

Tunja, 27 de noviembre del 2015

Doctor
FAUSTO ANDRES CASTELBLANCO
Líder Grupo de Bienes y Suministro
UPTC

Cordial saludo Doctor Fausto,

Por medio de la presente me permito solicitar incluir en el pliego de contratación para el suministro de alimentación de los restaurantes de la Universidad las siguientes obligaciones para los contratistas.

Seguridad y salud en el Trabajo

- Implementar el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo 1072 de 2015 Capítulo 6 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo Planificación del SG-SST en su totalidad.

Nota: Para la matriz de Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles, se recomienda utilizar la Guía Técnica Colombiana GTC 45 versión 2012, en la cual establece realizar mediciones higiénicas las cuales se deben dar a conocer a la Coordinación del SIG.

Gestión Ambiental

- Es necesario contemplar los controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación (1 análisis de aguas cada 4 meses, contados desde el primer día de ejecución), de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007, así mismo, se deben realizar análisis de vertimientos teniendo en cuenta los parámetros generales estipulados en el capítulo 8 de la resolución 0631 de 2015. Estos análisis deben ser realizados únicamente por laboratorios acreditados en ISO IEC/NTC 17025:2005, los resultados deben ser presentados a la coordinación del Sistema Integrado de Gestión para que tome las acciones técnicas respectivas.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. Esta disposición no debe hacerse en los contenedores de la universidad, ya que el contratista es el encargado de realizar y certificar esta disposición.

- Deben disponerse de recipientes, locales e instalaciones para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.
- Deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente.

Atentamente,



PAOLA IVETH RODRIGUEZ CONTRERAS
Coordinadora Sistema Integrado de Gestión

GRUPO BIENES Y SUMINISTROS
U.P.T.C.
DIA 27 MAR 11 AÑO 15
Sonrisa
9:27 am

USO INTERNO