ACTA N° 02

FECHA: Bogotá, octubre 26 de 2022.

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 pm.

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Bosanova

TEMA: Divulgación lineamientos Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA, cartilla ABC de la Gestión Ambiental y cartilla ABC residuos COVID – 19.

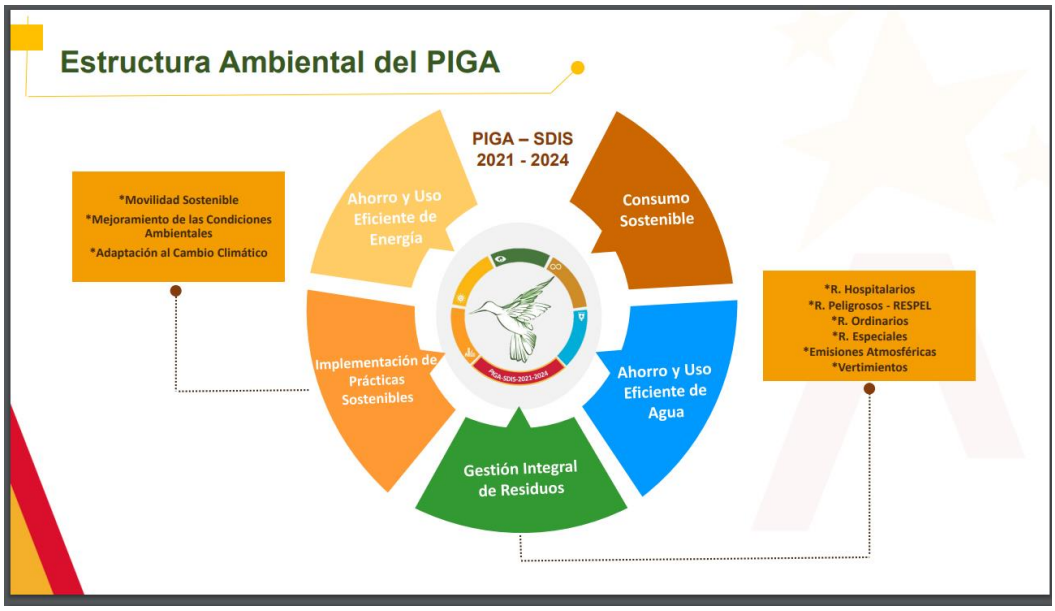
ASISTENTES: Personal que labora en el comedor

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación Lineamientos Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA
2. Firma de asistencia

DESARROLLO:

1. **Estructura del PIGA (5 programas)**



Se socializa los 5 programas que componen el PIGA y las estructuras de cada uno con el personal operativo del comedor los cuales son:

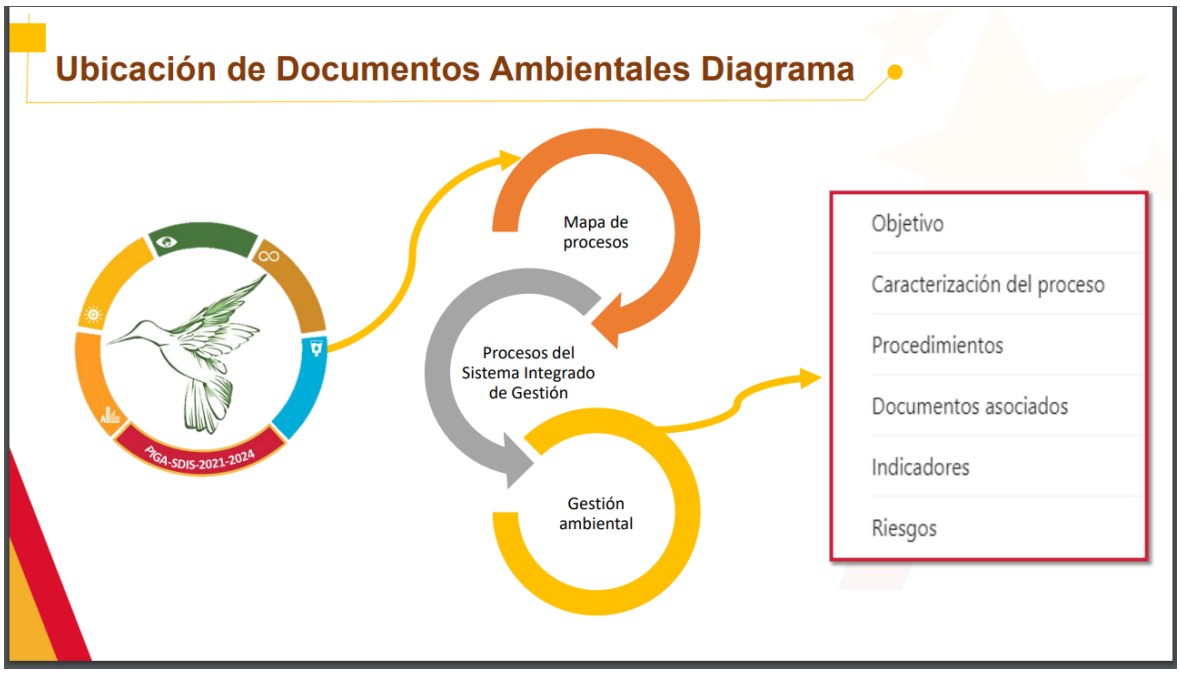
- ✓ Implementación de prácticas sostenibles
  - Mejoramiento de las condiciones ambientales
  - Movilidad sostenible
  - Cambio climático

- ✓ Gestión integral de los residuos
  - Residuos ordinarios
  - Residuos peligrosos
  - Residuos especiales

- Vertimientos
- Emisiones atmosféricas
- Residuos hospitalarios

✓ Uso eficiente del agua
✓ Uso eficiente de la energía
✓ Consumo sostenible

2. Mapa de Procesos

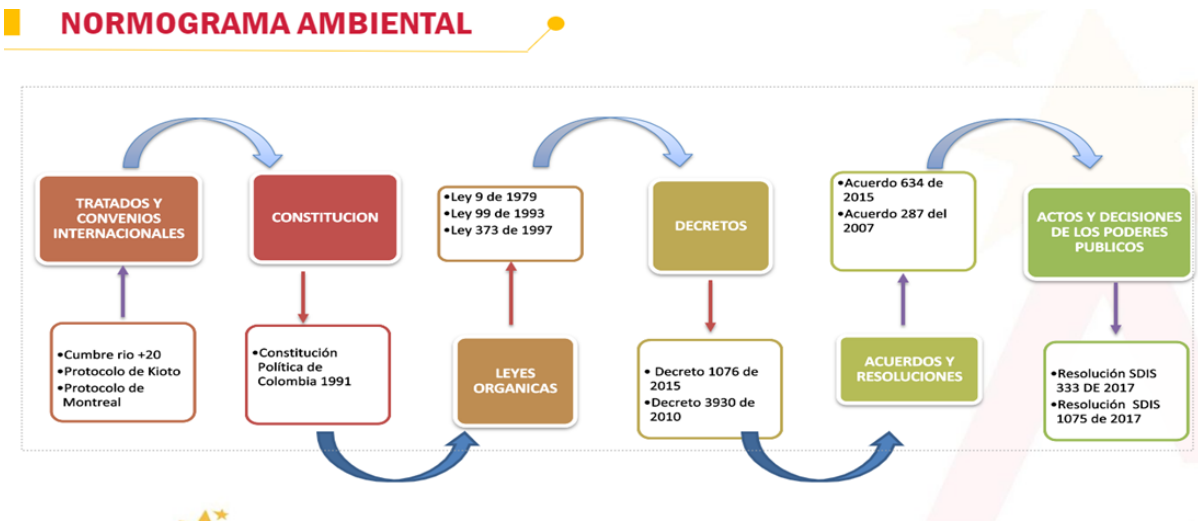


✓ Se muestra al personal el ingreso a la página ambiental y se enseña cuál es la ubicación de los documentos y procesos del componente ambiental que se deben utilizar en el comedor comunitario.

3. Política Ambiental:

Se socializa la política SIG con el personal operativo del comedor, dándoles a conocer las 10 políticas, enfocándonos principalmente en las políticas 6,8, 9 y 10

4. Normograma

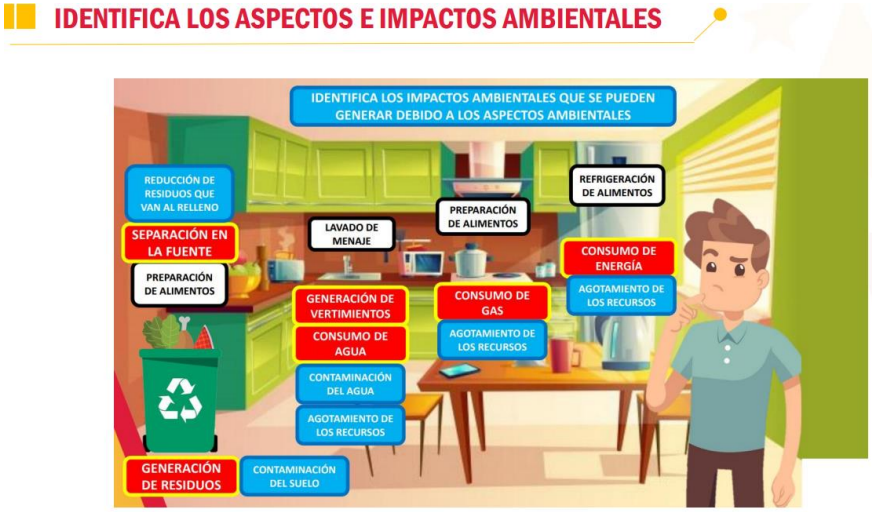


Se socializa el nomograma ambiental y su estructura con el personal operativo del comedor específicamente el proceso de gestión ambiental identifica y documenta la normatividad ambiental vigente aplicable. El Normograma debe divulgarse en la unidad operativa.

5. Plan de Movilidad Sostenible

El Plan de Movilidad Sostenible de la Entidad y las estrategias a implementar en el Comedor mes a mes. Así mismo, dentro del Programa se encuentran las acciones ambientales que contribuyen a la mejora de las condiciones ambientales, y a la mitigación y adaptación al cambio climático

6. Aspectos e Impactos Ambientales



Se socializa el instructivo de aspectos e impactos ambientales con el personal operativo del comedor, aclarando los términos: Aspecto e impacto ambiental, seguido se les explica sobre el mejoramiento de las condiciones ambientales y ejemplos.

7. Riesgos Ambientales

Se socializa la matriz de riesgos ambientales con el personal operativo del comedor, dándoles a conocer el objetivo de los riesgos ambientales y los diferentes controles para mitigar la contaminación de estos.

8. Campañas Ambientales 2022



Se realiza actividad con el personal de que tanto conocemos de las campañas ambientales que se realizan mes a mes, y en cuál de ellas podemos participar directa o indirectamente.

9. Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de Residuos Sólidos – PAIPAERS

Se socializa el plan para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos con el personal operativo del comedor dando a conocer que durante la vigencia 2020 se iniciara el proceso educativo del nuevo código de colores según la resolución 2184 del 2019 quedando de la siguiente manera:

RESIDUOS APROVECHABLES: negra

- ✓ Empaques y botellas plásticas

- ✓ Esferos
- ✓ Revistas
- ✓ Cartón
- ✓ Periódico
- ✓ Metales
- ✓ Papel
- ✓ Cd
- ✓ Vidrio
- ✓ Tetra –pack

RESIDUOS ORGANICOS: Caneca verde y bolsa verde

- ✓ Residuos de alimentos crudos

RESIDUOS NO APROVECHABLES: Caneca blanca, bolsa blanca

- ✓ Papel aluminio
- ✓ Pañales
- ✓ Servilletas
- ✓ Icopor
- ✓ Elementos no aprovechables

De igual forma se les dio conocer el punto ecológico, los diferentes contenedores y rótulos.

Se aclara las características de las canecas, elemento organizador de papel, punto ecológico y las especificaciones normativas del Cuarto de Almacenamiento de Residuos Sólidos, de acuerdo al Decreto 2981 de 2013.

Se explica el diligenciamiento de los siguientes formatos y se informa las fechas para el Reporte Trimestral de Residuos Sólidos Aprovechables:

- Ruta de Recolección Interna de Residuos Solidos
- Acción Afirmativa o Acuerdo de Corresponsabilidad
- Registro, Medición y Control de Residuos Entregados
- Certificado Recolección de Residuos

10. Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos – PGIRP

Se realiza la presentación y divulgación del Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos– PGIRP, con sus respectivos documentos y formatos asociados al manejo integral de los RESPEL. Para ello, se divulga los residuos peligrosos generados en la prestación del servicio, enfatizando su gestión integral desde la generación, el embalado, rotulado, traslado y disposición en las áreas de almacenamiento temporal.

- ✓ Que son los residuos peligrosos
- ✓ Características de peligrosidad
- ✓ Tipos de residuos peligrosos
- ✓ Rótulos
- ✓ Que se puede depositar en los puntos respel de las subdirecciones locales

11. Cuatro políticas cero

Se socializa las cuatro políticas cero con el personal operativo del comedor:

- Política cero residuos: El objetivo es disminuir progresivamente la generación de residuos sólidos, realizar una adecuada disposición y fortalecer buenas prácticas ambientales.
  FOMENTAR.
  - ❖ Uso vaso propio
  - ❖ Insumos de aseo biodegradable
  - ❖ Recolectar y aprovechar AVU
  - ❖ Entregar residuos aprovechables

- Política cero papeles: Se divulga la política cero papel divulga informando el objetivo y estrategias las cuales a disminuir los impactos negativos, fortalecer los mecanismos de comunicación y reemplazar y reducir el flujo documental en físico.
  FOMENTAR:
  - ❖ Carro organizador
  - ❖ Reuso papel
  - ❖ Impresión y fotocopiado ambas caras
  - ❖ Uso de herramientas electrónicas

- ❖ Revisión de documentos previa impresión

- Política cero desperdicios de agua: Sistemas ahorradores
- Política cero desperdicios de energía: Sistemas ahorradores

12. Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas

Se divulga el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas presentando la gestión integral y el correcto manejo desde su generación, entrega y aprovechamiento, indicando que el objetivo es disminuir la afectación a la salud humana y mitigar los impactos negativos causados a las fuentes hídricas.

13. Instructivo de vertimientos

Se informa el proceso para la entrega del AVU en las respectivas Subdirecciones Locales o CDC de acuerdo a las fechas establecidas, y el diligenciamiento del Formato Medición, Registro y Reporte de AVU y entrega de Certificados de Trasporte y Aprovechamiento.

Luego se continúa socializando el Instructivo y estrategias a implementar en el Comedor para mejorar la calidad de los vertimientos al sistema de alcantarillado, mediante acciones y estrategias ambientales que se conviertan en prácticas sostenibles, en aras de disminuir las cargas contaminantes al sistema. Se aclara y explica a los Comedores que cuentan con trampa de grasas interna o externa el diligenciamiento del Formato “Registro y Control Limpieza/Mantenimiento de Trampa de Grasa

14. Instructivo de RCD

Se comunica el instructivo y se explica el proceso para la gestión adecuada de los Residuos de Construcción y Demolición – RCD, en caso de que se generen durante la operación del Comedor.

15. Instructivo de colchones y colchonetas

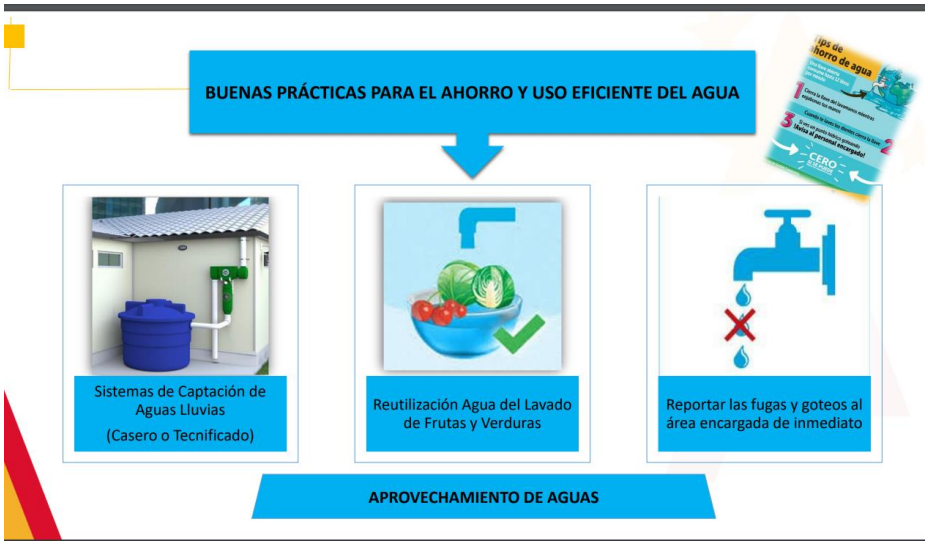
Se divulga el Instructivo manejo y disposición final de colchones y colchoneta de acuerdo a la gestión interna o gestión externa.

16. Protocolo PTC-GA-001 (COVID-19)

Se socializa el protocolo COVID-19 teniendo en cuenta:

- ✓ Definiciones
- ✓ Condiciones generales
- ✓ Desarrollo del protocolo
- ✓ Identificación de los residuos
- ✓ Ubicación de contenedores y usos d bolsas
- ✓ Recolección, transporte, almacenamiento y disposición final de los residuos
- ✓ Limpieza y desinfección de los contenedores

17. Programa Ahorro y Uso Eficiente Agua



Con el personal del comedor se hace enfoque en las estrategias para el cero desperdicio y el buen uso que sebe tener con el agua dentro y fuera del comedor, que estrategias podemos implementar y la conciencia que debe tener cada persona al utilizar este liquido

18. Programa Ahorro y Uso Eficiente Energía

La importancia que tiene la energía en nuestra casa para la gran mayoría de aparatos eléctrico que utilizamos a diario, está generando un impacto ambiental negativo, pues para generar esta se utilizan recursos naturales y no todas las personas son conscientes de esto, por tal motivo en grupo socializamos el uso y ahorro eficiente de energía

19. Formatos

La importancia de la calidad del dato presentada en cada formato facilita cada proceso realizado por la gestión de ambiental, de ahí surge la importancia de la claridad de la información en cada formato y del scaner enviado para verificar información.

20. Programa de Desechos Sólidos PSB

- Socializar a cada unidad operativa generadora de residuos, la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos.

- Establecer en cada una de las unidades operativas de la SDIS, el código de colores institucional para la separación de residuos definidos en el plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS-(PLA-BS-001), el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH (FOR-BS-057)

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en las unidades operativas de la Entidad.

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Elaboró: Esmeray Sanchez