	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha emisión de	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

## 1. Objetivo

- Establecer normas en seguridad, Salud, Medio ambiente y calidad que deben ser tenidas en cuenta al realizar las labores contratadas por Sodexo.
- Este manual tiene como fin prevenir incidentes, ya sea en las personas que lleven a cabo actividades por la ejecución de contratos de obra o prestación de servicios, de trabajadores de la empresa, instalaciones o equipos.
- Estas normas y procedimientos son los mínimos requisitos que deben seguir cualquier Proveedor o Contratista.

## 2. Alcance

Está dirigido a todas aquellas empresas, personas naturales o jurídicas contratadas para prestar un servicio o realizar una labor en las instalaciones de SODEXO S.A Y/O EL CLIENTE.

En adelante entiéndase HSEQ como el proceso de Salud, Seguridad, Medio Ambiente y Calidad.

## 3. Responsabilidades

### Dirección de HSEQI


- Revisar y aprobar el presente documento.
- Brindar asesoría para la Búsqueda, Evaluación, Selección, Registro y Reevaluación de Contratistas.

### Equipo HSEQ

- Intervenir inmediatamente al Contratista que este incumpliendo con algún requisito.
- Verificar el cumplimiento a los requisitos definidos en el presente documento.
- Solicitar al Contratista informes de accidentalidad presentada en Sodexo y/o instalaciones del Cliente en caso de requerirse.
- Acompañar los procesos de Selección de Contratistas solicitados por Negociación y Compras.
- Comunicar al Administrador y JOP del contrato los incumplimientos identificados durante inspecciones de seguridad.

### Administrador

- El Administrador debe intervenir la actividad realizada por el Contratista y comunicar inmediatamente al proceso interno a quien corresponda, los incumplimientos a los requisitos definidos en este procedimiento.

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha de emisión	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

- Verificar el cumplimiento de requisitos a Contratistas en el sitio donde presten sus servicios utilizando el formato anexo.
- **Lista de verificación de requisitos de seguridad industrial y salud ocupacional en campo**
- Comunicar cuando se requiera al proceso interno que corresponda, las políticas de HSEQ de sus Clientes, para hacerlas extensivas al Contratista.
- Notificar a Gestión HSEQI de Sodexo, sobre cualquier incidente que se presente por parte de Proveedores y/o Contratistas en el desarrollo de su trabajo.
- Asegurar que cuando un contratista ingresa a un servicio de alimentación a realizar algún trabajo cumpla todas las prácticas de higiene, lleve la vestimenta adecuada, sin accesorios y con la debida protección del cabello.

### Supply Chain

- Informar a los Contratistas los requisitos en materia de HSEQ descritos en el manual.
- Solicitar los documentos requeridos por HSEQ, durante los procesos de Búsqueda, Evaluación, Selección y Registro de Proveedores según los requerimientos de la **Matriz de Requisitos- Proveedores y contratistas de servicios, equipos y suministros**.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos para la aprobación según **Formato Lista de chequeo para registro de contratistas** (Resultado superior al 70%)


### Contratistas

- Garantizar el cumplimiento de requisitos legales y otros definidos por SODEXO SA.
- Los Contratistas serán responsables ante Sodexo y ante terceros por los perjuicios que ocasionen a Personas, Instalaciones y/o Equipos y Medio Ambiente durante la prestación del servicio contratado.
- Capacitar a sus colaboradores en temas de Seguridad, Salud en el trabajo y Medio ambiente.
- Cumplir con todas las demás exigencias legales aplicables a su actividad económica.
- Entregar a Sodexo cuando se requiera, toda la documentación y/ soportes en HSEQ.
- Participar cuando se requiera, de las reuniones de HSEQ solicitadas por Sodexo S.A.
- Deben mantener en sus sitios de trabajo un ambiente limpio, ordenado, seguro y saludable desde el inicio hasta finalizar su trabajo. (Aplica cuando se desarrollan obras dentro de las instalaciones de Sodexo o de los clientes).

## 4. Definiciones o Glosario

**Contratista:** Persona natural o jurídica, legalmente constituida que suministra productos, materias primas, insumos, bienes y/o servicios con quien Sodexo contrata una labor o un servicio.

**Sub-Contratista:** Es toda persona que presta sus servicios a una empresa Contratista/ sub-Contratista de Sodexo.

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha emisión de	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

**Contratante:** Funcionario de la empresa, el cual ha sido autorizado por la gerencia para contratar.

**Visitante:** Es toda persona que ingresa a las instalaciones de la Empresa Cliente a cumplir citas o compromisos sin que medie para ello ningún tipo de contrato o relación contractual.

**HSEQ:** Proceso de Seguridad Industrial, Salud en el trabajo, Medio Ambiente y Calidad, encargado de definir los parámetros para garantizar, evaluar y controlar las condiciones de con el fin de prevenir la ocurrencia de incidentes y/o enfermedades laborales, la preservación del medio ambiente, bajo los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión de Sodexo.


#### **SST: Seguridad y Salud en el trabajo**

**Seguridad y Salud en el trabajo:** Disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.  
(Definición Decreto 1443 de 2014)

**Medio ambiente:** Entorno en el cual una organización opera, incluidos el aire, el agua, el suelo, los recursos naturales, la flora, la fauna, los recursos humanos y sus interrelaciones

## **5. Requisitos generales en HSEQ**

- Los Contratistas, deben ser mayores de edad.
- El Contratista está obligado a cumplir con los compromisos legales referentes a afiliación y pago de aportes, sin mora, a las entidades de seguridad social (ARL, EPS, AFP) y parafiscales.
- Se establece que no existe ninguna relación laboral entre el personal Contratista y Sodexo S.A, de ninguna manera la empresa se considera como empleador.
- El Contratista debe asumir la responsabilidad y riesgos de la seguridad de su personal, y de sus equipos, al igual que el control estricto del cumplimiento de las normas establecidas en este documento; previamente se comunicará a los contratistas los requisitos que estos deberán cumplir para el ingreso y ejecución de sus labores según lo establecido por Sodexo y el cliente.
- Todo Contratista debe conocer, cumplir y divulgar entre sus colaboradores las disposiciones de HSEQ de Sodexo S.A.
- El desempeño en seguridad del Contratista será tenido en cuenta para la asignación de nuevos contratos.
- Sodexo S.A no se hace responsable por la pérdida de herramientas, equipos o cualquier objeto perteneciente al Contratista.

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha emisión de	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

- Si el personal Contratista o sub Proveedor debe realizar trabajos de alto riesgo como: trabajos en alturas, trabajos en espacios confinados, trabajos en caliente, trabajos con energías peligrosas e izaje de cargas; el Contratista debe garantizar el cumplimiento de sus procedimientos para tareas de alto riesgo los cuales deberán ser presentados al área de HSEQ en Sitio para su validación y deberán estar alineados con la normatividad vigente.
- Todo Contratista debe garantizar recurso humano para el desarrollo del programa de SST de acuerdo la legislación vigente, teniendo en cuenta el número de trabajadores, centros de trabajo y riesgos, quien será el contacto directo con Gestión HSEQI de Sodexo S.A y/o el Administrador del Contrato en caso de ser necesario.
- Los Contratistas deben conocer y cumplir con las normas de seguridad de Sodexo y/o la empresa cliente establecidas en el sitio donde se encuentre.
- Los Contratistas deben conocer, entender, comunicar y cumplir la política de HSEQI de la compañía la cual encontrará disponible en el sitio web de Sodexo, ingresando al siguiente link: <http://co.sodexo.com/cosp/proveedores/proveedores.asp>

## 5.1 Requisitos legales

- Los Contratistas, deberán cumplir con la legislación vigente en el momento de la firma de contrato, así como toda nueva norma aplicable que pudiera ser aprobada o revisada durante la vigencia del mismo y garantizar que los colaboradores a cargo la conozcan y la cumplan.
- Los Contratistas son responsables de los actos de los colaboradores, así como también por cualquier consecuencia penal que se derive del incumplimiento de cualquier Ley, Normas y Reglamentos de: Seguridad, Salud en el Trabajo, Medio Ambiente y Calidad vigentes.


**Nota:** Los requisitos mencionados en esta guía por ningún motivo representan el total de las reglas de trabajo seguro; por lo cual la empresa Contratista está obligada a cumplir con las disposiciones legales que el gobierno nacional haya emitido.

## 6. Seguridad en el trabajo

### 6.1 Requisitos Generales:

Nota: De acuerdo al tipo de actividad, Sodexo podrá requerir la documentación relacionada a continuación como soporte necesario antes de iniciar las actividades o durante el desarrollo de la misma.

- La empresa Contratista deberá tener su programa de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente, el cual podrá ser solicitado y auditado en cualquier momento.
- La Empresa Contratista debe mantener un cronograma de trabajo en Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente acorde a los riesgos y a la legislación vigente.

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha de emisión	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

- La empresa Contratista deberá evidenciar la inducción en Salud, Seguridad en el trabajo y Medio ambiente de sus colaboradores y adicionalmente el proceso de formación continua en HSE.

NOTA: Contratos en donde se desarrollen tareas de alto riesgo (Trabajos en alturas, espacios confinados, trabajos en caliente etc), requieren del acompañamiento de una persona de HSE por parte del contratista)


## 6.2 Elementos de protección personal y ropa de trabajo

- Los Contratistas deben garantizar el suministro de ropa de trabajo conforme lo establecido en los artículos 170 y siguientes del Capítulo I del Título IV de la Resolución 2400 de 1979, la cual debe ser adecuada para las actividades y deben garantizar que sus trabajadores usarán los EPP y la ropa de trabajo que se les ha suministrado.
- Los EPP deben ser entregados de acuerdo a los riesgos asociados a las tareas a realizar, además de los requeridos por Sodexo y/o el cliente.
- Los elementos de protección personal que deben utilizar los Contratistas para cualquier caso son:
  - ✓ Protectores auditivos: Si hay exposición a ruido.
  - ✓ Botas de Seguridad: Para personal operativo que deba ingresar a plantas de producción y que laboren con herramientas, máquinas, equipos, entre otros. ó donde se reglamente su uso (Ej: Descargue de productos).
  - ✓ Gafas de Seguridad: Cuando existe el riesgo de proyección de partículas, salpicadura de químicos en los ojos, entre otros.
  - ✓ Casco de Seguridad: Cuando existe el riesgo de golpes en la cabeza por caída de objetos, herramientas o cuando se exige el uso del mismo por el cliente donde se desarrolla el trabajo.
  - ✓ Guantes de vaqueta o carnaza: Cuando se deben manipular herramientas, máquinas y material metálico.
  - ✓ Careta para soldadura: Deben ser utilizadas al realizar tareas de soldadura.
  - ✓ Equipo para protección contra caída
  - ✓ Los definidos por el cliente.

El Contratista deberá verificar y controlar que sus trabajadores utilicen de manera adecuada y permanente los elementos de protección personal. Estos deberán contar con las respectivas certificaciones.

## 6.3 Equipos y maquinaria

- Todo Contratista que ingrese al contrato con equipos, debe entregar una relación de los mismos a la portería de la empresa cliente con el fin de poderlos retirar al finalizar el trabajo y entregar una copia al Administrador de contrato.

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha emisión de	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			


- El Contratista debe suministrar las herramientas y equipos adecuados para la ejecución del trabajo, de calidad y cantidad suficiente y debe garantizar que estén en buenas condiciones. El Administrador de contrato validará y autorizará las condiciones de los equipos para determinar si están en óptimas condiciones de seguridad
- Cuando las actividades a realizar sean trabajos eléctricos, deberán contar con superficies dieléctricas y polo a tierra en caso de que aplique.

#### 6.4 Reporte e investigación de incidentes

- Los Contratistas deben contar con un procedimiento de investigación y reporte de incidentes de acuerdo a lo establecido en la legislación y contar con personal capacitado en investigación de Incidentes.
- Todo incidente debe ser reportado inmediatamente por el Contratista a su respectiva ARL con copia al responsable del contrato de Sodexo.
- El Contratista deberá realizar la investigación del incidente dentro de los primeros 5 días después de ocurrido el mismo, en caso de no poder hacerlo con la persona accidentada, se realizará una investigación preliminar y posteriormente se revisará la información.
- El Contratista una vez realice la investigación del incidente de trabajo, deberá presentar al responsable de contrato el plan de acción derivado de la investigación
- El Contratista debe tener formatos en el lugar de trabajo, para el reporte de Incidentes laborales y la lista de las clínicas adscritas a la ARL correspondiente, con las direcciones donde se puede enviar al lesionado.
- Todo Contratista debe contar con la lista actualizada de los colaboradores y los teléfonos de un familiar en caso de emergencia.
- En caso de un incidente laboral o enfermedad repentina; el proveedor o contratista deberá activar la cadena de llamadas de emergencia para que se haga presente una persona de la empresa en el lugar del evento o en la institución de salud.

#### 6.5 Plan de Emergencias

- Mantener y adecuar el MEDEVAC de la empresa de acuerdo al proyecto.
- La empresa Contratista debe tener en el lugar de trabajo el procedimiento a seguir en caso de enfermedad y/o accidente laboral.
- En caso de ser necesario, en el lugar donde se desarrolla el trabajo, la empresa Contratista deberá tener una persona capacitada en primeros auxilios y un botiquín.
- En caso de una emergencia interna en la empresa Cliente, el Contratista debe dirigirse al punto de encuentro más cercano designado por la empresa acatando la señalización y siguiendo las orientaciones dadas por el coordinador de evacuación.
- Queda totalmente prohibido que el personal Contratista no calificado intente dar primeros auxilios a cualquier lesionado, tampoco traslade o mueva al lesionado, salvo que exista amenaza para su vida si permanece en el lugar del accidente.

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha emisión de	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

- Está estrictamente prohibido al personal Contratista hacer uso de la red contra incendios o extintores de la empresa Cliente, para cualquier fin distinto al que están destinados; sin olvidar que solo podrá utilizarlos si está entrenado para atender incendios o conatos.

## 6.6 Competencia, Formación, Toma de Conciencia, Inducción y Capacitación

- Los Contratistas asegurarán que el personal asignado para ejecutar los trabajos sea competente, en cuanto a su educación, formación, habilidades y experiencia para las funciones que va a desempeñar, para ellos deberán tener disponible una matriz de formación.
- Los Contratistas deberán asegurar la formación y desarrollo del plan de formación que hayan establecido.,


## 6.7 Productos químicos y peligrosos

Si la labor a contratar exige el uso de productos químicos suministrada por el contratista, deberá asegurar los siguientes aspectos:

- El Contratista debe contar con un procedimiento de manejo de productos químicos, el cual deberá mantener actualizado.
- Los trabajadores del Contratista que manipulan estos materiales deberán ser incluidos en los programas de capacitación específicos que se deben llevar a cabo por el Contratista.
- Los Contratistas son responsables del cumplimiento de las normas relacionadas con la identificación y etiquetado de productos químicos y peligrosos.
- Los productos químicos a utilizar deben incluir etiquetas, hojas de seguridad (MDS), fichas técnicas.
- Los Contratistas deben solicitar la autorización de uso de productos químicos, a Gestión HSEQI de Sodexo S.A enviando el comunicado de solicitud adjuntando las Hojas de Seguridad del producto químico.

## 6.8 Identificación de Peligros y Valoración de Riesgos para Contratistas.

- Los Contratistas deben establecer y mantener procedimientos para la identificación continua de peligros, la evaluación de los riesgos y la implementación de medidas de control necesarias.
- Las actividades rutinarias y no rutinarias.
- Actividades de todo el personal que tenga acceso al lugar de trabajo (incluyendo Contratistas sub-Contratistas).
- Peligros creados en los alrededores del lugar de trabajo por trabajos relacionados a actividades que estén bajo el control del Contratista;

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha de emisión	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

- La infraestructura, equipos y materiales en el lugar de trabajo, si son proporcionados por el Contratista o por terceros.
- Recomendaciones para definir planes de acción.

## 6.9 Auditorias

- Se podrán efectuar auditorías al Contratista de acuerdo con el procedimiento del sistema de Gestión HSEQI de la compañía. Los Contratistas autorizan a la compañía a auditar e inspeccionar en cualquier momento los equipos, sitios de trabajo, personal, sistema de permiso de trabajo, análisis de riesgos, herramientas, elementos de protección personal, requisitos legales y documentos que sean necesarios para evaluar el cumplimiento de la normatividad y las normas de Seguridad Social, Salud en el trabajo y de Protección del Ambiente.

En el evento que en las auditorías se identifiquen No Conformidades u Oportunidades de mejora, se deberá generar un plan de acción que el contratista deberá entregar como máximo diez (10) días hábiles a quien le realice la Auditoria; de dicho plan Sodexo realizará seguimiento al mes siguiente.

- En todos los casos HSEQ deberá notificar a Compras (Auditor Procesos-Compras) sobre estas Auditorías y sus resultados.
- De acuerdo al desempeño en seguridad se definirá la viabilidad para invitación a futuras ofertas.


## 7. Salud en el trabajo

- Deben realizarse a todo el personal Evaluaciones Médicas Ocupacionales (Ingreso, Periódicas, Retiro, Pos Incapacidad), dando cumplimiento a la legislación.
- El Contratista deberá mantener disponibles los certificados médicos en caso de ser requeridos.
- El Contratista también deberá mantener disponibles los certificados médicos de trabajo en altura donde especifique la valoración de acuerdo al reglamento técnico.
- Toda Empresa Contratista debe realizar periódicamente los exámenes médicos acorde a los riesgos a los cuales están expuestos.
- La empresa Contratista deberá programar y desarrollar dentro de su programa de Salud en el trabajo, actividades de medicina preventiva y del trabajo, tendientes a prevenir la presencia de enfermedades de origen común y /o laboral.

## 8. Medio ambiente

- El Contratista debe garantizar en el desarrollo de las actividades objeto del servicio, el uso adecuado de los recursos naturales y la conservación del medio ambiente,



	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha emisión de	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

evidenciando su formación o experiencia en el control de los aspectos e impactos ambientales significativos identificados por la organización durante el desarrollo de sus actividades.

- Para el desarrollo de actividades en las instalaciones del cliente, para el cual Sodexo presta los servicios, el Contratista debe alinearse con las políticas ambientales definidas por el cliente y por Sodexo.
- El Contratista deberán mantener disponibles licencias y permisos ambientales en caso de aplicar para el desarrollo de sus actividades cuando se ameriten su revisión por la organización.
- El Contratista deberá generar una certificación, indicando que ha concluido la actividad de manejo de residuos o desechos peligrosos para la cual ha sido contratado, de conformidad con lo acordado entre las partes, cuando aplique en el desarrollo de sus actividades.
- El Contratista deberá contar con documentos o registros que evidencien el manejo y control de sus actividades y de aquellas que intervengan en el uso de los recursos naturales.

## 9. Política No drogas, alcohol, tabaquismo y porte de armas

- La empresa Contratista adoptará su propia política para asegurar un lugar de trabajo libre de alcohol, drogas, tabaquismo y porte de armas, mientras presten servicios a Sodexo, quedando estrictamente prohibido su uso en recintos de Sodexo y/o del cliente.

## 10. Desempeño en Seguridad


El Contratista deberá presentar a Sodexo, cuando se le solicite, su gestión en HSEQ, para lo cual debe reportar la siguiente información

- Trabajadores Expuestos
- Horas hombre trabajadas
- Número de incidentes
- N° de días perdidos
- Registros de inducción y entrenamiento
- Actividades realizadas en prevención
- Capacitaciones realizadas
- Temas de formación

**NOTA:** Sodexo S.A. podrá solicitar información adicional relacionada con los requisitos descritos en este documento.

## 11. Sanciones

Cualquier incumplimiento a las normas de seguridad establecidas por Sodexo S.A o del Cliente, serán sancionadas de la siguiente manera:

	<b>GPS (S)-M-1</b> <b>Manual de Requisitos</b> <b>HSEQ para Proveedores</b> <b>y Contratistas</b>	Versión	1
		Fecha de emisión	25 de Marzo de 2015
		Elaborado	Jefe de HSEQ
		Revisado	Jefe de HSEQ (Documentación)
		Aprobado	Gerente de HSEQI
<i>Este procedimiento es propiedad intelectual de Sodexo S.A. Su contenido no podrá ser reproducido sin previa autorización de Sodexo S.A. El uso adecuado de la información aquí contenida, es de carácter exclusivo y será responsabilidad de los funcionarios designados por Sodexo S.A. Una vez impreso, éste documento se considera una copia no controlada.</i>			

**1ra. Violación:** Intervención inmediata a la tarea (Administrador del contrato y/o HSEQ)

**2da. Violación:** Llamado de atención por escrito al Contratista ( Administrador con soporte de HSEQ)

**3ra. Violación:** Revisión del evento y definición de continuidad del contrato con la empresa Contratista ( HSEQ – Supply Chain)

Sanciones específicas en caso de:

- Presentarse a laborar bajo influencia del alcohol o Ingresar licor e ingerirlo en el área de trabajo.
- Ingresar sustancias psicoactivas y/o consumirlas en el área de trabajo
- Realizar amenazas a colaboradores de Sodexo S.A. o del cliente.
- Ocasionar incidentes o daños a la propiedad del cliente o Sodexo S.A, por negligencia o descuido del personal.
- Portar armas en el lugar de trabajo.

Por tratarse de faltas graves estas serán evaluadas particularmente y sancionadas según su gravedad sin perjuicio de las acciones legales (civiles o penales) a que haya lugar.

## 12. Documentos de Referencia

- Legislación Colombiana vigente

## 13. Documentos Asociados

- Política HSEQI
- Política No Drogas, Alcohol, Tabaquismo y Porte de Armas.
- Gestión de Riesgo de Proveedores SMS\_CP\_CP\_016\_V2

## 15. Anexos

- GPS-(S)-F-28 Lista de verificación de requisitos de seguridad industrial y salud ocupacional en campo.
- GPS-(S)-F-29 Lista de chequeo para registro de contratistas.

## 16. Revisiones

VERSIÓN	AUTOR	FECHA	DESCRIPCION DEL CAMBIO
1	Jefe de HSEQ	25/03/2015	Creación nuevo código.