# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

# COMEDOR COMUNITARIO 113967 CC – CP 10-004 BOYACA REAL

# CONTRATO 6616/2023

**Bogotá D.C. 2023**

# Contenido


**1.** Introducción ..... 5
**2.** Propósito ..... 5
**3.** Alcance ..... 5
**4.** Implementación ..... 6
**5.** Normograma ..... 6
**6.** Plan de saneamiento Comedor Comunitario 113967 CC CP 10-004 BOYACA REAL ..... 9
**8.** INFORMACIÓN GENERAL ..... 11
**9.** PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ..... 12
**9.1.** INTRODUCCIÓN ..... 12
**9.2.** OBJETIVO GENERAL ..... 12
**9.3.** OBJETIVOS ESPECÍFICOS ..... 12
**9.4.** Definiciones ..... 13
**9.5.** MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES ..... 18
**9.5.1.** Métodos de higienización ..... 18
**9.5.1.1.** Actividades para la limpieza y desinfección ..... 19
**9.5.2.** Métodos de limpieza ..... 19
**9.5.3.** Agentes de limpieza o limpiadores ..... 20
**9.5.4.** Técnicas de aseo para pisos ..... 20
**9.5.5.** Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección ..... 20
**9.5.6.** Desinfección ..... 21
**9.5.7.** Clases de desinfectantes ..... 21
**9.5.8.** Técnica de desinfección por sustancia química ..... 21
**9.5.9.** Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante ..... 22
**9.5.10.** Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección ..... 25
**9.5.11.** Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa ..... 26
**9.5.12.** Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios ..... 30
**9.5.13.** Guía para limpieza y desinfección ..... 31
**9.5.14.** HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ..... 55
**9.6.** PLAN DE CONTINGENCIA ..... 56
**9.7.** JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN ..... 56
**10.** PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS ..... 57
**10.1.** INTRODUCCIÓN ..... 57
**10.2.** OBJETIVO GENERAL ..... 57
**10.3.** OBJETIVOS ESPECÍFICOS ..... 58
**10.4.** DEFINICIONES ..... 58
**10.5.** MARCO TEÓRICO ..... 62
**10.6.** PUNTO ECOLÓGICO ..... 64
**10.6.1.** SOLICITUD DE CONTENEDORES ..... 65

**10.7.** GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES ..... 65
**10.7.1.** TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS ..... 65
**10.7.2.** RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS ..... 66
**10.7.3.** ALMACENAMIENTO TEMPORAL ..... 67
**10.7.4.** ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA ..... 67
**10.7.5.** MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS ..... 68
**10.7.6.** DISPOSICIÓN FINAL ..... 69
**10.8.** SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN ..... 69
**10.9.** RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) ..... 70
**10.10.** ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ..... 71
**10.11.** RESIDUOS ESPECIALES ..... 71
**10.12.** AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ..... 72
**10.13.** PLAN DE CONTINGENCIA ..... 75
**10.13.1.** PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) ..... 76
**10.13.2.** PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) ..... 76
**11.** PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE ..... 76
**11.1.** INTRODUCCIÓN ..... 76
**11.2.** OBJETIVO GENERAL ..... 77
**11.3.** OBJETIVOS ESPECÍFICOS ..... 77
**11.4.** ALCANCE ..... 77
**11.5.** DEFINICIONES ..... 78
**11.6.** GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA ..... 79
**11.6.1.** SUMINISTRO DE AGUA POTABLE ..... 80
**11.6.2.** TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE ..... 80
**11.6.3.** ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS ..... 80
**11.6.4.** GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA ..... 81
**11.6.5.** ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS ..... 82
**11.6.6.** MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS ..... 82
**11.6.7.** REGISTRO DE VERTIMIENTOS ..... 82
**11.6.8.** PLAN DE CONTINGENCIA ..... 83
**11.6.9.** CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN ..... 83
**12.** PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS ..... 84

**12.1.** INTRODUCCIÓN ..... 84
**12.2.** OBJETIVO GENERAL ..... 84
**12.3.** OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... 84
**12.4.** DEFINICIONES..... 85
**12.5.** MARCO TEÓRICO..... 86
**12.6.** MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS ..... 87
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA ..... 87
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS..... 87
12.6 3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 88
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 88
**12.7.** MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS..... 88
**12.7.1.** MEDIDAS CORRECTIVAS ..... 88
**12.8.** PLAN DE CONTINGENCIA ..... 90
**12.9.** CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN..... 90
**13.** PROTOCOLO BIOSEGURIDAD EMERGENCIA SANITARIA GENERADA POR EL COVID 19, COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 BOYACA REAL ……91

## 1. Introducción

La Secretaria Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con una oferta de servicios sociales en unidades operativas, distribuidas en las diferentes localidades de la ciudad, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, La Secretaria Distrital de Integración Social en virtud de lo dispuesto en la resolución número 385 del 12 de marzo de 2020 por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus en Colombia y lo definido en el decreto 081 de 12 demarzo de 2020 por el cual se adoptan medidas sanitarias y acciones transitorias para la preservación de la vida y mitigación del riesgo con ocasión de la situación epidemiológica causada por el Coronavirus (COVID-19) en Bogotá, D.C determina el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa.

## 2. Propósito

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Entidad y sus unidades Operativas. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS.

## 3. Alcance

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del ***Comedor Comunitario 113967 CC CP 10-004 Boyacá Real*** libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

El alcance de este documento aplica para las unidades operativas de operación directa y en asociación. En el caso de las unidades operativas en asociación se estipulará la adopción del presente plan de saneamiento de acuerdo con las obligaciones contractuales establecidas por la entidad.

## 4. Implementación

El ***Comedor Comunitario 113967 CC CP 10-004 Boyacá Real*** implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada unode los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, los operadores en asociación deberán realizar el envío los primeros quince días de inicio de operación, para los servicios de operación directa, el formato deberá ser enviado la primera semana del mes de febrero cada año y actualizado cuando sea requerido.

## 5. Normograma

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) que hace parte integral para el desarrollo del presente plan de saneamiento.

### LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

| NORMA | TEMA |
|---|---|
| Ley 09 de 1979 | Código Sanitario |
| Ley 373 de 1997 | Ahorro y uso eficiente del agua. |
| Ley 1450 de 2011 | Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018 |
| | |

### Decretos agua potable y saneamiento

| NORMA | TEMA | NORMA | TEMA |
|---|---|---|---|
| Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981 | Otorgamiento de concesiones y vertimientos. | Decreto 4741 de 2005 | Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Decreto 1594 de 1984 | Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos. | Decreto 2981 de 2013 | Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo. |
| Decreto 1575 de 2007 | Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano. | Decreto 400 de 2004 | Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales. |
| Decreto 302 de 2000 | Reglamenta la Ley 142 de 1994, | Decreto 351 DE 2014 | Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades. |
| Decreto 838 de 2005 | Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones. | | |

**Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento**

| NORMA | TEMA | NORMA | TEMA |
|---|---|---|---|
| Circular 2112 del 2016 | Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS | Resolución 2115 de 2007 | Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano |
| Resolución 052 de 2013 | Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS | Resolución 2674 de 2013 | Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. |
| Resolución 1510 del 2011 | Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de | Acuerdo 287 de 2007 | Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar. | | gestión y manejo integral de los residuos sólidos. |
| Resolución 1618 del 2010 | Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta. | Directiva 009 de 2006 | Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales. |
| Resolución 3957 del 2009 | Por el 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 114 de 2003 | Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos. |
| Resolución 3956 de 2009 | Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital. | | |

**Norma técnica colombiana**

| NORMA | TEMA |
|---|---|
| NTC 5465 de 2006 | Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza. |
| GTC 24 de 2009 | Guía para la separación en la fuente. |

## 6. Plan de saneamiento del Comedor Comunitario Boyaca Real

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

Introducción: tiene como propósito describir el contenido del mismo, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivo general: definir de forma clara el resultado esperado al realizar los procesos establecidos en cada programa.

Objetivos específicos: establecer las actividades a realizar en cada uno de los programas que integran el plan de saneamiento.

Alcance: establecer el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procesos de los programas que constituyen el plan de saneamiento.

Definiciones: lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la unidad operativa.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de los programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Capacitación y sensibilización: establece las actividades anuales mínimas para las jornadas de fortalecimiento técnico al personal responsable de la unidad operativa y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de apoyos alimentarios y personal de aseo de la unidad operativa para su implementación.

El documento contiene una introducción general en donde se describan aspectos relacionados con la unidad operativa como ubicación, año de apertura, población atendida, reseña histórica de la unidad operativa y descripción de cada una de las áreas.

## 7. Responsables

La Dirección de Territorial será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Guía plan de saneamiento al personal de las unidades operativas de operación Subdirecciones locales de cada uno de los programas que lo conforman:

| PROGRAMA | RESPONSABLE |
|---|---|
| Limpieza y desinfección | Subdirección Nutrición y Abastecimiento |
| Desechos sólidos | Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Gestión Ambiental |
| Control de plagas | Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico |
| Abastecimiento o suministro de agua potable | Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico- Área de Gestión Ambiental - Subdirección de Plantas Físicas |

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

| PROGRAMA | RESPONSABLE |
|---|---|
| Limpieza y desinfección | Profesionales en Nutrición, Enfermería e ingeniería de alimentos o profesionalasignado. |
| Desechos sólidos | Gestor ambiental |
| Control de plagas | Referente administrativo |

| | |
|---|---|
| Abastecimiento o suministro de agua potable | Referente administrativo |

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o Coordinador de la Unidad Operativa.

El operador asociado o contratista será el responsable de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

El documento implementado del plan de saneamiento de las unidades operativas y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la unidad operativa de acuerdo a lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

## 8. INFORMACIÓN GENERAL

**Tabla No.1 Información general del servicio social.**

| | |
|---|---|
| Nombre de la Unidad Operativa | Comedor Comunitario Boyaca Real |
| Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa | GERALDID JULEEISY CORREA MATEUS |
| Servicio prestado: | Aunar recursos técnicos, administrativos y financieros para prestar la atención alimentaria en la modalidad Comedores Comunitarios - Cocinas Populares, a población en situación de inseguridad alimentaria moderada o severa y, desarrollar procesos de inclusión social, promoción de estilos de vida saludable y vigilancia del estado nutricional, en el marco del Proyecto 7745 “Compromiso por una Alimentación Integral en Bogotá”. |
| Dirección | |
| Teléfono | 4340647 – 3183571108 |
| Localidad | Engativá |
| Empresa y/o responsable de aseo | Personal Operativo |
| Empresa y/o responsable de cocina | Personal Operativo |
| Cobertura | 250 participantes |
| Número de funcionarios | 1 responsable del servicio, 1 Profesional Social, 1 auxiliaradministrativo |
| Número de personal de servicios manipulación de Alimentos, Aseo y Cafetería Vigilancia | 4 manipuladores de Alimentos |
| Total, personas en la Unidad Operativa | 7 personas |

## 9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### 9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa ***Comedor Comunitario Boyacá Real*** se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa ***Comedor Comunitario Boyacá Real*** y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

### 9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa ***Comedor Comunitario Boyacá Real*** todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir, transmitir enfermedades de origen microbiano y contención del nuevo Coronavirus Covid-19.

### 9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir las medidas de bioseguridad de carácter temporal y extraordinario, con el fin de generar protección a la salud de los servidores, contratistas y participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social por el tiempo que dure la declaratoria, con el fin de darle manejo y contención al nuevo Coronavirus Covid-19.
- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.

- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

### 9.4. Definiciones

- **Covid-19**: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

- **Aislamiento:** separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de Covid-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

- **Aislamiento respiratorio:** se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 2 metros).

- **Aislamiento por gotas:** se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto.

- **Aislamiento por contacto:** se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuandoel huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través deun intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

- **Agentes desinfectantes**: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se

encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

- **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

- **Amonio cuaternario**: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

- **Bacteria:** microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades[2].son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

- **Biguanidas poliméricas**: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.[3]

- **Brote**: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo. [4]

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[5]

- **Cloro y sus derivados**: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

[2] Tomadodo de: http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=bacteria

[3] http://www.bioquimat.com/producto/desinfectante-y-sanitizante-con-base-en-biguanida/

[4] Tomado de: http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-servicios-cientifico-tecnicos/fd-vigilancias-alertas/fd-brotes/fd-procedimientos/definicion-brote.shtml

[5] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

- **Concepto sanitario**: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada[6].
- **Contaminación**: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

- **Contaminación cruzada**: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

- **Contaminación física**: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

- **Contaminación química**: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

- **Contaminación biológica**: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

- **Desinfección**: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.[7]

- **Desinfectante**: agente químico que disminuye la carga microbiana.

---

[6] Ibid.

[7] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

- **Detergente**: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

- **Enjuague**: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

- **Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad**: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

- **Guía**: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.

- **Haragán**: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).

- **Higienización**: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.[8]

- **Infección**: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas[9].

[8] Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

[9] Dr. Jorge Antonio Amézquita Landeros, Dr. José Luis Jiménez Corona (29-ago-2011). «Capítulo8: Infección en cirugía». En Dr. Jesús Tápia Jurado; Dr.Abel Archundia García; Dr. Wulfrano Antonio Reyes Arellano. *Introducción a la cirugía*. México: McGraw-

- **Inocuidad de los alimentos**: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[10]

- **Limpieza**: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]

- **Medidor**: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares[12].

- **pH**: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.[2] La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.[13]

- **Producto químico**: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.

- **Proveedor**: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.

- **Registro sanitario**: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.[14]

- **Registro sanitario (productos de aseo)**: es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar,

---

Hill (publicado el 20-sep-2011). pp. 119-134. ISBN 978-607-02-2469-0.

**10** Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

**11** Ibid.

**12** Tomado de: https://www.ecured.cu/Microorganismo

[13] López, Raymond Chang, Kenneth A. Goldsby ; revisión técnica, Rodolfo Álvarez Manzo, Silvia Ponce (2013). *Química* (11a. ed. edición). México; Madrid [etc.]: MacGraw-Hill. ISBN 978-607-15-0928-4.

**14** Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

- **Seguridad**: es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.

- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales odeterioro del ambiente.[15]

- **Taller**: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.[16]

- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[17]

- **Trampa de grasa**: es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público.[18]es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

## 9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa ***Comedor Comunitario Boyaca Real*** para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de launidad operativa.

### 9.5.1. Métodos de higienización

• Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.

---

**15** Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

**16** Tomado de:

http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO/Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf

**17** Tomado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf

[18] Tomado de: http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf

- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

#### 8.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

### 9.5.2. Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

### 9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

### 9.5.4. Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

### 9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica

- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

### 9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

### 9.5.7. Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

### 9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

### 9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

**Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS**

| *** | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante (5.25%) | Tiempo de acción | Forma de Aplicación |
|---|---|---|---|---|
| Alimentos (frutas y verduras) | 1 litro | 1 ml | 5 min | Inmersión |
| Frutas de cascara blanda* | 1 litro | 1 ml | 3 min | Inmersión |
| Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados. | 1 litro | 1 ml | 2 min | Inmersión |
| Empaques de lácteos. | 1 litro | 1 ml | 2 min | Aspersión |
| Empaques de embutidos. | 1 litro | 1 ml | 5 min | Aspersión |
| *Utensilios, tablas de picar y equipos.* | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min | Inmersión - Aspersión |
| Utensilios y equipos. | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min | Inmersión – Aspersión |
| Superficies | 1 litro | 4 ml | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Puntos ecológicos, | 1 litro | 6ml | 10 – 15 min | Directa |
| Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa. | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |
| Paredes, techos y pisos | 1 litro | 6 ml | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |
| Puertas y ventanas | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min | Aspersión – Directa |
| Mallas y anjeos | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | Inmersión – Aspersión |
| Baños, área lava colas, implementos de aseo | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |
| Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes) | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |
| Ambientes | 1 litro | 3 ml. | ---- | Aspersión |
| *Dispensadores de jabón, gel o alcohol glicerinado* | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | Inmersión-aspersión |
| *Elementos de manipulación masiva* | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | Directa – Aspersión |

*****Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

**Nota 1**: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

**Nota 2**: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

**Nota 3**: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

La ppm utilizada para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo:400ppm.

**Nota 4:** se deberá prestar especial atención a elementos de manipulación masiva como cerraduras de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, teléfonos, perchas, cestas, grifos a los cuales se les deberá realizar limpieza y desinfección.

**Nota 5:** En todo momento se debe evitar compartir elementos como esferos, lápices, cuadernos y celulares sin desinfección previa.

### 2.1 Amonio cuaternario

El amonio cuaternario es un agente activo que interactúan con la membrana citoplasmática de las bacterias y la membrana plasmática de las levaduras y otros microorganismos eucariota como los hongos filamentosos (mohos). Su actividad hidrofóbica también los hace efectivos contra virus que contienen lípidos (virus envueltos) y contra los virus desnudos y esporas que no los contienen. En concentraciones bajas son alguicidas, bactericidas, esporicidas y fungicidas.

**Tabla No. 2.2 Dosificación amonio cuaternario**

| *** | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante | Tiempo de acción | Forma de Aplicación |
|---|---|---|---|---|
| *Espacios definidos en plan de choque (baños, comedor, sillas)* | 1 litro | 100 ml | 5 min | Aspersión |

**Plan de choque con amonio cuaternario**

Es una limpieza que se hace minuciosa y profundamente para tratar espacios sucios o contaminados, hace parte de una limpieza inicial, como por ejemplo nuevos espacios a utilizar, cuando cambiamos de un lugar de trabajo a otro, es indispensable realizar esta limpieza de choque para eliminar toda bacteria y suciedad presente o también como parte de una rutina de limpieza para mitigar la proliferación de cualquier microorganismo.

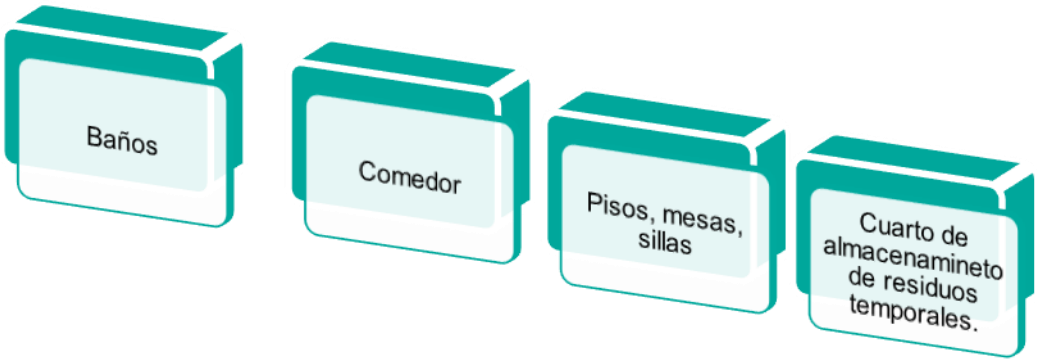
Su propósito es inactivar bacterias en superficies que se vuelven inmunes a los detergentes o desinfectantes, es importante realizarla como mínimo 1 vez al mes.

Tiene como objetivo facilitar mantenimiento de la limpieza de rutina, es decir, las limpiezas que se realizan diariamente.

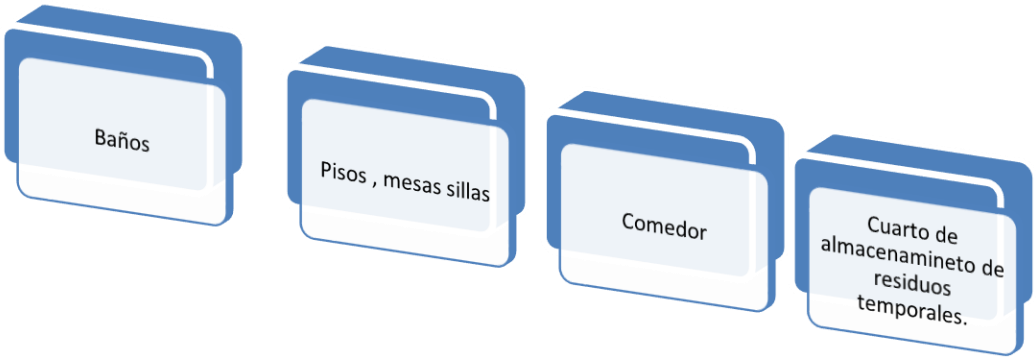
La contaminación puede generarse en los pisos, el aire, en áreas de procesamiento, almacenamiento y en áreas de alto tránsito.

**Por ello se debe seguir los siguientes pasos:**

1. **Identificación de los puntos críticos:**




2. **Se seleccionan los puntos críticos para la aplicación del plan de choque**

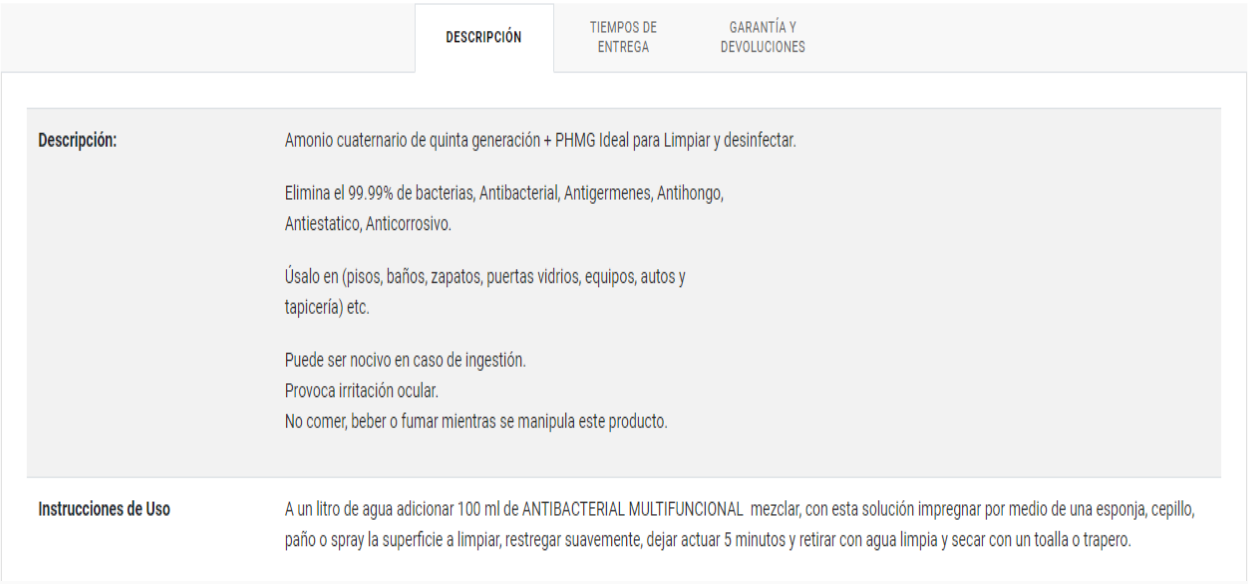


3. **Se selecciona el producto químico a utilizar:**




4. **Procedimiento:**

Se debe seguir la indicación de la ficha técnica del producto.




**Preparar una solución:** A un litro de agua adicionar 100 ml de ANTIBACTERIAL MULTIFUNCIONAL mezclar, con esta solución impregnar por medio de una esponja, cepillo, paño o spray la superficie a limpiar, restregar suavemente, dejar actuar 5 minutos y retirar con agua limpia y secar con un toalla o trapero.




A. información importante:

- Amonio cuaternario de quinta generación + PHMG Ideal para Limpiar y desinfectar.
- Elimina el 99.99% de bacterias, Antibacterial, Antigermenes, Antihongo, Antiestatico, Anticorrosivo.
- Úsalo en (pisos, baños, zapatos, puertas vidrios, equipos, autos y tapicería) etc.
- Puede ser nocivo en caso de ingestión.
- Provoca irritación ocular.
- No comer, beber o fumar mientras se manipula este producto.

### 9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

| Color | | Área |
|---|---|---|
| | **Amarillo** | **Áreas de preparación, de recibo y almacenamiento de alimentos.** |
| | **Verde** | **Área comedor, pasillos y salas comunes.** |
| | **Rojo** | **Baños** |
| | **Negro** | **Área de almacenamiento temporal de residuos** |

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

### 9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

- Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).
- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.

- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

**Lavado de Manos**

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

Los servidores y contratistas se deben lavar las manos con agua y jabón cada dos horas o en su defecto debe realizar el proceso con gel anti-bacterial o alcohol glicerinado.

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:

# ¿Cómo lavarse las manos?

**Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos**




Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente — UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MÁS SEGURA | SAVE LIVES Clean Your Hands

20 a 30 segundos




## MODALIDADES DE ENTREGA DEL APOYO ALIMENTARIO

La Secretaría Distrital de Integración Social, establece tres modalidades para la entrega del apoyo alimentario:

• **Presencial**: consumo de los alimentos en el comedor, cumpliendo con las normas sanitarias de prevención de COVID 19, con distanciamiento de dos metros por participante.

• **Entrega en casa:** a los grupos de riesgo mayores de 70 años y demás grupos etarios que no puedan presentarse en el comedor comunitario cocina popular se les llevarán las raciones a su domicilio, para evitar el riesgo de contagio de coronavirus cumpliendo con lo siguiente:

1. La manipuladora debe realizar el servido de alimentos en los respectivos recipientes, de tal forma que queden bien ensamblados para que se vean bien servidos y presentados, luego los tapa y los empaca en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).

2. La persona responsable de llevar los alimentos debe hacer uso de los elementos de bioseguridad.

3. El asociado debe dar cumplimiento a las orientaciones, lineamientos y protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para el uso de servicios domiciliarios.

4. La persona responsable de llevar los alimentos debe entregar y estarmínimo a 2 metros de distancia de los participantes.

5. Simultáneamente el participante, debe hacer entrega de los 4 recipientes limpios, donde le entregaron los alimentos el día anterior.

6. En caso que la persona se desplace a más de una vivienda, debe realizarel proceso de desinfección de manos, con gel antibacterial, antes de entregar los alimentos a los participantes.

7. En caso que los alimentos preparados sean transportados en vehículo, el asociado debe dar cumplimiento a las orientaciones, lineamientos y protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social para el uso de servicios domiciliarios; desinfectar todo el vehículo incluyendo el área donde transporta los alimentos, de ida y al regreso de cada entrega conalcohol al 70%. Así como garantizar que la persona responsable de llevar los alimentos realice la desinfección de los elementos de seguridad como cascos, guantes, gafas, rodillera, entre otros, al iniciar y al terminar la jornada.

8. Una vez la persona responsable de llevar los alimentos, llegue al comedor comunitario cocina popular, le deben realizar el proceso de desinfección con alcohol al 70% o sustancias desinfectantes autorizadas para el manejo del Covid-19 antes de ingresar, a toda la dotación y bolsas o empaques que lleve, y luegodebe pasar por el tapete o alfombra desinfectante y realizar el proceso de lavado de manos.

9. En caso que esta persona no vuelva a salir del comedor, debe guardar en una bolsa especial los elementos de bioseguridad.

**INGRESO AL COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR**

1. Dentro de los procedimientos se encuentran: contar con un tapete de desinfección a la entrada (la solución debe ser cambiada cada hora), la toma de temperatura con termómetros digitales

tanto a participantes como a contratistas, turnos para la entrega de losalimentos y dotación de trajes de bioseguridad para el talento humano que atiende el comedor.

2. Todos los contratistas y participantes del comedor comunitario cocina popular que presenten síntomas asociados al Covid-19, NO deben asistir, se procederá a reportar a la línea 123 o 192 y este deberá asumir el aislamiento preventivo obligatorio hasta que sea visitado por el sistema de salud.

3. Todos los contratistas y participantes deben ingresar al comedor comunitario cocina popular con su tapabocas debidamente puesto, cubriendo nariz y boca correctamente.

4. Al momento de ingreso los contratistas y participantes del comedor comunitario cocina popular deben realizar lavado demanos con agua y jabón antibacterial durante 40 a 60 segundos como mínimo.

5. El participante debe hacer entrega de 4 recipientes limpios, donde le entregaron los alimentos el día anterior.

---

[19] **Resolución No. 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.**

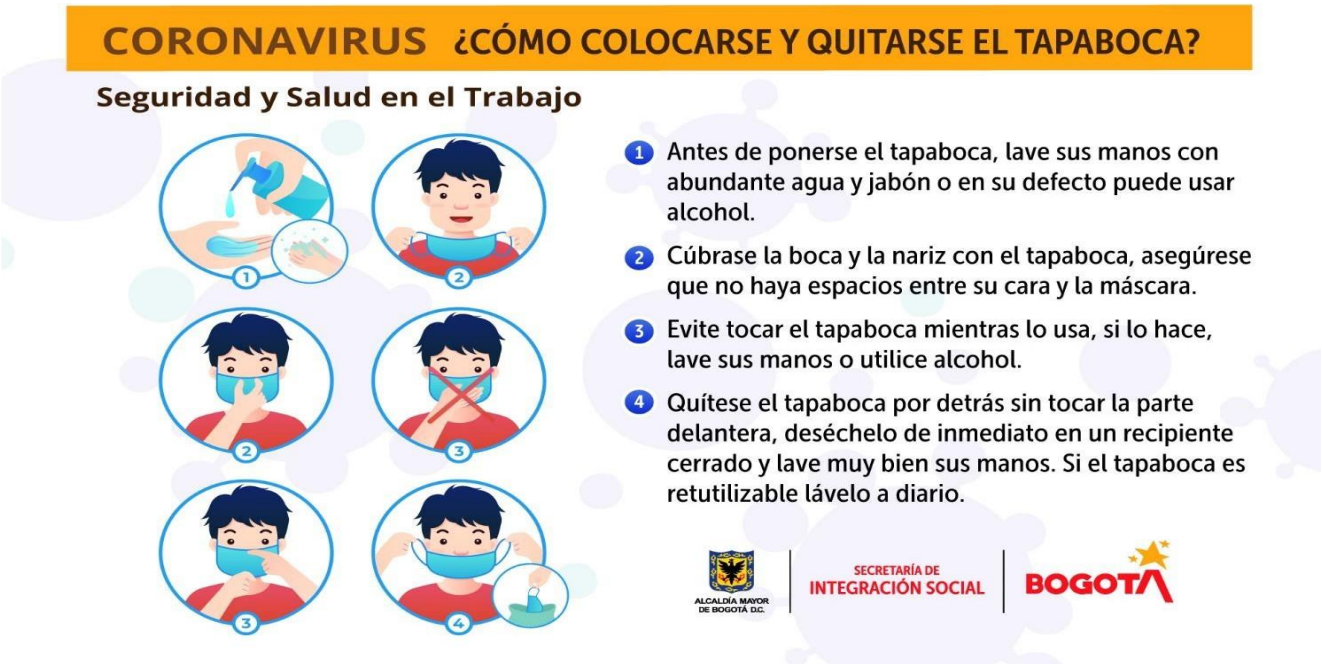
[20] **Circulares No.43 y 44 de 2020 de la Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C.**

## LAVADO DE MANOS SEGÚN EL MINISTERIOS DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL




## USO CORRECTO DEL TAPABOCAS

El uso de tapabocas es obligatorio durante toda la jornada laboral o contractual, so pena de ser multado.



## i. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

La unidad operativa ***Comedor Comunitario Boyaca Real*** realiza un inventario de todas las instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional de nutrición y salubridad acorde con el área que corresponda y el responsable de la unidad operativa.

**Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.**

| ZONAS DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados. | | | |
| **Área** | **Instalaciones** | **Equipos** | **Utensilios** |
| Preparación, servido y distribución de alimentos | Paredes | Licuadora | Utensilios de cocina |
| | Pisos | Neveras | Estantes |
| | Techo Lámparas | Congelador | Canecas de cocina |
| | Puerta | Campanas extractoras | Menaje |
| | Ventanas | Báscula – gramera | Menaje hermético |
| | | Termómetros | Bandejas de plástico |
| | | Estufa | |
| Salón comedor | Paredes | Mesas | |
| | Pisos | Sillas | |
| | Techo | Tapete o alfombra | |
| | Puerta | | |
| | Ventanas | | |
| Almacenamiento de alimentos | Pisos | Estantes | Recipientes para almacenamiento de alimentos<br>Canastillas<br>Canecas |
| | Paredes | Estibas | |
| | Techo | Báscula | |
| | Ventanas | | |
| | Puerta | | |
| | Mesones | | |
| | Abarrotes | | |

| OTRAS ZONAS O AREAS | | |
|---|---|---|
| **Área** | **Instalaciones** | **Maquinaria, equipos o elementos** |
| Área administrativa | Paredes<br>Pisos<br>Techo<br>Lámparas<br>Puerta<br>Ventanas | Muebles<br>Mesas<br>Sillas<br>Armarios<br>Equipos de computo<br>Impresoras |
| Baños | Paredes<br>Pisos<br>Techo<br>Lámparas<br>Puertas<br>Ventanas<br>Sanitarios<br>Lavamanos | Canecas<br>Dispensadores<br>Espejos |
| Vestieres | Paredes<br>Pisos<br>Techos<br>Lámparas<br>Puertas<br>Ventanas | Estantes<br>Casilleros<br>Espejo<br>Sillas |

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección de la unidad operativa.

### ii. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del ***Comedor Comunitario Boyaca Real*** aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

**Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección**

**Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección**

| AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| Pisos | Limpieza | Diariamente | Balde<br>Escoba y/o escoba-cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Agua<br>Guantes de caucho del color establecido para el área | Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.<br>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio.<br>Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe).<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio. | servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio que este encargado durante la semana |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Balde<br>Escoba y/o Escoba-cepillo<br>Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y | Verifique que el piso esté limpio.<br>Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica | |

| AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | ficha técnica del producto No. 2).<br>Agua.<br>Aspersor<br>Guantes de caucho del color establecido para el área | Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante. | |
| Paredes, techos, ventanas y puertas | Limpieza | Semanalmente<br><br>Nota: los techos 1 vez al mes. | Balde<br>Cepillo y/o Escoba – cepillo<br>Detergente<br>Limpia ventanas. (En caso de que se use)<br>Agua<br>Guantes de caucho establecido para el área | Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.<br>Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. | servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio que este encargado durante la semana |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza).<br><br>Nota: los techos 1 vez al mes. | Balde<br>Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color establecido para el área<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Enjuague para remover el desinfectante. | |
| Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas, | Limpieza | Diariamente (mesas, sillas, sillas de ruedas) | Bayetilla<br>Aspersor<br>Guantes de caucho del color establecido para el área | Humedezca con un aspersor.<br>Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies.<br>Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal. | servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio que este encargado durante la semana |

| AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| sillas de ruedas, estantes, andaderas, entre otros.) | Limpieza | Semanalmente (Estantes, andaderas) | Bayetilla<br>Paño abrasivo tipo sabra<br>Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Agua<br>Guantes de caucho del color establecido para el área Aspersor | Humedezca con un aspersor.<br>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica.<br>Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra.<br>Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida.<br>Deje la solución detergente actuar por 2 minutos.<br>Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine. | |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). | Cepillo<br>Bayetilla<br>Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho del color establecido para el área Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto<br>Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante. | |
| Guantes de caucho | Limpieza | Diario | Agua<br>Detergente biodegradable<br>Balde | Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos.<br>Enjuagar por ambos lados con agua potable.<br>Dejar secar. | Servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio que este encargado durante la semana. |
| | Desinfección | Diario (Después del proceso de limpieza). | Agua, Desinfectante, Balde. | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Sumergir en la solución desinfectante.<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |
| Estibas y canastillas | Limpieza | Semanalmente | Cepillo<br>Detergente | Humedezca los elementos con agua.<br>Preparar la solución de detergente que se va a | Servicio social Comedores estará a cargo del personal |

| AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | biodegradable<br>Balde<br>Guantes de caucho del color verde. | usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica.<br>Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente.<br>Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente. | del servicio que este encargado durante la semana en el área de bodega. |
| | Desinfección | Semanalmente | Desinfectante.<br>Aspersor.<br>Guantes de caucho del color verde. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Atomizar todas las superficies.<br>Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2.<br>Enjuagar con agua potable. | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| Mesones y Superficies | Limpieza | Diariamente | Balde<br>Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Agua<br>Guantes de caucho del color **amarillo** | Humedezca los mesones o superficies<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra.<br>Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.<br>Deje actuar la solución detergente por 2 minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. | Servicio social Comedores estará a cargo del personal en cocina caliente y platero. |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante.<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón-y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante. | |
| Utensilios y menaje (incluye menaje de participantes: cucharas y platos) | Limpieza | Diariamente | Esponjilla<br>Jabón lava loza biodegradable<br>Recipiente<br>Guantes de caucho del color **amarillo.** | Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1.<br>Retire los restos de comida de los utensilios.<br>Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos.<br>Deje la solución detergente actuar por 5 minutos.<br>Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios.<br>Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente. | Servicio social Comedores estará a cargo del personal en cocina caliente y platero. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Recipiente<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante.<br>Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Enjuague para remover el desinfectante<br>Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos).<br>Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague. | |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| Tablas de Picar | Limpieza | Diariamente | Esponjilla<br>Jabón lava loza biodegradable<br>Recipiente<br>Guantes de caucho del color **amarillo.** | Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1.<br>Retire los restos de alimentos de las tablas de picar.<br>Sumerja las tablas de picar en la solución detergente dentro del lavaplatos.<br>Deje la solución detergente actuar por 5 minutos.<br>Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra las tablas de picar.<br>Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente. | Servicio social Comedores estará a cargo del personal en cocina caliente y platero. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Recipiente<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Sumerja las tablas de picar dentro de la solución desinfectante.<br>Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Enjuague para remover el desinfectante<br>Deje secar al aire las tablas de picar. (dentro del área de preparación de alimentos).<br>Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague. | |
| Recipientes herméticos de los participantes | Limpieza | Diariamente | Esponjilla<br>Jabón lava loza biodegradable<br>Recipiente<br>Guantes de caucho del color **amarillo.** | Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1.<br>Verificar que los recipientes no presenten restos de comida al ser entregados por los participantes.<br>Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos.<br>Deje la solución detergente actuar por 10 minutos. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en cocina caliente y platero. |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios.<br>Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente. | |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Recipiente<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante.<br>Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Enjuague para remover el desinfectante<br>Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos).<br>Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague. | |
| Nevera y congeladores | Limpieza | Semanal | Esponjilla<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Agua<br>Guantes de caucho del color **Amarillo.** | Desocupe y desconecte la nevera.<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto<br>Retire los restos de alimentos.<br>Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla.<br>Deje la solución detergente actuar por cinco minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega. |
| | Desinfección | Semanal (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Aspersor. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la | |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | tabla No 2<br>Enjuague para remover el desinfectante.<br>Dejar secar.<br>Conecte nuevamente la nevera. | |
| Licuadora(s)<br>Termos | Limpieza | Diariamente cada vez que se utilice. | Paño abrasivo tipo sabra<br>Detergente biodegradable<br>Recipiente<br>Guantes de caucho del color **amarillo.** | Desconecte la licuadora.<br>Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución.<br>Para el caso del termo desocupe y deje enfriar.<br>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra.<br>Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro.<br>Deje la solución detergente actuar por dos minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en cocina caliente y platero. |
| | Desinfección | Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color amarillo.<br>Aspersor. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2.<br>Enjuague para eliminar el desinfectante.<br>Dejar secar. | |
| Estufa,<br>Horno(s)<br>Microondas | Limpieza | Diariamente cada vez que se utilice. | Paño abrasivo tipo sabra.<br>Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Guantes de caucho del color amarillo. | Cierre las llaves de conexión al gas.<br>Retire todas las piezas del equipo<br>Retire con un paño los restos de alimentos.<br>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Humedezca y restriegue con la esponjilla.<br>Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en cocina caliente y platero. |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Agua<br>Desengrasante | Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.<br>En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable. | |
| | Desinfección | Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color **amarillo.**<br>Aspersor. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante.<br>Deje secar. | |
| Canastillas | Limpieza | Semanalmente | Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Agua<br>Balde<br>Guantes de caucho del color **amarillo** | Humedezca las canastillas con agua.<br>Prepare la solución detergente.<br>Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente.<br>Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente. | Personal manipulador de alimentos.<br>Para el área de cafetería personal de servicios generales. |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante.<br>Agua<br>Aspersor.<br>Guantes de caucho del color **amarillo** | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón-y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Atomizar todas las superficies.<br>Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar.<br>Dejar secar. | |
| Abarrotes | Limpieza | Al momento ingresar al comedor y antes de almacenar o | Agua.<br>Balde.<br>Guantes de caucho del color **amarillo** | Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| | | cada vez que sea necesario | Toalla de tela de color claro | | |
| Huevos | Limpieza | Al momento de la preparación | Agua potable, Guantes de caucho del color **amarillo** | Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega |
| Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados. | Limpieza | Al momento ingresar al comedor y antes de almacenar o cada vez que sea necesario | Agua, Guantes de caucho del color **amarillo** Balde. | Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable.<br>Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega |
| | Desinfección | Al momento ingresar al comedor y antes de almacenar o cada vez que sea necesario | Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color amarillo Balde. | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Sumergir estos productos en la solución desinfectante.<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |
| Empaque de Carnes | Limpieza | Al momento ingresar al comedor y antes de almacenar o cada vez que sea necesario | Agua, Guantes de caucho del color amarillo Balde. | Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega<br>. |
| Frutas y/o verduras | Limpieza | Al momento ingresar al comedor y antes de almacenar o cada vez que sea necesario | Recipiente Guantes de caucho del color **amarillo** | Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.<br>Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| | Desinfección | Al momento ingresar al comedor y antes de almacenar o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza). | Recipiente<br>Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color **amarillo** | Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2.<br>Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante.<br>Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas. | |
| Estantería | Limpieza | Diaria | Detergente<br>Agua<br>Cepillo<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Balde | Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente.<br>Dejar actuar y enjuagar con agua potable. | Servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega |
| | Desinfección | Diaria (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Balde | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar directamente de la solución desinfectante<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.<br>Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente. | |
| Canecas Servicio de alimentación | Limpieza | Diaria | Detergente<br>Agua<br>Cepillo<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Balde | Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente.<br>Dejar actuar y enjuagar con agua potable. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| | Desinfección | Diaria (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Balde | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar directamente de la solución desinfectante<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.<br>Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente. | |
| Implementos de Aseo | Limpieza | Diariamente | Detergente biodegradable<br>Agua<br>Guantes de caucho del establecido para el área.<br>Balde | Preparar la solución jabonosa.<br>Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme<br>Enjuagar con abundante agua | Personal manipulador de alimentos.<br>Para el área encargada durante la semana. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho del color amarillo, verde, rojo y negro.<br>Balde | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar directamente la solución desinfectante<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuagar con agua potable. | |
| Ambiente de las áreas en general | Desinfección | Diariamente | Desinfectante<br>Agua<br>Guantes de caucho del color establecido para el área.<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor.<br>Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas.<br>Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de platero.<br>. |
| Campana | Limpieza | Semanalmente | Esponjilla | Mantenga apagada la campana extractora. | servicio social |

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA**

| ÁREA | ITEM | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | GUÍA | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| extractora o Extractor. | | | Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Desengrasante | Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Humedezca la parte externa e interna de la campana visible.<br>Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente y<br>Restregar con cepillo y/o esponjilla.<br>Enjuagar con suficiente agua potable. | Comedores estará a cargo del personal en el área de platero.<br>. |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Aspersor. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor a la parte interna y externa de la campana.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante.<br>Deje secar. | |
| Extractores de aire y anjeos | Limpieza | Semanalmente | Esponjilla<br>Cepillo<br>Detergente<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Agua<br>Desengrasante | Mantenga apagado el extractor.<br>Si es posible retire el angeo.<br>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente, restregar con cepillo y/o esponjilla.<br>Dejar en inmersión el angeo o aplicar por aspersión el desengrasante, deje actuar por 10 minutos, aplicar | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de platero.<br>. |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | | solución de detergente, restregar con esponjilla o cepillo.<br>Enjuagar con suficiente agua potable. | |
| | Desinfección | Semanalmente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color amarillo<br><br>Aspersor. | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor.<br>Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante.<br>Deje secar al aire. | |
| Mesas y sillas salón comedor. | Limpieza | Diariamente | Cepillo<br>Detergente biodegradable<br>Balde<br>Agua<br>Guantes de caucho del color **amarillo**<br>Aspersor | Humedezca las mesas y sillas con un aspersor.<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica.<br>Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra.<br>Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible.<br>Deje la solución detergente actuar por dos minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área encargada durante la semana.<br>. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Cepillo<br>Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color **verde**<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto<br>Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague para eliminar el desinfectante. | |
| Petos plásticos | Limpieza | Diario | Agua, Detergente biodegradable,<br>Balde, | Preparar la solución de agua jabonosa.<br>Refregar con el cepillo eliminando suciedad visible.<br>Enjuagar con agua potable. | |

| SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COCINA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | | | Cepillo, Guante de caucho de color verde. | | |
| | Desinfección | Diario (Después del proceso de limpieza). | Agua,<br>Desinfectante,<br>Guantes de caucho del color verde.<br>Balde. | Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Sumergir en la solución desinfectante.<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |

| CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos | Limpieza | Diaria | Detergente biodegradable,<br>Agua,<br>Atomiz con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>ador<br>Balde<br>Escoba,<br>Guantes de caucho del color establecido para el área<br>Cepillo y/o escoba - cepillo<br>Detergente | Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área.<br>Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos.<br>Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto.<br>Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.<br>Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos.<br>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de bodega.<br><br>. |

| CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |
| | Desinfección | Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza). | Balde<br>Cepillo<br>Desinfectante<br>Agua.<br>Guantes de caucho del color establecido.<br>Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa.<br>Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar. | |
| Canecas | Limpieza | Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario | Detergente<br>Agua<br>Cepillo<br>Guantes de caucho del color establecido para el área | Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente.<br>Enjuagar con agua potable. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de baños<br>. |
| | Desinfección | Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Guantes de caucho del color establecido para el área<br>Balde | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplicar directamente de la solución desinfectante<br>Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. | |

| BAÑOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **AREA** | **ITEM** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **GUÍA** | **RESPONSABLE** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Baño<br>Lavamanos<br>Espejos<br>Sanitarios<br>Orinales | Limpieza | Diario<br>Cada vez que sea necesario | Detergente<br>Agua, Atomizador, Escoba,<br>Cepillo, Guantes de caucho del color rojo<br><br>Balde<br><br>Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos. | Retirar los residuos de la papelera.<br>Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo.<br>Preparar la solución detergente.<br>Lavar los lavamanos y enjuagar.<br>Lavar el inodoro y enjuagar.<br>Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente.<br>Secar el piso con el trapero | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de baños durante la semana.<br>.. |
| | Desinfección | Diariamente (después del proceso de limpieza). | Desinfectante<br>Agua<br>Aspersor.<br>Guantes de caucho del color rojo | Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies,<br>Dejar actuar el desinfectante y enjuagar. | |
| Canecas de pedal | Limpieza | 2 veces en la semana | Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1)<br>Agua, Escoba, Cepillo,<br>Guantes de caucho del color rojo | De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar)<br>Preparar la solución detergente según ficha técnica<br>Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos.<br>Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente. | servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de baños durante la semana.<br>..<br>. |
| | Desinfección | 2 veces en la semana (después del proceso de limpieza). | Desinfectante (ver ficha técnica No 2).<br>Agua.<br>Aspersor.<br>Guantes de caucho del color rojo | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br><br>Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla.<br>Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2<br>Enjuague con suficiente agua potable. | |
| Paredes, techos, ventanas y puertas. | Limpieza | Mensualmente | Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho | Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica.<br>Esparcir la solución detergente con un cepillo (este | Servicio social Comedores estará a cargo del personal en el área de baños durante la semana. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | del color rojo | implemento debe estar limpio y solo para este uso).<br>Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible.<br>Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie. | .. |
| | Desinfección | Mensualmente (después del proceso de limpieza). | Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido, Aspersor | Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.<br>Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies.<br>Deje actuar la solución por el tiempo establecido.<br>Enjuague para eliminar el desinfectante. | |

**Nota:** Mesas y sillas salón comedor: Los participantes tendrán a su disposición un paño y alcohol, con los cuales realizara aspersión a la mesa que ha utilizado y dejara en adecuadas condiciones una vez termine de utilizarla.
**Nota:** Antes de iniciar el servicio garantiza que el área del salón comedor se encuentra en condiciones de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el procedimiento de limpieza de pisos, paredes, techos, mesas, sillas, etc

Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación cruzada no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que la unidad operativa presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. Las unidades operativas asociadas dentro del marco contractual deben asumir la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento de los Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065). Los cuales se encuentran en el sistema integrado de gestión.

## iii. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.
La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa: **Comedor Comunitario Boyacá Real**, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

### 1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

**2. Desinfectantes**

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

**3. Blanqueadores y desengrasante.**

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s) usados por la empresade aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo,quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

**4. Productos lava loza.**

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

**b. PLAN DE CONTINGENCIA**

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

**c. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.**

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos adoptando la normatividad, protocolos y orientaciones establecidas en el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19., elaborado por el nutricionista del asociado y el coordinador de la Unidad

Operativa. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para los servicios sociales propios de la SDIS la deben suministrar el operador de servicios generales y el operador de cocina y en el caso de los servicios sociales en asociación las capacitaciones deben estar a cargo del operador.

## 10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

### 10.1 INTRODUCCIÓN

El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[21],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa.

### 10.2 OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en el C***omedor Comunitario Boyacá Real***, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

**[21] formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados**

### 10.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos (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), el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas (PCD-BS-003), el Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos, el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas(INS-BS- 010) y el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD(INS-BS-006)) en la unidad operativa.

  Estos documentos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

- 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.

### 10.4 DEFINICIONES

**Acción afirmativa:** manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos -UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

**Aceite Vegetal Usado – AVU:** se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto “Lípido” desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos

indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición delos ácidos grasos saturados que lo forman.

**Acuerdo de corresponsabilidad**: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

**Alimentos**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico deespecia.

**Almacenamiento:** acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

**Almacenamiento temporal:** es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

**Aprovechamiento:** reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

**Certificado de entrega de residuos sólidos:** documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en la Unidad Operativa.

**Colchón:** objeto rectangular que está compuesto por una funda de tela fuerte y un relleno blando o elástico, como espuma, lana, agua o resortes recubiertos de alguna fibra; generalmente se encuentra sobre una cama y sirve para acostarse encima.

**Colchoneta:** elemento largo y delgado, relleno de espuma

**Disposición final de residuos:** es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

**Encapsulamiento**: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

**Escombros:** es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

**Formato de registro, medición y control de residuos entregados**: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul).

**Frecuencia del servicio:** es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa por parte de un operador de aseo.

**Generador o productor:** funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro de la Unidad Operativa.
Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento,posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

**Gestor ambiental local:** personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS en cada una de sus unidades operativas correspondientes a su localidad.

**Grasas:** se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

**Parte interesada:** es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

**Plan de gestión de Residuos de Construcción y Demolición - RCD en la obra:** se trata de un documento basado en la elaboración de unos formatos y un documento explicativo para su correcta implementación. Dichos formatos, una vez diligenciados, conformaran los apartados que estipula la presente resolución.

**Plan de Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición -PGIRDC-:** el PGIRCD es una estrategia desarrollada por la autoridad ambiental, el cual le permitirá al constructor identificar y cuantificar el potencial mineralógico que contienen los residuos de construcción y demolición.

**Punto Ecológico:** conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

**Reciclador de oficio:** se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó 2.

**Reciclaje:** proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

**Recolección:** es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

**Recuperación:** es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

**Relleno sanitario:** es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

**Residuos Hospitalarios y Similares:** Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

**Residuo o desecho peligroso**: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

**Residuo sólido aprovechable**: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

**Residuo sólido no aprovechable:** es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad deaprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

**Residuo sólido o desecho:** es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

**Referente Ambiental:** personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS.

**Reutilización:** es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

**Servicio ordinario de aseo:** es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

**Unidad de almacenamiento:** es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

Vertimiento: cualquier descarga liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

### 10.5 MARCO TEÓRICO

Es importante resaltar que la SDIS cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la

implementación de dichos lineamientos en cada unidad operativa que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

La Secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS (PLA-BS-001), establece para todas las unidades operativas propias y tercerizadas a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos aprovechables desde su generación hasta su disposición final.

Para la correcta segregación de los residuos generados, todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad deben contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: Amarillo, Verde y Azul.

Para las unidades operativas Tercerizadas, es responsabilidad gestionar la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS. En cuanto a las unidades operativas propias, es el área ambiental de la SDIS quien se los suministrará.

A continuación, se presenta en la Tabla No. 1, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar según el PAIPAERS.

***Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas***

| USO DE CANECAS | COLOR | CARACTERÍSTICAS | RÓTULO (Identificación del residuo) |
|---|---|---|---|
| Baño | Negra | Caneca hermética de pedal. | Residuos Sanitarios |
| Cocina | Negra | Caneca hermética. | Residuos de comida, café y frutas |
| | Verde | Caneca hermética. | Residuos aprovechables (cáscaras de alimentos, cáscaras de huevo, etc. |
| Descomide | Verde | Caneca hermética. | Residuos de comida, café y frutas |
| Salón comedor | Negra | Caneca hermética de pedal | Servilletas para secado de manos, tapabocas y guantes de nitrilo. |
| Cuarto de Almacenamiento | Blanca | Caneca hermética | Recuperables: Papel, Cartón, Revistas, Vidrio,plástico y metales |
| | Verde | Caneca hermética. | Residuos Aprovechables |
| | Negra | Caneca hermética. | Residuos no Aprovechables |
| Aclaración: Toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada. | | | |

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente "funcionarios, contratistas y/o participantes de los servicios dela SDIS", también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

### 10.6 PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente "amarillo, verde y azul" con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.




***Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.***

| COLOR DE CANECA YBOLSA | TIPO DE RESIDUO |
|---|---|
| BLANCA | Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas, Tarros de galletas (metal),tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette.<br>*Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición. |

| | |
|---|---|
| **NEGRA** | Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne).<br>*Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca negra.* |
| VERDE | Residuos orgánicos: (cáscaras de verduras, cáscaras de frutas, cáscaras de huevos, etc.)<br>*Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la elaboración de huertas como abono, deben ser depositados en la caneca negra.* |

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

### 10.6.1 SOLICITUD DE CONTENEDORES.

Las unidades operativas propias de la Entidad que requieran contenedores para el almacenamiento y recolección temporal de residuos, por necesidad o para sustitución de los existentes (Deterioro, pérdida o daño físico) deben diligenciar el FOR-BS-006 Solicitud de Contenedores para la Separación en la Fuente de Residuos. Este proceso lo debe realizar el coordinador o responsable de la Unidad Operativa, el gestor ambiental local o referente ambiental, en caso de que los formatos estén mal diligenciados o no estén acorde al número real de contenedores necesarios, como lo establece la elaboración de la ruta de recolección interna de residuos sólidos según el PAIPAERS, no se entregarán los elementos hasta no ser corregida la inconsistencia.

El formato debe ser firmado por el delegado ambiental de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental.

## 10.7 GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

La Secretaria Distrital de Integración Social, consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

### 10.7.1 TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las unidades operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas verdes no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas azules y amarillas pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

### 10.7.2 RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa (según sea el caso), así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamientopara su posterior entrega.

Todas las unidades operativas deben establecer su RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005. Cuando la Unidad Operativa cuente con más de una planta o piso, debe establecer gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

- Utilice el formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos- RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Grafique y nombre la distribución de cada área de la Unidad Operativa en el formato.

- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa, utilizando las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad operativa.
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

### 10.7.3 ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, cada unidad operativa debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

- Acabados que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

### 10.7.4 ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste, en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial, para obtener una materia prima o producto nuevo, a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos.

A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio y metales, entre otros, los cuales luego de un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal, dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser re manufacturados.

Esta actividad es una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de oficio, permitiendo el desarrollo de la economía individual, local y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones del estado, sumado alos grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.
Para el desarrollo de estas actividades la Unidad Operativa propia o tercerizada, debe contar con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP o una organización de recicladores; este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.

Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, la Unidad Operativa garantizará la firma de la acción afirmativa en el Formato FOR-BS-007, cuando este residuo se le entregue directamente a un reciclador de oficio carnetizado por la UAESP; o garantizará la firma del acuerdo de corresponsabilidad en el Formato FOR-BS-008, cuando este residuo se le entregue a una organización de recicladores avalada por la UAESP.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

### 10.7.5 MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de aseo y cafetería, y se registrará en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul). Es importante resaltar que una vez al mes, el último día hábil, se debe adelantar la verificación en la separación de los residuos en los puntos ecológicos, dejando registrado el resultado en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados.

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad Operativa. Este proceso debe realizarse mensualmente.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior de la unidad operativa, el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o Delegado Ambiental de la unidad operativa, debe consolidar y plasmar el peso de los residuos generados durante la implementación del plan de residuos en el link "FORMULARIO REPORTE TRIMESTRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES", el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la Tabla No. 3.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

***Tabla 3. Periodos para realizar el informe***

| NÚMERO DE INFORME | FECHA MAXIMA DE ENTREGA | MESES A REPORTAR |
|---|---|---|
| PRIMERO | Quinto día hábil de abril. | Enero, Febrero, Marzo. |
| SEGUNDO | Quinto día hábil julio. | Abril, Mayo, Junio. |
| TERCERO | Quinto día hábil de octubre. | Julio, Agosto, Septiembre |
| CUARTO | Quinto día hábil de enero. | Octubre, Noviembre, Diciembre |

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables, de forma inmediata la unidad operativa recibirá un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidenciará el cumplimiento de dicha actividad.

### 10.7.6 DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario.

## 10.8 SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos debe ser de cumplimiento tanto para los prestadores del servicio de aseo y cafetería en la unidad operativa, como para los funcionarios, contratistas y participantes del servicio. Por lo tanto, el PAIPAERS establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental de la Secretaría de Integración Social.

Tanto el cronograma como las actas de asistencia deben reposar en la carpeta del subsistema de Gestión Ambiental de la unidad operativa.

***Tabla 4. Cronograma de Actividades.***

| CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **META** | **ACTIVIDADES** | **RESPONSABLE** | **FRECUENCIA DE EJECUCIÓN** | **REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL** |
| GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS | Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos | Solicitud de canecas, puntos ecológicos, , carros organizadores y durakart | Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental | Cada vez que se requiera | |
| | | Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos | Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental | Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa. | Anual |
| | | Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa | Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental | Una vez al año | Anual |
| | | Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos | Personal de aseo | Diario | N/A |
| | | Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos | Organización y/o beneficiario gestor ambiental local o referente ambiental | Mensual | N/A |
| | | Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos. | Coordinador de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental | Anual | N/A |

### 10.9 RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases,empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso.” (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención

y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual debe ser adoptado por cada unidad operativa (Propia o tercerizada) y establece las directrices que permitirán a las unidades operativas adelantar una gestión integral a este residuo.

### 10.10 ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las unidades operativas.

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención debe ser implementado, consultado y ejecutado a cabalidad, por las unidades operativas tanto propias como Tercerizadas, que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos.

### 10.11 RESIDUOS ESPECIALES.

Los residuos especiales son aquellos que, por su naturaleza, composición, tamaño, volumen, peso, necesidades de transporte, condiciones de almacenaje y compactación, no pueden ser recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo, por lo cual necesitan de un servicio de recolección especial.

En la Secretaría Distrital de Integración Social, durante la prestación de los servicios sociales por parte de las unidades operativas, se generan residuos como colchones, colchonetas y residuos de construcción y demolición - RCD.

Por lo anterior, es importante que cuando la unidad operativa genere residuos de colchones con resortes, se remita e implemente el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas (INS-BS-010). De igual forma, cuando genere menos de cinco (5) metros cúbicos de residuos de construcción y demolición – RCD se remita e implemente el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD (INS-BS-006).

## 10.12 AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en la unidad operativa, el cual es diligenciado por el responsable de la unidad operativa-A continuación, se presenta en la tabla 5.

***Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos***

| **AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS COMEDOR COMUNITARIO BOYACA REAL** | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo de Residuo | Origen de generación de los residuos | Causa de generación de los residuos | Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, bolsa verde. |
| Orgánico y no aprovechable | cocina, punto ecológico, descomide. | descomide, prealistamiento de frutas y verduras, empaques de alimentos. | **360 KG** |
| Material Aprovechable | Residuo Generado | Origen/Causa de generación de residuo(s) | Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, |
| | Cartón | Mercado/empaques de frutas y verduras | 10 KG |
| | Revistas | N/A | 10 KG |
| | Papel | Mercado/empaques de frutas y verduras | 25 KG |
| | Plástico | Envases producto aseo/productos para higienización | 10KG |
| | Metales | Latas de atún/latas vacías lavadas y desinfectadas | N/A |
| | Vidrio | Envases de alimentos/utilización del alimento generación de envase de vidrio vacío y desinfectado. | 5 KG |
| | Otros materiales: ¿Cuál? | **N/A** | N/A |
| | Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable | | 60 |
| Observaciones: | | | |

| **1. CONTENEDORES** | | | |
|---|---|---|---|
| Marque con una (X) en la casilla que corresponda | | | |
| 1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas, amarilla, verde y azul juntas) | SI__X_____ | NO _____ | |
| 1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad operativa? | SI _X_____ | NO _____ | N/A _____ |
| 1.2 ¿Existen Canecas para la cocina? | SI _X | NO | N/A |
| 1.3 ¿Existen Canecas para descomide? | SI _X | NO | N/A |
| 1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios? | SI _X | NO | N/A |
| 1.5 ¿Existen Canecas para baños? | SI _X | NO | |
| 1.6 ¿Existen canecas para pañales? | SI | NO | N/A X |
| 1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, amarilla, verde y azul juntas) | SI__X_____ | NO _____ | |
| 1.8 ¿Existe contenedor para AVU? | SI X | NO | N/A |
| 1.9 ¿Existe Practiwagon para el trasporte interno de los residuos? | SI _____ | NO _____ | N/A _X____ |
| Se requiere solicitud de contenedores | SI _____ | NO X | |
| Observaciones: | | | |

| **2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES** | | | |
|---|---|---|---|
| Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda | | | |
| Contenedores | Número total de Contenedores BUENO | Número total de Contenedores REGULAR | Número total de Contenedores MALO |
| 2.1. Blanca de punto ecológico | **1** | **0** | **0** |
| 2.2. Negra de punto ecológico | **1** | **0** | **0** |
| 2.3 Tiene carro organizador | **1** | **0** | **0** |
| 2.3 Canecas Cocina | **2** | **0** | **0** |
| 2.4 Canecas para Descomide | **1** | **0** | **0** |
| 2.5 Canecas para área de servicios | **1** | **0** | **0** |
| 2.6 Canecas Baños | **2** | **0** | **0** |
| 2.7 Canecas para Pañales | **0** | **0** | **0** |
| 2.8 Blanca cuarto de almacenamiento | **1** | **0** | **0** |
| 2.9 Verde Cuarto de almacenamiento | **1** | **0** | **0** |
| 2.10 Negra Cuarto de almacenamiento | **1** | **0** | **0** |
| 2.11 Contenedor para A.V.U | **1** | **0** | **0** |
| 2.12 Practiwagon | **0** | **0** | **0** |
| Total de contenedores: | **13** | **0** | **0** |
| Observaciones: | | | |

| **3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE** | | | |
|---|---|---|---|
| Marque con una (X) en la casilla que corresponda | | | |
| Criterios | Cumple | No Cumple | Observaciones |
| 3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca? | **X** | | |
| 3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio? | **X** | | |
| 3.3 ¿La caneca de la Cocina es higiénico sanitaria? | **X** | | |
| 3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor? | **X** | | |
| 3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas? | **X** | | |
| 3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad? | **X** | | |
| 3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado? | **X** | | |
| 3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa? | **X** | N/A _____ | |
| 3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente? | **X** | | |
| 3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS? | **X** | | |

| **4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)** | | | |
|---|---|---|---|
| Marque con una (X) en la casilla que corresponda | | | |
| Características | Cumple (C ) | No Cumple (NC) | Observaciones |
| 4.1Fácil Limpieza | X | | |
| 4.2Ventilación | X | | |
| 4.3Iluminación | X | | |
| 4.4Extintores | X | | |
| 4.5Drenaje | X | | |
| 4.6 Rutas de recolecciónинterna. (Ruta Sanitaria) | X | | |
| 4.7Suministro de Agua | X | | |
| 4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos. | X | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento. | Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento | | |
| | SI ( X ) NO ( ) | | |
| Observaciones: | | | |
| **5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS** | | | |
| Diligencie todos los campos que aplique (*) | | | |
| Material No Aprovechable | Localidad: ENGATIVA | | |
| | Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: Ciudad Limpia Bogotá SAS ESP | | |
| | Frecuencia de recolección. | | |
| | Lunes X | Miércoles X | Viernes: X |
| | Martes | Jueves | Sábados |
| | Hora de recolección: 10 AM Y 10 PM | | |
| Material Aprovechable | Cuenta con Acción Afirmativa ( ) ó Acuerdo de Corresponsabilidad (X) | | |
| **RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS** | | | |
| Resultados del Autodiagnóstico | | | |
| Recomendaciones: | **Se recomienda mantener todas las canecas debidamente rotuladas.** | | |
| Compromisos: | **Se compromete a implementar todos los programas del plan de saneamiento y cumplir con las normas exigidas por las leyes que rigen los conceptos de sanidad.** | | |

## 10.13 PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

### 10.13.1 PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)

Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para 1 semana, en caso de la no recolección de residuos.

Teniendo en cuenta la identificación de posibles situaciones de riesgo, causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

Se deberá tener en cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PLA-BS-001).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

### 10.13.2 PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS)

Dentro de las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos, encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos PLA-BS-004).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

## 11 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

### 11.1 INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas de la SDIS; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento delmismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en la unidad operativa ***Comedor Comunitario Boyaca Real***

### 11.2 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento de los servicios sociales de la Secretaria de Integración Social, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

## 11.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de IntegraciónSocial.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

## 11.4 ALCANCE

La Secretaría Distrital de Integración Social consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación: falta

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo “Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad de la SDIS, fortaleciendo en los funcionarios, contratistas y participantes una cultura ambiental”.

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización y campañas institucionales dirigidos al personal de la entidad durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

## 11.5 DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

Tanque: depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

## 11.6 GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa de la SDIS se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

### 11.6.1 SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica de la Unidad Operativa).

### 11.6.2 TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del ***Comedor Boyacá Real*** es de: Dos tanques de 500 lt.

### 11.6.3 ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

Para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran la limpieza y desinfección de tanques deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente. O por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Los tanques de almacenamiento de agua potable en las unidades operativas que pertenecen a la SDIS deben mantenerse en óptimas condiciones sanitarias, por lo cual se estandarizó y oficializó el 03 de marzo de 2017 el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de las SDIS con código PCD-BS-004, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos procedimientos Control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de la SDIS

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

Si la Unidad Operativa es tercerizada, deben tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).* Este formato se encuentraen la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de los servicios sociales, documentos asociados.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de servicios sociales, documentos asociados formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.

El contratista que realiza el lavado de tanques deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la misma SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

### 11.6.4 GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

Cada unidad operativa cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, la gran mayoría de estas unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales sonrealizados cada seis (6) meses.

La Secretaria de Integración Social cuenta con la Subdirección de Plantas Físicas la cual es la encargada de prestar el servicio de mantenimiento y corrección de los problemas que presente cualquier unidad operativa en todas sus conexiones, tuberías, tanques de almacenamiento y equipos de presión, necesarios para el buen funcionamiento de los mismos. Además, esta Subdirección cuenta con el plano de distribución interna de redhidrosanitaria de las Unidades operativas construidas o reforzadas recientemente facilitando el proceso de mantenimiento y corrección de los problemas.

En caso de urgencia la coordinadora o responsable de la unidad operativa debe requerir la ayuda del residente de mantenimiento con el que cuenta cada Subdirección Local y éste a su vez con su grupo de técnicos debe obligatoriamente corregir el problema presentado, en caso tal que el problema pase de ser uno manejable directamente por el residente, a ser uno más grave, el problema será corregido por todo el grupo interdisciplinario de profesionales que manejan el tema en la Subdirección de Plantas Físicas.

Una vez sean corregidas todas las urgencias el coordinador de la unidad operativa debe firmar el acta de recibido de las obras realizadas.

### 11.6.5 ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DELA SDIS.

El mantenimiento del purificador de agua se realizará cada cuatro (4) meses, según programación establecida por el área de Apoyo Logístico, sin embargo, para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran el suministro o mantenimiento del purificador de agua deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente o por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Si la Unidad Operativa es operada por asociado o contratista, debe tener estipulado un procedimiento y contar con los certificados de mantenimiento.

El contratista que realice el mantenimiento del purificador de agua deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la SDIS y entes de control pertinentes.

### 11.6.6 MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

La Secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual la unidad operativa implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

### 11.6.7 REGISTRO DE VERTIMIENTOS

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por consiguiente, no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante, la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

Por otra parte, cada unidad operativa deberá realizar la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma las unidades operativas deben tomar las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos,

### 11.6.8 PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados por la SDIS, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar construidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.
- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.
- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.

- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad y elementos de protección personal
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carrotanque mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carrotanque son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto de Bogotá, D.C.

### 11.6.9 CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

**Con el Área de Gestión Ambiental:**
Programa de ahorro eficiente y uso del agua.

**Con el Área de Gestión Ambiental:**
Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.

**Con la Subdirección de Plantas Físicas:**
Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.

**Con el Área de Apoyo logístico:** Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

**Nota**: Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento a la Unidad Operativa y del supervisor de dicha empresa.

## 12 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

### 12.1 INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la unidad operativa ***Comedor Comunitario Boyaca Real***

## 12.2 OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

## 12.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

## 12.4 DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo y correctivo de plagas:

Actividad de saneamiento ambiental: son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las diferentes áreas o espacios de la unidad operativa.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad depoblación que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

Plaguicida: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodo y roedor) que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

## 12.5 MARCO TEÓRICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

Roedores, como ratas y ratones.
Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

## 12.6 MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo ocorrectivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior,la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

### 12.6.1 MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", en donde los aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

La Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad.*

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

### 12.6.2 MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad Operativa. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, la Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.

### 12.6.3 ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad operativa como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

### 12.6.4 VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.

Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al coordinador de la unidad operativa para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

## 12.7 MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

### 12.7.1 MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas son los siguientes:

Los Coordinadores/as de la Unidad Operativa, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. Para las unidades propias de la SDIS, debe alertar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin, como elAplicativo Sistema de mantenimiento de Bienes – SIMAB o por correo electrónico al grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico enviando *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, Apoyo Logístico informará a Plantas Físicas para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización y/o desinsectación, y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la unidad operativa es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la Unidad Operativa.

Exigir a la empresa contratada por la SDIS o el operador tercerizado que ejecuta este control la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Para Unidades operativas administrada por terceros: Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

Para las unidades operativas propias de la SDIS se realiza el control químico con empresas especializadas en el tema, según necesidad o cronograma dispuesto para ello. Las Unidades operativas administradas por terceros deben garantizar igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes.

## 12.8 PLAN DE CONTINGENCIA

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentredebidamente avalada por secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos en las unidades operativas.

La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos.Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

Es menester de las coordinaciones de cada una de las unidades operativas estarinspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y mediante el formato para solicitud de control químico solicitar la desratización o la fumigación FOR-BS-020 a Apoyo Logístico, lo anterior para el caso de unidades propias de la SDIS.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

## 12.9 CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, las unidades operativas propias han de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas (bien sea la empresa que realiza el control, la subdirección de plantas Físicas, Apoyo Logístico o el área de gestión ambiental de la SDIS).

Las Unidades operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios de la Unidad Operativa. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

**NOTA 1:** Mantener el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realizar permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.

**NOTA 2:** Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento. (Dirección Territorial, Subdirección de Nutrición, Área de Gestión Ambiental, Subdirección para la Infancia y Subdirección de Plantas Físicas, Apoyo Logístico.)

**NOTA 3:** Llevar los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

# PROTOCOLO DE SANEAMIENTO DEL COMEDOR COMUNITARIO BOYACA REAL ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

1. **OBJETIVO**: Orientar a la población del comedor frente a las acciones que se requieren implementar en comedor comunitario, por la alerta causada por el COVID- 19 y en el marco del Reglamento Sanitario Internacional- RSI por la alerta sanitaria por COVID-19.

2. **ALCANCE**: Las disposiciones del presente lineamiento son de implementación inmediata en el sector de alimentos y bebidas del comedor comunitario **Boyacá Real**. Este procedimiento podrá ser actualizado con base en las recomendaciones que emita la Organización Mundial de la Salud –OMS, o necesidades y/o peligros identificados en el país.

## 3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Reglamento Sanitario Internacional – RSI 2005.
- Resolución 1238 del 21 de julio 2022.

## 4. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID 19), RESOLUSION 1238 DEL 21 DE JULIO DE 2022.

Que el 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud —OMS-, declaró el brote del coronavirus COVID-19, como una pandemia e instó a sus Estados miembros a tomar las acciones para mitigar el contagio, con fundamento en lo cual y previo al análisis de la capacidad de respuesta que en ese momento tenía el país sobre la red hospitalaria y de laboratorios, este Ministerio declaró la emergencia sanitaria mediante la Resolución 385 de 2020, la cual se mantuvo prorrogada hasta el 30 de junio de 2022, a través de las Resoluciones 844, 1462, 2230 de 2020, 222, 738, 1315, 1913 de 2021, 304 y 666 de 2022.
Que, el 11 de abril de 2022, la Organización Mundial de la Salud, confirmó, en su undécima celebración del Comité de Emergencia del Reglamento Sanitario Internacional para la COVID-19, que la pandemia por COVID-19 sigue constituyendo una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional - (ESPII). Destaca igualmente este organismo el comportamiento altamente impredecible del SARS-CoV-2 con una amplia e intensa transmisión, por lo que anima a continuar las medidas de salud pública para su contención y vigilancia, así como garantizar el acceso equitativo a vacunas a nivel global. para enfrentar la emergencia sanitaria declarada por la propagación del COVID -19.
Que, en Colombia con corte al 07 de julio de 2022, se registran 6.198.848 casos confirmados de COVID-19, de los cuales el 0,4%, esto es 25.057 son casos activos, y el 96,9%, es decir, 6.008.044 son personas recuperadas, con una tasa de contagio de 12.223,63 por cada 100.000 habitantes. En cuanto a las muertes se presenta un total de 140.202 casos fallecidos, con una tasa de 276,47 muertes por cada 100.000 habitantes y una letalidad de 2,26%, que comparado con períodos anteriores se evidencia una caída significativa en la transmisibilidad y mortalidad por COVID-19 en todos los grupos de edad; sin embargo, en la últimas semanas se ha observado un incremento leve de casos provocados por la presencia de otros sublinajes de la variante Ómicron, que conlleva a un riesgo leve, persistiendo la necesidad de hacer uso de algunas medidas sanitarias.
Que según el reporte diario de dosis aplicadas de las vacunas contra el COVID-19, consolidado por la Dirección de Promoción y Prevención del Ministerio de Salud y Protección Social con corte a 05 de julio de 2022, de 51.049.498 de personas como población total a vacunar contra el COVID- 19, el 83,4% de la población que equivale a 42.574.535 personas cuentan con primeras y únicas dosis, y el 71% es decir 36.251.593 personas, tiene aplicada las segundas dosis, y el 39.7% que equivale a 13.138.593 personas tiene aplicadas dosis de refuerzos.
Que en la actualidad se ha disminuido la presión en los servicios de salud por cuanto se amplió la oferta

sanitaria en los territorios, se han incrementado las coberturas de la vacunación, se ha reducido el impacto de la enfermedad en termino de mortalidad y se ha reducido la velocidad de la transmisión, sin embargo, es importante que las personas mantengan las medidas de cuidado, con el fin de disminuir el riesgo de presentar nuevos picos.

## 5. CONTENIDO O DESARROLLO:

### 5.1. RECOMENDACIONES GENERALES

### 5.1.1 INGRESO A LA UNIDAD OPERATIVA

1. Todos los Servidores y Contratistas deben ingresar a la Unidad Operativa con su tapabocas debidamente puesto, cubriendo nariz y boca correctamente, en caso de que el tapabocas no esté en buen estado o requiera cambio se procederá a entregar uno por parte de del área de coordinación.
2. Al momento de ingreso los Servidores y Contratistas de la Entidad deben realizar lavado de manos con agua y jabón durante 20 a 30 segundos como mínimo.

### 5.1.2 EN EL SITIO DE TRABAJO

1. Evite tocarse la cara y los ojos, en caso de ser consciente de esta acción, higienizar sus manos y cara.(OMS)
2. Los servidores y contratistas se deben lavar las manos con agua y jabón cada dos horas o en su defecto debe realizar el proceso con gel anti-bacterial o alcohol glicerinado.
3. Se debe garantizar en el área de trabajo distanciamiento social entre las personas.
4. Las puertas y ventanas deben permanecer abiertas, garantizando la circulación de aire por el área de trabajo.

El asociado deberá dotar de elementos de protección personal (indicado por el anexo técnico código) a todo el personal operativo y administrativo del comedor comunitario. De igual forma, promover el lavado frecuente de manos y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel anti bacterial y toallas de único uso o secadores).

- En el uso del tapabocas de debe garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final.
- Una vez el equipo de talento humano del Comedor Comunitario - Cocina Popular finalice la jornada laboral deberá depositar en caneca con doble bolsa negra los residuos de elementos de protección personal como guantes, tapabocas y cofias, seguido se realizará una aspersión con alcohol al 70% y se llevara directamente la bolsa al cuarto de almacenamiento de residuos siguiendo los lineamientos de la ruta interna de recolección de residuos.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de materias primas e insumos.
- Garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frio, si lo requieren.

- Realizar el lavado y desinfección de los utensilios y menaje que son entregados a los usuarios una vez sean recibidos por el personal operativo del comedor de manera inmediata.
- Verificar que todos los participantes cumplan con el uso adecuado y correcto del tapabocas al ingresar y retirarse del comedor.

➢ **Para los usuarios del comedor comunitario Boyacá Real**

Algunas de las acciones para tener en cuenta son:

- Lavarse las manos antes de ingresar al comedor comunitario.
- No guarde alimentos que son otorgados por el comedor ya que son de consumo inmediato.
- Evite recalentar la comida preparada o refrigerada, deseche lo que no se consuma.

## 6. PROTOCOLO DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS

1. Los elementos de protección deben ser desechados en canecas con tapa y acción mecánica, destinadas exclusivamente para esta actividad, los cuales deben estar marcados con el rotulo Caneca negra-EPP prevención Covid-19.

2. Una vez el equipo de talento humano del Comedor Comunitario - Cocina Popular finalice la jornada laboral deberá depositar en caneca con doble bolsa negra los residuos de elementos de protección personal como guantes, tapabocas y cofias, seguido se realizará una aspersión con alcohol al 70% y se llevara directamente la bolsa al cuarto de almacenamiento de residuos siguiendo los lineamientos de la ruta interna de recolección de residuos.
3. La recolección de estos residuos debe realizarse utilizando elementos de protección personal.
4. Se debe hacer con extremo cuidado de no entrar en contacto con los residuos depositados dentro de la doble bolsa negra, rotulada “Covid -19”.
5. Los elementos de protección deben ser desechados inmediatamente se termine la recolección y el traslado al cuarto de almacenamiento en la caneca correspondiente.
6. La bolsa no debe ser abierta por el personal de la unidad operativa ni por los recuperadores de oficio.
7. Los residuos deberán estar almacenados temporalmente en el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos de la unidad operativa en una caneca con tapa, rotulada y señalizada sobre una estiba, con el fin de evitar que exista contaminación cruzada con la otra clase de residuos.
8. Al momento se realizarse su recoleccion y entrega, esta sólo se realizará según la frecuencia autorizada por la empresa encargada.
9. Una vez finalizado el proceso, se debe hacer el respectivo lavado de manos por parte del personal que realiza dicha actividad.

10. Una vez cerrada la bolsa rotulada con Covid-19, **ésta no deberá ser abierta**, en ninguna circunstancia.



| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre | Camilo Ernesto Rodríguez<br>Cristiam R Patarroyo López<br>María Claudia Sosa Navas<br>Martha Inés Lizarazo<br>Omaida Ayala Cavanzo<br>Oscar Enrique Polo<br>Sory Carola Torres<br>Sandra Rojas Correal | Jairo Andrés Revelo Molina<br>Marco Antonio Machado Blandón<br>Martha Liliana Huertas<br>Juliana Salazar Restrepo<br>Luis Antonio Pinzón Parra<br><br>Sandra Esperanza Ávila Pérez | Maritza del Carmen Mosquera Palacios |
| Cargo/ Rol | Subdirección de Nutrición<br>Coordinador Ambiental SDIS<br>Subdirección de plantas Físicas<br>Subdirección de plantas Físicas<br>Subdirección de Nutrición<br>Área de Apoyo logístico<br>Dirección Corporativa<br>Subdirección para la Infancia | Director Corporativo<br>Subdirectora de Nutrición<br>Subdirectora para la Infancia<br>Subdirector de Plantas Físicas<br><br>Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión | Directora Territorial en calidad de líder de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión |

## 5. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

| | ELABORO | REVISO | APROBO |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE** | Harol Janson Callejas Bastidas<br>Andrés Ricardo Ríos Ríos | Ana María Cortés<br>Hugo Alberto Vega Camacho<br>John Jairo Zúñiga Serna<br>María Inés Torres Pinto<br>Sandra Esperanza Ávila Pérez<br>Jairo Arnoy Rojas Morales<br>Juan Carlos Yepes Acevedo<br>Ana Catherine Moreno<br>Rafael Alexis Torres Luquerna<br>Claudia Patricia Correa Pineda<br>Andrés Felipe Pachón Torres<br>Leonardo Rodríguez Vélez<br>Eric Restrepo Soto<br>Carolina Rodríguez Moyano<br>Zonia Yaned Palencia Camacho<br>Carolina Wilches Cortés | María Mercedes Rodríguez Escobar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CARGO** | Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano<br>Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano | Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano<br>Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano<br>Gestor Dependencia- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano<br>Gestor Proceso GTH- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano<br>Contratista-Subdirección para la Gestión Integral Local<br>Contratista-Subdirección de Diseño, Evaluación y Sistematización<br>Contratista -Subdirección para la Infancia<br>Contratista-Dirección de Gestión Corporativa<br>Contratista-Dirección de Gestión Corporativa<br>Contratista-Oficina Asesora Jurídica<br>Jefe Oficina Asesora Jurídica<br>Asesor<br>Contratista-Dirección de Análisis y Diseño Estratégico<br>Contratista-Dirección de Análisis y Diseño Estratégico<br>Contratista-Dirección de Análisis y Diseño Estratégico<br>Directora de Gestión Corporativa | Subdirectora de Gestión y Desarrollo del Talento Humano |