servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada
NIT: 900221500-4

San Juan de Pasto, 30 de Mayo de 2023

Señores
SERVICIOS NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Att. Supervisores contratos
Ciudad

Cordial saludo,

En atención a su solicitud relacionada al cumplimiento de requisitos exigidos para la facturación. Desde el área ambiental me permito dar respuesta a los anexos 20, 21, 22 y 25 informando lo siguiente:

20. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usada que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.

Actualmente se mantiene contrato con la empresa SERPRO, para realizar la recolección de residuos de AUC y RAEE. Debido a la baja cantidad de residuos de AUC generados, dado que, en el proceso de producción, el aceite empleado se consume casi en su totalidad. Hasta la fecha no se ha realizado entrega con el gestor. Sin embargo, se mantiene un área específica, señalizada con un recipiente específico para realizar el almacenamiento de este tipo de residuos hasta que el recipiente se llene y poder realizar la entrega. Por ende, se establece una frecuencia de recolección anual. De igual manera se anexa el contrato con SERPRO para la entrega y manejo de los AUC. **ANEXO 1**

Por otra parte, dado que la cantidad generada de residuos de AUC es inferior a 10 kg/mes no se ha realizado el reporte ante Corponariño, lo cual se encuentra estipulado en el Decreto 1076 de 2015 donde expresa… *"Los generadores de residuos o desechos peligrosos que generen una cantidad inferior a 10.0 kg/mes están exentos del registro"*

21. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.

Para realizar la entrega de alimentación, Servinariño mantiene un compromiso con el cuidado del medio ambiente, por ende la alimentación principalmente se sirve en menaje, el cual es lavado y reutilizado. Únicamente se emplea el consumo de desechables en la utilización de vasos plásticos, los cuales son reciclables. Además no se utiliza mezcladores ni pitillos. Se anexa la ficha técnica de los vasos desechables empleados **ANEXO 2**

22. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

Para llevar a cabo el proceso de producción, se mantienen estrategias que permiten prevenir la perdida y desperdicio de alimentos, el cual parte de un proceso continuo partiendo desde la planificación, la medición de la cantidad de desperdicios y la toma de acciones donde se ajusta las cantidades de alimentos a la demanda real de consumidores evitando el desperdicio de alimentos. Por ultimo para el manejo de los residuos orgánicos generados, una parte correspondiente a cascaras de huevos son entregados al mismo personal del SENA, el cual los emplea como compostaje y el resto son segregados y entregados en el centro de acopio del SENA.

25. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).

Durante los procesos de producción y transformación de alimentos no se realiza la reutilización de materias primas como aceite. Servinariño cuanta con equipos y maquinaria que permite el máximo aprovechamiento de las materias primas, donde el aceite empleado en los procesos de preparación se consume casi en su totalidad. De igual manera y como se manifestó en el apartado No 20. Se mantiene contrato con gestor autorizado y avalado por la autoridad ambiental competente para la recolección y manejo de los residuos en cuestión.

Atentamente.

MATEO PORTILLO DIAZ
INGENIERO AMBIENTAL

c.c. 1.085.334.634

Matricula Profesional No.52238-435845

SUPERVISOR SGA