No 1.

Tabla No 1. Exigencias al proveedor basadas en los numerales ajustados de la norma NTC ISO 14001:2004

Numeral	Exigencia
4.2 Política ambiental	Se deben incluir cláusulas de cumplimiento de la legislación aplicable a la organización (Empresa contratista), y cláusulas de cumplimiento de la Política Ambiental establecida por la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN.
4.3.1 Aspectos ambientales	La organización (contratista) debe realizar la identificación de los aspectos e impactos ambientales significativos sobre el medio ambiente, con la metodología que la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN establezca, documentar los resultados y mantenerlos actualizados.
4.3.2 Requisitos legales y otros requisitos	<p>La organización debe contar con un procedimiento para identificar y tener acceso a los requisitos legales aplicables y otros requisitos que la organización (contratista) suscriba relacionados con sus aspectos ambientales.</p> <p>La organización debe asegurarse que estos requisitos legales aplicables y otros requisitos que la organización suscriba se cumplan en su totalidad.</p> <p>Para lo anterior, la organización (contratista) debe realizar la identificación de los requisitos legales y otros requisitos ambientales con la metodología que la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN establezca.</p>
4.3.3 Objetivos, metas y programas	La organización (contratista) debe establecer e implementar varios programas para la gestión de sus aspectos ambientales significativos, los cuales deben ser como mínimo, programa de gestión integral de residuos sólidos, programa de ahorro y uso eficiente de agua, programa de ahorro y uso eficiente de energía.
4.4.2 Competencia, formación y toma de conciencia	La organización (contratista) debe asegurarse de que cualquier persona que realice tareas para ella o en su nombre, que potencialmente pueda causar uno o varios impactos ambientales significativos identificados por la organización, sea competente tomando como base una educación, formación o experiencia adecuadas, y debe mantener los registros asociados.

Numeral	Exigencia
<p>4.4.5 Control de documentos</p>	<p>La organización (contratista) debe tener los documentos y registros solicitados por la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN, estos se deben controlar de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las versiones pertinentes de los documentos aplicables estén disponibles en los puntos de uso. - Los documentos permanezcan legibles y fácilmente identificables. - Se pueda prevenir el uso no intencionado de documentos obsoletos. <p>Ej.: Registro de residuos orgánicos, generados y dispuestos con el gestor autorizado.</p>
<p>4.4.6 Control operacional</p>	<p>La organización (contratista) debe identificar y planificar aquellas operaciones que están asociadas con los aspectos ambientales significativos identificados, con el objeto de asegurarse de que se efectúan bajo las condiciones especificadas mediante el establecimiento de criterios operacionales en los procedimientos. Estos incluyen cronograma y ejecución de mantenimiento preventivo de refrigeradores, neveras, estufas y línea de servicio.</p>
<p>4.4.7 Preparación y respuesta ante emergencias</p>	<p>La organización (contratista) debe identificar las situaciones potenciales de emergencia y accidentes potenciales que pueden tener impactos en el medio ambiente y como responder ante ellos. Esto debe estar incluido dentro del plan de emergencias del contratista.</p>
<p>4.5.1 Seguimiento y medición</p>	<p>La organización (contratista) debe establecer, implementar y mantener uno o varios procedimientos para hacer el seguimiento y medir de forma regular las características fundamentales de sus operaciones que puedan tener un impacto significativo en el medio ambiente.</p> <p>Medición de generación de residuos orgánicos, consumos de agua y gas, y mantener los registros de calibración por un laboratorio acreditado cuando aplique.</p>

Fuente: Fáctico SAS, elaborado con base en la Norma Técnica NTC ISO 14001:2004

4.2 OTROS REQUISITOS

Todas las instalaciones de la Unidad Administrativa Especial Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – UAE DIAN donde se elaboren, distribuyan, comercialicen o almacenen alimentos, deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de las Buenas Prácticas de Manufactura y lo referente a las instalaciones sanitarias, especialmente en lo relacionado con:

4.2.1 Condiciones de las instalaciones

La DIAN debe adecuar las instalaciones a las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 donde se especifica lo siguiente:



- **Grifos y lavamanos**

“Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximas a estas, para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.”

- **Pisos y drenajes**

“El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.”.

- **Residuos líquidos**

“Las trampas de grasa deben ser adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y se debe establecer una frecuencia de limpieza, de igual forma se deben mantener los registros asociados”

Nota: El proveedor deberá ser el encargado de realizar mantenimiento de las trampas de grasas.

4.2.2. Disposición de residuos sólidos

“Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.”

“El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.”

Residuos orgánicos: “Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

Nº. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Vigencia		Descripción de Cambios
	Desde	Hasta	
1	30/10/2014	08/11/2021	Versión inicial de la modernización del SGCCI
2	09/11/2021		Versión 2, que reemplaza la versión 1. Se generaron ajustes en el documento relacionados con el nombre del Proceso de acuerdo a la nueva estructura de Procesos establecida en el considerando de la Resolución 060 del 11 de junio

			<p>del 2020 y el Código alfabético del mismo. Además, en la versión y contenido de este.</p> <p>En el contenido del documento donde se relaciona una dependencia, se adicionó la frase "O quien haga sus veces".</p> <p>Cabe aclarar, que el contenido técnico de los documentos no presenta cambios respecto a la versión anterior. Por lo tanto, cualquier consulta respecto a los contenidos técnicos de los mismos debe efectuarse a los elaboradores técnicos y revisores de la versión anterior.</p> <p>Se actualizan las dependencias responsables de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1742 del 22 de diciembre del 2020.</p>
--	--	--	--

Elaboró:	Lina C Mendieta Cano Ajuste metodológico	Gestor II	Coordinación de Procesos y Riesgos Operacionales
Revisó:	Cecilia Rico Torres	Subdirectora	Subdirección Administrativa
Aprobó:	Liliam Amparo Cubillos Vargas	Directora	Dirección de Gestión Corporativa