



**Directrices técnicas ambientales para adquisición de bienes y servicios
Sede Bogotá**

1. DATOS GENERALES	
Título de directriz	Adquisición de servicios de alimentación, espacios de expendios de alimentos.
Objeto	Describir los criterios ambientales para adquisición de servicios de alimentación, espacios de expendios de alimentos.
Vigencia desde	05/11/2021
Código de la Directriz	B-027

2. NORMATIVA LEGAL Y OTROS DOCUMENTOS DE REFERENCIA
<ul style="list-style-type: none"> • Ley 1990 de 2019. Por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones. • Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. • Resolución 3957 de 2009. Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital. • Acuerdo 634 de 2015 Concejo de Bogotá D.C. Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones. • Resolución 316 de 2018. Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.

3. DESCRIPCIÓN DE LA DIRECTRIZ O CRITERIOS AMBIENTALES PARA ADQUISICIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS			
NUM.	CRITERIOS	SOPORTE VERIFICACIÓN-ETAPA PRECONTRACTUAL	SOPORTE VERIFICACIÓN ETAPA CONTRACTUAL
1	<p>El prestador del servicio debe presentar el Plan de Saneamiento de su organización donde se evidencie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de limpieza y desinfección. • Programa de Manejo de residuos. • Programa de control de plagas. • Programa de abastecimiento de agua. <p>Nota 1: El programa de limpieza y desinfección debe contener como mínimo: objetivos, productos químicos a utilizar con fichas técnicas y fichas de datos de seguridad, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación y formatos de monitoreo y control.</p>	<p>Plan de saneamiento conteniendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de limpieza y desinfección. • Programa de Manejo de residuos. • Programa de control de plagas. • Programa de abastecimiento de agua. 	No aplica



	<p>Nota 2: El programa de residuos sólidos debe contar con como mínimo: objetivos, tipos de residuos, procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento, tratamiento y/o disposición final, código de colores, impacto ambiental, formatos de monitoreo y control.</p> <p>Dentro de sus planes y programas indicar el manejo de residuos especiales como grasas y aceites, evidenciando el gestor que realiza el aprovechamiento de estos y su disposición final según lo dispuesto en el Acuerdo 634 de 2015. Concejo de Bogotá.</p> <p>Nota 3: El programa de control de plagas debe contener como mínimo: objetivos, caracterización de plagas, tipo de control (físico y químico), periodicidad y métodos de aplicación, y listado de sustancias químicas con fichas técnicas y fichas de datos de seguridad.</p>		
2	<p>La gestión de residuos generados durante los procesos del prestador del servicio de alimentos deben incorporarse/alinearse al Plan de Gestión Integral de Residuos vigente de la Universidad, Sede Bogotá.</p> <p>Los residuos producto del desnatado de trampas de grasa deberán ser almacenados en recipientes rígidos al corresponder a residuos de tipo semisólido o líquidos.</p>	Declaración juramentada del oferente	No aplica
3	<p>El prestador del servicio deberá contar con unidades separadoras de grasas (sistema de trampa de grasas) si las actividades son susceptibles de generar residuos de grasa y aceites y deberá establecer cronograma de mantenimiento periódico de acuerdo con lo establecido en la resolución 3957 de 2009.</p>	<p>Declaración juramentada del oferente firmada por el representante legal.</p> <p>Certificación de relación comercial o contrato con gestor autorizado de residuos de trampas de grasa.</p>	<p>Cronograma de mantenimiento periódico de trampas de grasa.</p> <p>Certificado de disposición final de las grasas con gestor autorizado y del mantenimiento periódico de las trampas de grasas</p>
4	<p>En el caso de las máquinas expendedoras de alimentos se exigirá el Programa de limpieza y desinfección para el equipo y protocolo de limpieza y el oferente deberá garantizar los registros sanitarios de las materias primas/ productos. Los productos procesados deben demostrar fecha y lote de vencimiento.</p>	Programa de limpieza y desinfección.	Registros sanitarios de materias primas y productos
5	<p>El prestador del servicio deberá presentar la inscripción ante la autoridad ambiental como generador de Aceites de Cocina Usado (ACU) de acuerdo a lo establecido en la resolución 316 de 2018.</p>	Inscripción como generador de Aceite de cocina usado (ACU) ante la autoridad Ambiental / radicado de la solicitud	No aplica
6	<p>Entregar el aceite de cocina usado a gestores de Aceite de cocina usado (ACU) inscritos ante la autoridad ambiental competente, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 316 de 2018.</p> <p>Se deberán aportar copia de los certificados de tratamiento y/o disposición final de residuos como grasas y aceites emitidos por gestor autorizado que se encuentre inscrito ante la autoridad ambiental. El prestador del servicio deberá remitir los certificados de aprovechamiento o tratamiento de aceite de cocina usado al supervisor/interventor del contrato.</p> <p>El prestador del servicio deberá garantizar no se vierta Aceite Vegetal Usado ni residuos de trampas de grasa al sistema de alcantarillado de acuerdo a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 y en la Resolución 3957 de 2009.</p>	Certificación de relación comercial con gestor de aceites de cocina usados inscritos ante la autoridad ambiental competente.	Certificados de aprovechamiento, tratamiento y/o disposición final de residuos de aceite de cocina usado.
7	<p>El prestador del servicio deberá garantizar la realización del reporte anual ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros 15 días del mes de Enero de cada año, de la información sobre los kilogramos totales de aceite de cocina usado (ACU) generados durante el periodo correspondiente y copia</p>	Declaración juramentada firmada por el representante legal	Soportes del reporte anual ante la autoridad ambiental competente.



	de las constancias expedidas por el gestor autorizado de ACU.		
8	El prestador del servicio deberá garantizar la capacitación periódica del personal encargado de la gestión del aceite de cocina usado en sus instalaciones con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el ambiente de acuerdo con lo establecido en la resolución 316 de 2018.	Declaración juramentada de la oferente firmada por el representante legal	Soportes de capacitación del personal encargado de la gestión del ACU en las instalaciones de la Universidad.
9	Cuando el prestador del servicio utilice elementos de un solo uso, estos deberán ser en envases o empaques biodegradables en lo posible o elaborados con recursos renovables aptos para contener alimentos. No se admitirá el uso de poliestireno expandido (ICOPOR) en la distribución de los alimentos cuando aplique este uso.	Ficha técnica de elementos de un solo uso.	Ficha técnica de elementos de un solo uso.
10	En caso de utilizar vajillas o menaje lavable, este se deberá limpiar en las instalaciones del prestador del servicio. Cuando se realice dentro de las instalaciones de la universidad, la limpieza de equipos, utensilios, áreas y superficies, se debe garantizar la utilización de detergentes y jabones biodegradables. (Mínimo 60% de biodegradabilidad del agente tenso activo)	Ficha técnica del producto utilizado.	Ficha técnica del producto utilizado.
11	Los aparatos electrónicos que se utilizan para la prestación del servicio, como microondas, neveras, deben presentar sistemas de ahorro energético. El equipo deberá tener etiquetado RETIQ - La etiqueta de Eficiencia Energética (RETIQ) deberá ser A o B, con el fin de que se encuentre dentro del rango de menor consumo de energía eléctrica. * RETIQ tipo B o inferior * EU tipo B o inferior * Energy Star o equivalente Nota: se verificará la aplicabilidad acorde con el equipo a utilizar.	Declaración juramentada de la oferente firmada por el representante legal	Fichas técnicas de los electrodomésticos
12	El proveedor deberá presentar las fichas técnicas de los equipos que utilizan sustancias refrigerantes, especificando el tipo de gas refrigerante que contiene y garantizar que no contenga ninguna de las siguientes gases que están prohibidos: (CFC-11, CFC-12, CFC-113, CFC-114, CFC-115, CFC-13, CFC-111, CFC-112, CFC-211, CFC-212, CFC-213, CFC-214, CFC-215, CFC-216, CFC-217, HCFC 22, HCFC 141b, HCFC142b, HCFC123, HCFC124, HCFC225ca, HCFC131, HCFC124) Nota: se prefiere el uso de refrigerantes R-507 A, R-410A, R-134a, R-152 a, R-125, R-143 a, R-32, R-23, R-404 A, R-407 A, R-407 B, R-407 C, R-508 A, R-508 B, R-717, R-600 a, R-290, R-453A (RS-70) y R-32 sustancias que no agotan el ozono y con bajo potencial de calentamiento global.	Declaración juramentada del oferente firmada por el representante legal	Fichas técnicas de los electrodomésticos
13	El oferente deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la Ley 1990 de 2019 para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos.	Declaración juramentada del oferente firmada por el representante legal	Soportes de cumplimiento de la normativa legal.